

涓 杓漢兼姘緇 - 涓 涑鏃 工 逢 鑑 伴 榭 鏃 朵 簏 - 鎚 儿 棉 錦 冬 汉 紺 愼 施 浜 ゆ 侯

澳門：去看、去玩、去品味

旅行

浣滑

鎏賤龔浜庸緇2006/12/20 21:49

澳門的魅力体现在很多方面，比如它的中西建筑艺术、它的形式多样的博物馆，它的比翼齐飞的跨海大桥……当然，与游客关系最为密切的还是它的各式美食。

走在澳門的闹市区，举目皆是各式酒楼食肆的招牌，有葡国、广东、上海、潮州、日本、韩国、泰国、马来西亚和澳門本地的各类风味美食……数不胜数，其中，最惹眼的当然要数各式“葡国菜”了。

既然遍街都是美食，又何谈搜寻呢？这其中就有文章了。

澳門的特色餐厅一般都不大，且分散在澳門半岛和凼仔、路环各地，有的地处僻静之处，对于外地人来说，要找到的确不太容易。初来澳門的人士，最好的办法是跟随旅游团队，可以不用自己费心即能品尝到各具特色的澳門美食。

澳門地方虽小，异土风情却十分浓郁。由于受葡萄牙文化的长期影响，澳門具有十分独特的文化气息。表现在餐饮方面，则是东西南北美食荟萃、土洋风味相互揉和。如何选择比较呢？据多次到澳門实地考察的深圳中国国际旅行社总经理吴斌介绍，到澳門是一定要品尝葡国菜的，而澳門的葡国菜又分葡式和澳門式。

澳門式葡国菜是葡萄牙、印度、马来西亚及中国(广东)烹饪技术的结晶，相互取长补短，兼收并蓄，更适合东方人的口味，其招牌菜式有葡式咖喱蟹、炸马介休鱼球等。据说此菜式仅为澳門所独有，连葡萄牙人想吃也要到澳門来才能得偿心愿。当然，正宗的葡式葡国菜也不可不尝，其拿手菜红豆猪手、马介休(葡国人很喜欢吃的一种咸鳕鱼)、葡国烤鸡、葡式炒蚬等都不容错过。

此外，一些澳門餐厅的经营手法看起来十分“落后”，却能做到顾客盈门，让人十分惊奇。据深圳国旅的吴斌总经理介绍，当他来到位于澳門路环岛的一家经营正宗葡式葡国菜的餐厅洽谈业务时，这家名叫法兰度的餐厅并未像他期待的那样给予团体优惠。而且，这家餐厅不管生意多好，也坚持不搞豪华装修，依然保持着简单、闲适的用餐环境。

有人曾建议这位葡国老板到市区去多开几家分店，得到的答复却是他已不需要赚那么多的钱，如果你想吃他们的葡国菜，对不起，请你亲自走一趟，而且对任何人都不打折。当我们来到法兰度餐厅用餐时，如果不留意，几乎找不到它的招牌，但餐厅里却坐满了各种肤色的食客，的确是名不虚传。在这样的特色餐厅用餐，味道真的很特别。

除此之外，澳門的本地风味也不可不尝。在位于澳門半岛闹市附近的李康记海鲜酒楼，其风味独特的鱼翅海鲜餐让人大开眼界。首先上桌的就是每人一大煲鱼翅汤，分量十足，饭量小的人一下就吃饱了。接着是鲍鱼、海参、石斑等，让人吃得酣畅淋漓、大饱口福。

澳門，的确有太多的东西值得去看、去玩、去品味。