

公雞 030328

澳門氹仔的官也街是一條充滿餐廳和手信店的街道，並不是很長，在街尾就可以找到這家叫「公雞」的葡國餐廳。

老實說，我對葡萄牙菜的認識不深，只吃過最普通的幾道，像烤沙甸魚、葡國雞等等。來到「公雞」最好，那麼厚的一本相簿，讓你看圖識字，拍了多種葡國菜式，只可惜照片並不精美，有些已退色，相簿用久了有點髒，甚影響胃口。

第一道上桌的菜是咖喱羊肉，味道甚濃，羊肉煮得軟熟恰好，也不完全失去羶味，才像吃羊，不然吃豬可也。

這道菜吃得印象大佳，店裡陳飾得簡陋也不是我注重的，它帶著六十年代的豉油西餐店感覺，也擺了些中式東西，好在這道羊肉不像餐飾那樣不中不西。

接著的是被公認為這家店最好吃的焗豬扒飯。我必須事先聲明：我對豬扒這個部位的肉沒有興趣。它是整隻豬最無味的，雖然盡是瘦肉，但咬嚼起來像發泡膠多過似肉。不會烹調的人才切豬扒煎來吃。剛從魚村出來的菲律賓家政助理，豬扒是她們的拿手好戲。

「公雞」的豬扒連肉質過生或過老也吃不出，下面的白飯給那些案粉下得過多的芡搞得糊裡糊塗，不管在味道或扮相上，都沒有資格稱上「好吃」這兩個字。

這句話絕對不是以老饕自居，任何對味覺誠實的人都會說給你聽，「公雞」的豬扒飯沒有甚麼道理。也許是當晚大師傅失手呢？不過按這種水準，就算廚子狀態大好，怎麼焗，也焗不出奇蹟來。

來這家店也有收穫，「公雞」店名為 Galo，又認識多一個葡萄牙字。

地址：澳門氹仔官也街四十五號

電話：853-28-827423