

里斯本地带餐厅

有点公事，返港后翌日到澳门。

澳门是我的新天地，百去不厌。旅行团团友廖先生夫妇都是食家，相信他们的介绍没错，带我去路环水鸭街的「里斯本地带餐厅 **Restaurante Espaco Lisboa**」。

老板 **Antonio Neves Coelho** 亲自主掌这家很小的食肆，两层楼，楼上有个可以坐十人左右的阳台。当今的天气，在阳台进食，最有欧洲的懒洋洋气氛，室内装修朴实，一百巴仙的葡萄牙式，像任何小镇路旁都能找到的。

我们五个人，告诉安东尼奥有甚么要甚么，各样来一份，分着吃。这种叫法最好，每种菜都能试，好吃的多来一点，味道不对的话，吃一口放下刀叉。见柜台上葡萄牙火腿，意大利和西班牙的吃得多，葡萄牙没有尝过。安东尼奥亲自片了一碟，咬头比庞马火腿硬，也没有西班牙的香，好在肥的部份有四分之一那么厚，生火腿不兼肥瘦的话，干脆别吃。

香肠也是葡萄牙运来，吃香肠和火腿最好用手抓，葡萄牙人绝对没英国人那么拘谨。

再上桌是海鲜粥，或者说成海鲜泡饭吧？西洋沙煲中煮了「和尚鱼 **Monk Fish**」，这种鱼肉质软细，是我在西餐中最能接受的，还有头带膏的大虾，加上野米，煮成一大锅，很鲜甜，取其粥水来喝，可以省掉主菜之前的汤，以免饱肚。

忌廉和马加休都是我最不爱吃的东西，但这家人焗得出奇地好，你试试就知我没说错。

鸭饭最出色，饭上铺着香肠，浸油的鸭片藏入饭中。这一餐吃得非常满意。至于红酒，来一瓶 **Cartvxa Reserva97**，一点也不酸，胜过智利及加州产的。价廉物美，才是符合老饕的目的。

地址：澳门路环水鸭街八号