

峰景餐厅

再次去澳门，和餐厅设计家，谈了一整天的餐牌、制服、厨房用具，已经八点多。本来想去黑沙湾吃葡国菜，但身疲力倦，找近一点的食肆，来顿简单的晚饭，吃完休息。甚么餐厅都行，但也不能太难吃，否则懊恼，连觉也睡不成，打个电话问钟伟民兄。

「去峰景好了，那边的螃蟹粥，吃了几次，都保持水准。」他建议：「就在旧桥的桥头，凼仔方向。」

钟伟民的话我一向相信，搭了辆的士去。「峰景餐厅」建于海边，零零丁丁一座，像个麵包烤炉，格局不像间食肆，原来是旧瞭望台改建。

楼下酒吧已不营业，走上楼。地方不大，看菜牌，也不大，就是那么几样菜。老老实实，没有甚么花巧的菜名。

这里最出名的是螃蟹粥，当然先叫来试试。

「来煲小的吧？」店主笑嘻嘻说。

「好。多来几个菜，都要例牌。」我说。

例牌也很够份量，四个人分来吃，每人两碗，里面有四件蟹肉，一个蟹盖，两只钳只剩一只，蟹肉拼起来不像由一只蟹斩出来的，断定它和其它餐厅不一样，不是一只蟹煲一锅粥，而是把很多只蟹放在一个巨大的锅煮出来，粥和蟹的份量计算好，就永远能保持水准了。

蟹粥不必加味精，也甜得要命，精采。

接下来要了猪杂煲、炸鲛鱼球、大虾煲、炸生蚝、炒西生菜等，已经差不多把餐厅中的食物全试过，味道都不错。

看餐牌没写。问说有没有粉面之一类？店主摇头，但特地拿出几个蛋，要大师傅替我们炒了一个饭。埋单三百多块，捧着肚子走出来。

地址：澳门凼仔苏利安圆形地

电话：（853）28-812-398