

澳門居民

記

不起是第幾次去澳門了。這句話也有語病，不應該用「去」字，而是「回」，我已經有了澳門的永久居民身份證，是個澳門人了。

「你想住哪間酒店？」老友米夫是安排這次活動的人，他給了我很多選擇。

我當然會揀「大倉Okura」，這塊牌子當年東京還沒其他好酒店時，是與「帝國」齊名，就連他們管理的上海「花園酒店」，也是至今我最愛入住的。還有一個私人理由，很簡單，那就是有沖水坐廁，去到全世界的所謂「五星級」酒店，也不一定有此設備，洋人到底不知道它的好處，日本早在三十年前已普遍，公路旁的休息站也設有，用慣了沒有它，很是不便，現在內地很多城市也開始出現了。

「大倉」的好處當然不止於此，服務是無微不至的，但一切都在低調中進行，在花花綠綠、吵吵鬧鬧的賭城中，是被客人忽略了。

不單是服務好，酒店裡的日本料理「山里」是我認為最正宗的一家，就算香港，也找不到。當然香港的高級壽司鋪很多，有的還是只有七八個座位，但是說到「懷石」，真的找不到幾家做得像樣。單單說餐具，最先上的那道「先付」中，山里用了一個黑漆漆的碗，毫不起眼，但一打開蓋底，繪有的精美圖案，已令人讚嘆，裡面盛着瀧川的豆腐、生海膽、秋葵和紫蘇花穗，美味之極。

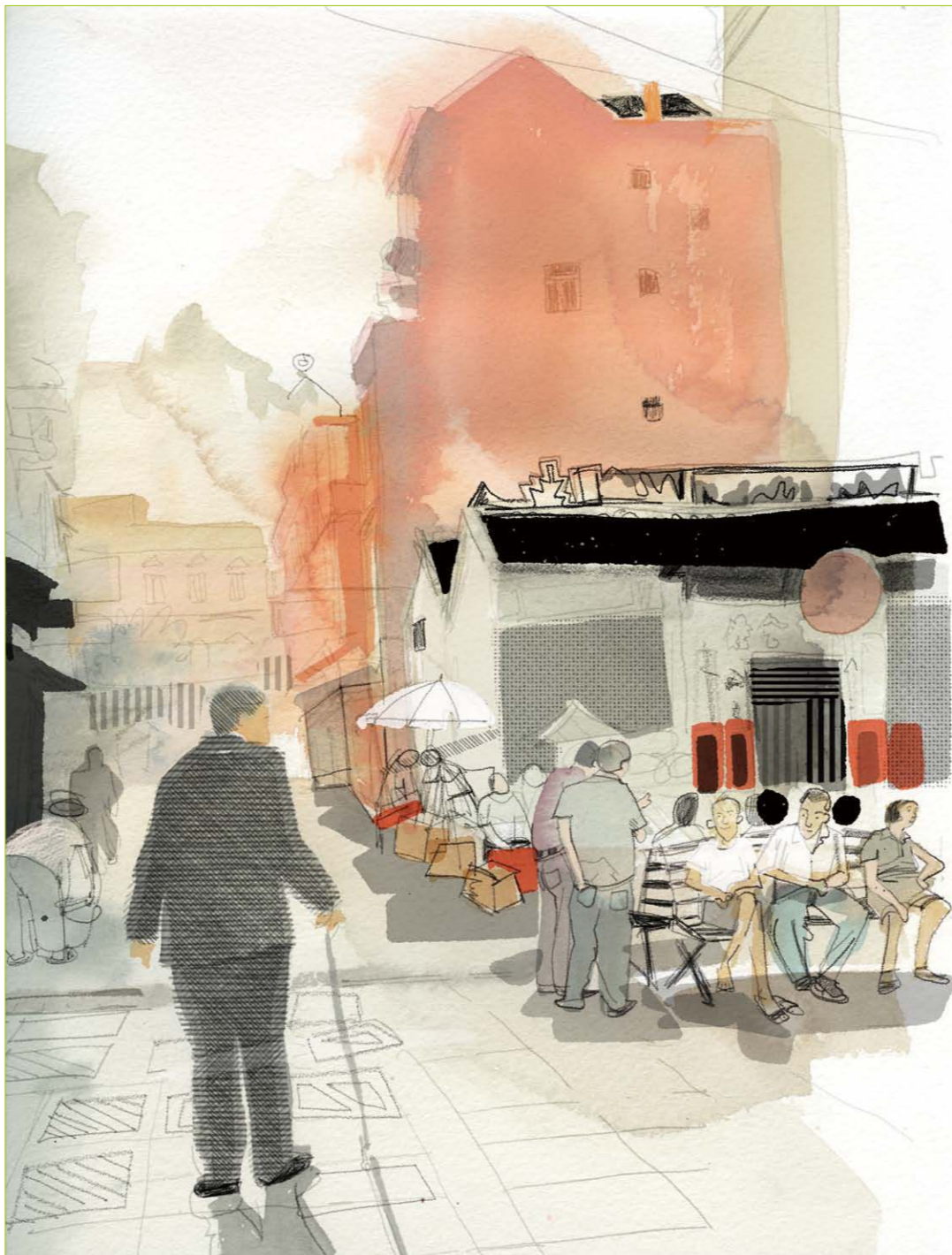
總之整頓餐沒有一樣不好吃，食材都走在季節性的尖端。嫌懷石好看不好吃，吃不飽嗎？這家人的特點在於最後的那煲飯，用大陶鉢炊出來，米飯粒粒

晶瑩，加上鮑魚等各種食材調味，一定讓你吃完一碗又一碗。

問價錢，便宜得令人發笑，正統的日本餐從不割客，一定是公道的。

至於早餐，酒店的自助早餐雖豐富，我還是喜歡到當地街菜市場的四樓，種種地道的食物應有盡有，而且已經和各位小販結成朋友，互相嬉笑更是快樂事。凡是有朋友問起去哪裡能吃到又便宜又好的？我一定介紹他們去那裡，吃完回來個個都滿意，沒有一個失望的。

中餐當然還有「祥記麵家」，宵夜有「六記」，豆腐花是「李康記」最好，吃過的沒有一個不大讚。甜品店的「杏香園」是我最喜歡的，在一九四六年於廣州成立，六三年遷移到澳門，它改變了傳統甜品，又加冰淇淋又加涼粉又加椰漿，你去吃時叫那個最貴的，什



麼都有，吃完已是一頓大餐。如果還不飽可以買他們的糉子，裡面有七八粒大瑤柱，真材實料，絕對吃出幸福感來。本來這回想去吃一餐，但時間不充裕，聽說他們已來香港開分店，還是返港後光顧。

也不是老吃那幾樣，新的酒店愈開愈多，麗絲嘉爾頓還是全部套房的呢，米夫介紹了那裡的「麗軒」，說有高級點心吃，我最近對粵式、滬式和京式的點心都很有興趣，但聽到「高級」這兩個字，不是貼金箔就是亂加魚子醬、松露醬，有點怕怕。

「麗軒」做的不同，不但食材講究，而且花了心思，讓我佩服。單單說「脆米海皇焗金瓜」這一道好了，所謂「金瓜」，是潮州人的南瓜叫法，用了一個西柚般大的，裡面挖空，把瓜肉和飯加海鮮去炒，南瓜本身已甜，加上魚蝦更鮮，炒完填進小南瓜

裡面焗出來。花功夫的是在最上面那一層飯，先將白飯烘乾了，再拿去炸，炸後填入瓜的上面，客人一吃，米飯的層次分明，的確做得好，值得一讚。

賭場一多，名店自然跟着來，大眾化的我一點興趣也沒有，反正去到世界的任何角落，這些名店都陰魂不散，隨時可以買到。令我驚奇的是一家叫Ninetti的，從前根本沒有什麼人會欣賞，這家專賣內衣內褲的老店，早在一八七一年已在瑞士開業，產品非常之精美，當然價錢也不菲，不過人生有很多階段，穿得起時不能對不起自己。

這家人的產品以前在香港置地廣場的地下街可以買到，但是和其他牌子摻在一起的，貨物的選擇不多，而且已經倒閉，澳門這家是專門店，產品林林總總，其中還有一半棉一半絲的長褲，藍

白二種顏色可選，這種褲子的好處在於可以當睡褲，穿出去走在街上當西褲也行，不會失禮，是長途旅行的恩物，又可以手洗，真是不錯。

本來也想去大堂街一號的葡萄牙餐廳吃一餐，但是時間真的不夠，米夫知道我喜歡吃那家人供應的芝士，羊奶做的，比中秋月餅大一倍，形狀也像，外皮較硬，用利刀剝了一圈，掀起，再以調羹舀，裡面的芝士又軟又香，百食不厭。

返港後把照片放在臉書上，很多朋友都大感興趣，問我在哪裡買，問過米夫後，得到資料如下：

地址：士多鳥拜斯大馬路，海富花園隔壁的「新惠康」超市。
電話不詳。☹

澳門