

现代厨师喜欢谈融合菜,而早在400年前,澳门就已经出现了很有意思的融合菜——土生葡菜。2021年,土生葡人美食烹饪技艺上榜我国国家级非遗名录。这种大航海时代的遗珍,世界多元饮食文化的融合和澳门的独特味觉记忆,究竟有着怎样的诱人奥秘呢?

土生葡菜的起源可以追溯到航海时代。而大航海时代的开启本就源于一个与饮食有关的理由:对神秘东方香料的追逐。

相比欧洲常用的香草、胡椒、肉桂、豆蔻、丁香等浓重的东方香料对欧洲人来说气味销魂,搭配欧洲人喜爱的肉类也更合宜,这些东方香料经过陆路辗转运到欧洲时,因为稀缺而卖出了天价。

“道不行,乘桴浮于海”,充满冒险精神的葡萄牙和西班牙两国率先开启了对未知世界的海上探索。西班牙人向西求索,解锁了美洲新世界;葡萄牙人一路向东,非洲、阿拉伯半岛、印度半岛、香料群岛都是他们的驻足之所。对于海上航行者来说,只有因地制宜、了解各种异域食材和料理方法,才能实现饱腹。于是,勇于尝试新味成为那个时代葡萄牙航海者的生活日常。



1553年,葡萄牙人来到澳门。此后的几百年间葡萄牙人、澳门华人和其他各国移民共同塑造了土生葡菜的面貌。

土生葡菜的主要缔造者是土生葡人,即在澳门定居的葡萄牙人后裔。一方面,他们依然受家族传承、社群传播的葡萄牙文化熏陶;另一方面,身居澳门,来自中国、东南亚等地的文化又不可避免地给他们带来新的洗礼与冲击。

美食是土生葡人生活中不可或缺的一部分。在重大宗教节日、元旦、婚庆等重要日子,土生葡人更会举办被称作下午茶或肥茶的聚餐,宴请亲友,分享美食,增进感情。

土生葡菜主要限于土生葡人的家庭烹饪。最初由母亲教授给女儿,后来以家庭菜谱的形式传承下来。由于每个土生葡人家各有不同的烹调方式,土生葡人美食并没有固定的菜谱。耶稣在30多年前开设的土生葡菜餐厅“利多餐室”是土生葡菜餐厅的先驱,直到彼时土生葡菜才走入澳门其他社群的视野。

居住在澳门的土生葡人难免会思念葡国美食,比如土豆甘蓝汤、奶油烟马介休(咸鳕鱼)、海鲜烩饭、蛤蜊烩猪肉、烤章鱼等等。但因为食材所限,几百年前的土生葡人难以复刻原汁原味的家乡味道。



澳门「土生葡菜」——大航海的味蕾记忆

◎ 碗丸



“澳门葡国菜和土生葡人社群一样,都源于中国人和葡萄牙人的通婚。中国妻子尽可能烹饪葡萄牙丈夫在葡萄牙自幼吃惯的家乡菜。但是,那时他们在澳门无法获得所有的调料,所以妻子们就用一些中国和东南亚的调料来代替。这就是这种融合料理的由来。”利多餐室的现任店主,耶稣的女儿帕尔默曾说过。

于是,葡萄牙常见的炖猪肉与土豆遇到了姜黄粉,变成了土生葡菜中的姜黄猪肉。鸡肉、洋葱与黑橄榄邂逅了咖喱与椰浆,变成了土生葡菜中的葡国鸡。



葡萄牙北方的传统乡村炖菜到了澳门之后,化身土生葡菜“大煮”(Tacho)。不变的是猪肉、卷心菜与缓慢炖煮的从容,而葡萄牙版本中的葡萄牙辣味香肠、血肠,则用中式腊肠、腊鸭等代替。从西方到东方,从元旦到春节,一道大煮是联结土生葡人家族的纽带。

想象一下,一位金发碧眼的主妇操着流利的粤语在广式干货铺与老板细论炸猪皮的优劣短长,这个场景似乎不可思议。但如果发生在澳门,发生在土生葡人身上,便毫不违和。土生葡菜的传承,让土生葡人与澳门其他社群的联系变得自然而然。

在土生葡菜中,烹饪过程最复杂、故事最精彩的莫过于“非洲鸡”。

非洲鸡是一道澳门原创料理,在非洲或是在葡萄牙,都没有此物。非洲鸡的非洲原型是诞生于莫桑比克、流行于南非的霹雳鸡(Piri-piri Chicken)。这种炭火烤鸡是葡萄牙人在非洲殖民时代留下的融合菜。以日晒、发酵处理的非洲鸟眼辣椒为灵魂味道,加入葡萄牙人熟悉的橄榄油、柠檬与大蒜,便成了味道犀利跳脱的霹雳酱。以霹雳酱腌制鸡肉,再裹霹雳酱烤制,香辣迷人的霹雳鸡便大功告成。

当霹雳鸡随着葡萄牙人来到澳门,亚洲的饮食文化影响又给它带来了二次洗礼。腌料中增加了姜黄、黑胡椒,烧烤酱中则增加了椰丝、椰浆等。五香粉显然来自中餐。这样的二次融合让鸡肉的风味变得更加层次丰富,味道柔和、平衡,非洲鸡由此诞生。

葡萄牙人的殖民统治为很多国家和地区的人民带来长达几个世纪的苦难,但葡萄牙饮食与当地饮食的融合造就了新的菜式,而葡萄牙人在不同殖民地间的流动又使相隔万里的融合菜在新的维度上再次产生了奇妙的融合。

土生葡菜正是以包容并蓄的心态不断吸纳不同文化的滋养,并在各种新奇味道的碰撞中努力寻找新的平衡,才会呈现出今天这样独特的风貌。

土生葡菜是澳门东西文化交流和多元饮食文化的见证,也是属于澳门的独特文化遗产。目前,澳门的土生葡人数量约为7000—8000人,仅占澳门人口的2%左右。

由于土生葡菜很多是土生葡人家族内传播,菜谱鲜有公开。随着一些土生葡人的离世或离开澳门,土生葡菜的配方也随之消失。

因此,2012年澳门政府将“土生葡人美食烹饪技艺”列入澳门非物质文化遗产清单,2021年我国更将其列入国家级非遗名录。政府、民间机构和一些土生葡菜餐厅纷纷加入保护土生葡菜的行列,比如利多餐室的店主帕尔默便通过与厨艺培训餐厅合作分享菜谱的方式,让更多厨师学习到土生葡菜的技艺。

除了土生葡菜,现代澳门有更多饮食文化汇聚。比如随着更多内地人来澳门工作和旅游,更多元的中餐地方菜登陆澳门,比如川菜、淮扬菜、北方菜等。麻辣鲜香的川菜与温和的葡萄牙菜、粤菜迥然不同,但川菜善用调味料、灵动组合的烹饪思路却与土生葡菜异曲同工。理解了土生葡菜的兼容并蓄,澳门人更容易以开放、包容的心态去解锁更多异域美食,在美食新纪元中收获更多奇妙的味蕾体验。

土生葡菜这里吃

◆ 安东尼餐厅:澳门氹仔木铎街7号

连续们年荣获米其林餐厅指南推荐,由葡萄牙主厨David Abreu主理的安东尼餐厅会给大家带来意外之喜。

◆ 巴塞隆拿:澳门氹仔木铎街48号

与朋友分享西班牙小吃,畅饮西班牙水果酒,在氹仔的巴塞隆拿你可以拥有这一切。

◆ 利多餐室:澳门士多鸟拜斯街69号

橘色招牌、白色瓷砖上的濠江风光旧照,平易近人的价格、经典的土生葡菜料理伴随澳门人度过了40年时光。

◆ 金殿堂:澳门美高梅酒店内

总厨徐伟豪曾在多家香港餐厅担任主厨,深谙粤菜烹饪之道,也善于精选各地优质食材,创作精致美馔。

◆ 海湾餐厅:澳门河边新街地下261-A

澳门几家著名老字号土生葡菜餐厅之一,总店位于河边新街。相比其他老字号土生葡菜,这里的菜式更加精美。

◆ 果阿之夜:告利雅施利华街118号

波西米亚风鸡尾酒,印度菜肴,澳门灵感……这就是2021年亚洲50最佳酒吧中的果阿之夜。