

澳門知識叢書

澳門飲食業 今昔

梁錫雄



Restaurantes de Macau
e o Presente

澳門飲食業

今昔

梁錫雄

三聯書店（香港）有限公司
澳門基金會

封面攝影 陳國曉
責任編輯 楊 帆
裝幀設計 鍾文君
封面設計 周 敏 鍾文君

叢書名 澳門知識叢書
書名 澳門飲食業今昔
作者 梁錫雄
聯合出版 三聯書店（香港）有限公司
香港鰂魚涌英皇道1065號1304室
澳門基金會
澳門民國大馬路6號

香港發行 香港聯合書刊物流有限公司
香港新界大埔汀麗路36號3字樓

印刷 深圳市德信美印刷有限公司
深圳市福田區八卦三路522棟2樓

版次 2009年12月香港第一版第一次印刷

規格 特32開（120mm×203mm）96面

國際書號 ISBN 978-962-04-2893-7

© 2009 Joint Publishing (Hong Kong) Co., Ltd.

Published in Hong Kong

澳門飲食業

今昔

Sector de Restaurantes da Macau,
o Passado e o Presente

總序

對許多遊客來說，澳門很小，大半天時間可以走遍方圓不到三十平方公里的土地；對本地居民而言，澳門很大，住了幾十年也未能充份了解城市的歷史文化。其實，無論是匆匆而來、匆匆而去的旅客，還是“只緣身在此山中”的居民，要真正體會一個城市的風情、領略一個城市的神韻、捉摸一個城市的靈魂，都不是一件容易的事情。

澳門更是一個難以讀懂讀透的城市。彈丸之地，在相當長的時期裡是西學東傳、東學西漸的重要橋樑；方寸之土，從明朝中葉起吸引了無數飽學之士從中原和歐美遠道而來，流連忘返，甚至終老；蕞爾之地，一度是遠東最重要的貿易港口，“廣州諸舶口，最是澳門雄”，“十字門中擁異貨，蓮花座裡堆奇珍”；偏遠小城，也一直敞開胸懷，接納了來自天南海北的眾多移民，“華洋雜處無貴賤，有財無德亦敬恭”。鴉片戰爭後，歸於沉寂，成為世外桃源，默默無聞；近年來，由於快速的發展，“沒有什麼大不了的事”的澳門又再度引起世人的關注。

這樣一個城市，中西並存，繁雜多樣，歷史悠久，積澱深厚，本來就不容易閱讀和理解。更令人沮喪的是，眾多檔案文獻中，偏偏缺乏通俗易懂的讀本。近十多年雖有不少優秀論文專著面世，但多為學術性研究，而且相當部份亦非澳門本地作者所撰，一般讀者難以親近。

有感於此，澳門基金會在 2003 年“非典”時期動員組織澳門居民“半天遊”（覽名勝古跡）之際，便有組織編寫一套本土歷史文化叢書之構思；2004 年特區政府成立五周年慶祝活動中，又舊事重提，惜皆未能成事。兩年前，在一批有志於推動鄉土歷史文化教育工作者的大力協助下，“澳門知識叢書”終於初定框架大綱並公開徵稿，得到眾多本土作者之熱烈響應，踴躍投稿，令人鼓舞。

出版之際，我們衷心感謝澳門歷史教育學會林發欽會長之辛勞，感謝各位作者的努力，感謝徵稿評委澳門中華教育會副會長劉羨冰女士、澳門大學教育學院單文經院長、澳門筆會副理事長湯梅笑女士、澳門歷史學會理事長陳樹榮先生和澳門理工學院公共行政高等學校婁勝華副教授以及特邀編輯劉森先生所付出的心血和寶貴時間。在組稿過程中，適逢香港聯合出版集團趙斌董事長訪澳，知悉他希望尋找澳門題材出版，乃一拍即合，成此聯合出版

之舉。

澳門，猶如一艘在歷史長河中飄浮搖擺的小船，今天終於行駛至一個安全的港灣，“明珠海上傳星氣，白玉河邊看月光”；我們也有幸生活在“月出濠開鏡，清光一海天”的盛世，有機會去梳理這艘小船走過的航道和留下的足跡。更令人欣慰的是，“叢書”的各位作者以滿腔的熱情、滿懷的愛心去描寫自己家園的一草一木、一磚一瓦，使得吾土吾鄉更具歷史文化之厚重，使得城市文脈更加有血有肉，使得風物人情更加可親可敬，使得樸實無華的澳門更加動感美麗。他們以實際行動告訴世人，“不同而和，和而不同”的澳門無愧於世界文化遺產之美譽。有這麼一批熱愛家園、熱愛文化之士的默默耕耘，我們也可以自豪地宣示，澳門文化將薪火相傳，生生不息；歷史名城會永葆青春，充滿活力。

吳志良

二〇〇九年三月七日

目錄

導言 / 06

酒店飲食 / 10

西餐廳、咖啡檔和麵包西餅店 / 18

茶餐室、包辦館和中式餅店 / 32

撚手小菜、粥粉麵飯和燒臘 / 44

街頭美食 / 58

澳門的百家菜 / 70

今天不在的本土食材 / 80

主要參考書目 / 86

圖片出處 / 87



導言

要談澳門飲食業的發展，當然要追溯到這小漁港開埠之前的歲月。400 多年來的積澱，打造出今天的面貌，其中的更替，就如元稹所云：“寥落古行宮，宮花寂寞紅。白頭宮女在，閒坐說玄宗。”

從 14 世紀開始，已有中西文獻記錄了澳門葡萄牙人的人口統計數字。1561 年（明嘉靖四十年），葡人五六百人，兩年後增至九百，華人約有四千。至 1839 年（清道光十九年），禁煙大臣林則徐來澳巡視，作過一次頗為精密的普查，結果是華人 1,772 戶，葡人 720 戶。華洋人口總和達 12,000 人。從這項統計中可以看出，澳門數百年來都是中葡人民共同生活的社會，因此，這蕞爾一小片的中華國土，就孕育出中葡共融和獨特的飲食文化，既有地道的中國傳統風格，也有葡人的口味，或中或西，或不中不西、亦中亦西，後來居民的成分越來越複雜，澳門也逐漸發展成為國際口味薈萃之區。

澳門算不上是謀生的樂土，卻是避災逃劫的福地。曩

者，1277 年（宋景炎二年），端宗趙昰蒙塵，駐蹕邑境，事見《沙梨頭土地廟重修碑記》；一代忠良文天祥被俘，北解元營，路經珠海外伶仃島，寫下可歌可泣的《正氣歌》；日本天主教徒為逃避德川幕府的迫害至此，並協助羅馬天主教會修建大三巴聖保祿教堂，教堂幾經災劫，至今只遺下教堂正面的立面（今天的“牌坊”）供人憑弔而已；義和團扶清滅洋，澳門又成為外國人的避難所；國父孫中山先生與眾革命先烈，也曾以澳門作為與外溝通的基地。基於上述種種原因，澳門引入了各行各業的勞動力與技術資源。當然，飲食文化亦包涵其中。

1911 年《澳門省政府施政報告》中，記錄了當時全澳人口數目為 66,499 人，而賭場就有 15 家，相關從業人員 143 人，相對比例絕不會遜色於今天的博彩業。賭館從來都是能夠對飲食業產生正面的作用；同年雙十革命成功，令澳門飲食文化更加走向世界的潮流。1914 年第一次世界大戰爆發，由於主要戰區在歐洲，隨着中國和葡萄牙的參

戰，身處遠東的澳門就成為同盟國官兵的度假區，當時英軍更以現在的澳門葡國領事館官邸——前峰景酒店作軍官度假俱樂部。當日的大型英式餐舞會，其規格排場絕不亞於今天星級酒店的宴會。

1929 年底，美國經濟開始進入了大蕭條年代，而澳門當時僅與飲食有關的工廠，粗略估計，有 10 家煙廠、8 家罐頭廠、54 家釀酒廠、6 家花生油和椰子油廠、4 家蠔油莊。隨着經澳門警察廳長批准的多家妓院的開設，鳳城派的廚師乘着風月場所的興旺而抬頭，製作的所謂“撚手小菜”日見精巧。1939 年，二次世界大戰期間，澳門幾乎是中國沿海唯一未被日軍蹂躪過的土地。大陸的中外富商、大戶人家的私廚，紛至沓來，逃難抵此，為澳門的飲食業帶來了資金和技術人材，成為日後發展的主要動力。特別是那些地方小食、家鄉風味，至今仍為人們所津津樂道。1945 年二戰結束後，又來了一批落葉歸根的美國華僑，他們多數參與經營飲食行業。當時他們的所謂“西餐”，堪稱

具有“中國特色”之典型，被外國人戲稱為“豉油西餐”。迨至 1949 年新中國成立，又一批外商、富戶和技術工人輾轉到澳謀生，於是中西飲食業更見規模。1960 年代期間，柬埔寨的內戰以及印尼、緬甸相繼排華，一批又一批的華僑被迫遷徙至此，他們除自置的士謀生，還開設家庭式的東南亞美食店。一時間，澳門飲食平添了熱帶飲食的新元素。至七八十年代，港式酒樓、四季火鍋萌芽，外國的連鎖快餐店、魚翅海鮮酒家相繼登陸。到 21 世紀，隨着澳門回歸祖國以及賭權開放，外資爭相設點插旗，極速出現多家國際頂級大酒店、尖子名廚食肆和高檔主題餐廳，重新譜寫澳門飲食文化的新章。

酒店飲食

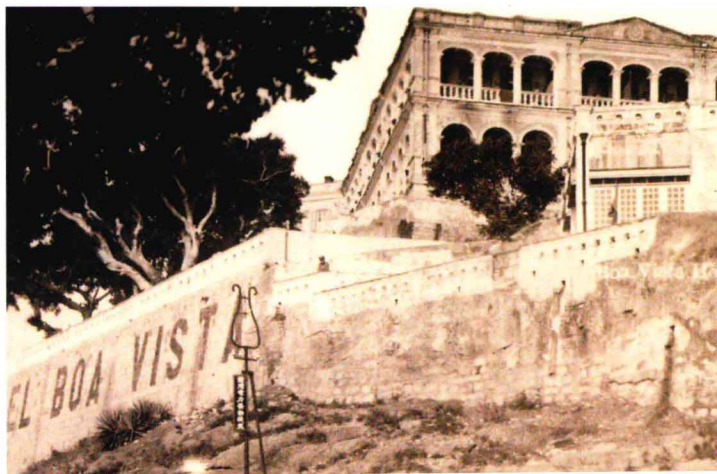


20 世紀的星級酒店，相信已在人們的記憶中湮沒。而在當時，所有頂級食肆、精美菜色、一流大廚莫不設在各星級酒店中。就所能記及而印象猶新的酒店，於此聊備一談。

金舫酒店一直在西灣經營至 1970 年代。當時，每有宴會均有樂隊演奏。從“半邊橙”內望，彷彿走進了電影《北非諜影》的世界。其後酒店多番易手，又逢澳葡總督幾度換屆，最後逃不了地產發展藍圖的規劃，如今只剩門前的幾級台階。

峰景酒店的前身原是私人大宅，較之今日的所謂豪宅，它算是王者之尊。也曾做過療養院，大戰期間曾經做過英國軍官的度假酒店。1941 年才成為峰景酒店，曾經

峰景酒店





峰景茶舞

在這間酒店入住或用餐的朋友，一定會對她留下深刻的記憶。暮日西沉，歸帆遠影，在酒店的陽台享受下午茶點或燒葡國沙甸魚和炸馬介休球，此情此景，更勝於今天星級酒店的 HIGH TEA。每逢週末的茶舞，都有樂隊現場伴奏，水磨石米的舞池，更是別具一格，浪漫迷人。峰景酒店的末期，由文華酒店集團經營管理，當她在最後開放的那幾天，筆者也曾經帶同一對年幼子女，來一趟最後的午餐。迄 1999 年，隨着澳門回歸祖國，這座美侖美奐，淘盡濠海變遷的建築，最後成為了葡萄牙駐澳領事的官邸。

國際酒店位處新馬路與巴素打爾古街交匯點，臨海港碼頭，倚繁盛商業旺地，梯航輻輳，簷牙高啄，別具氣派，堪稱一代地標。粵語片時代，就有不少電影拍攝於此，遠近知名。內設中式酒家與高級西餐廳。隱隱記得我小時候多次與外公在這裡享受一份早餐“哥夫力”（火腿蛋），當時只覺極盡豪華。如今烏燈黑火，令人心生悵然。

利為旅酒店處於現在南通商業中心位置，1920 年代開

業，距今已逾 80 個寒暑。值得一提的是它擁有當時全澳第一道的旋轉式入口大門，相信今天年過 50 的澳門人，在童年時也曾經在這扇旋轉門走過一兩趟吧，直至 60 年代末結業。無可否認，這家酒店不但曾經“利”為“旅”，同時也為本澳孕育了不少的西餐廚師。

葡京酒店在興建的過程中，偏偏遇上澳門動盪年代，酒店為配合未來發展而暫停施工，需要支付每天一仟澳門元的停工罰金。當這座建築風格獨特的酒店落成後，由於她外形俏似雀籠，被居民冠以有入冇出之“雀籠”風水格局，同時

利為旅酒店

