

# 澳门饮食文化的特征及历史渊源

向 芳, 端尧生, 蒋云翀, 李文文

(南京旅游职业学院 烹饪与营养学院, 江苏 南京 210000)

**摘 要:** 澳门作为中西文化交汇融合的窗口, 长久以来自然环境和物资产出颇为独特, 加之历史的原因, 中西不同风格的饮食文化在这里相聚、相互吸收和交融, 呈现出独特的澳门饮食文化特征。这种独特性不仅体现在选用的食材、烹饪的技法、独特的菜系, 同时也体现在饮食风俗方面。澳门的饮食文化特征, 真实清晰地诠释了澳门多元文化和谐汇融的历史。

**关键词:** 澳门; 饮食文化; 中西融合; 历史渊源

中图分类号: TS 971.2

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2017)03-0026-04

澳门作为一个历史悠久且血统复杂的城市, 经过了400多年欧洲文明的洗礼, 东西方文化的融合共存, 其历史城区于2005年7月15日正式成为联合国世界文化遗产, 这是对中葡两国人民不同宗教、文化以至生活习惯的交融历史的尊重。澳门除了丰富多彩的旅游娱乐产业和耀眼的赌场文化, 饮食文化也凸显出“融汇中西”“通古博今”的特征, 被誉为美食的天堂。

## 1 澳门饮食文化的特征

### 1.1 融汇中西

澳门的美食佳肴兼具东西方风味, 融合东南亚美食, 反映澳门文化和生活的多元性及包容性。与中国内地相比, 澳门的西餐厅不仅数量庞大, 而且品种多样, 融合各国各式菜系, 又有独特的澳式改良。澳门的西餐厅涵盖葡萄牙、日本、韩国、印度、巴西、意大利、法国等各国料理。正宗的葡国菜强调食物的原味, 味道比较浓重, 代表菜式有红豆猪手、薯蓉青菜汤、炒蚬、海鲜饭等。而经澳式改良的“土生葡菜”堪称一绝, 典型的菜式包括烧腊、非洲鸡、沙爹、马介休、猪扒包等。在澳门半岛的南湾街、河边新街、议事亭前地一带和西湾民国大马路, 以及氹仔的官也街、路环黑沙海滩附近都

有不错的澳门菜和葡国菜餐厅。而三盏灯一带成为地道的东南亚面食街区<sup>[1]</sup>。

### 1.2 通古博今

澳门的西餐厅逾百家, 而中餐酒楼多达二百多家, 享誉全球的中餐成为澳门美食的主题<sup>[2]</sup>。从帝王享用的宫廷大宴到民间的家常美味, 从珍稀的海鲜野味到寻常的清粥小菜应有尽有。除了随处可见的粤菜餐厅外, 还有京菜、川菜、淮扬菜等中国八大菜系菜肴。澳门的中餐不仅种类齐全, 而且经营制作精良, 各大酒店也逐渐形成独特的风味, 尤其是老字号的粤菜餐厅还保留了许多传统的烹调手法和菜式, 令人称道。

### 1.3 独一无二

除了菜品考究的餐厅, 澳门的路边小铺也有让人惊喜的美味。位于河边新街一带的大排档, 往往临马路露天而设, 大多经营家常菜, 且营业到深夜, 本地人都慕名品尝。澳门的甜品和糖水别有一番风味, 议事亭前地、福隆新街和新马路一带知名的甜品店经常挤满了排队的人, 葡式蛋挞、鸡蛋布丁、雪耳炖木瓜、核桃露、木糠蛋糕、双皮奶、椰汁杏仁糊等, 足以令喜欢甜食的人流连忘返。澳门的各式小吃和特色糕点享誉中外, 集中在新马路中段至末端、氹仔官也街、议事亭前地的传统

收稿日期: 2017-06-28

基金项目: 南京旅游职业学院科研创新资助项目(2015YTD09)

作者简介: 向 芳(1985-), 女, 湖南怀化人, 南京旅游职业学院烹饪与营养学院讲师, 从事饮食文化、食品安全与营养研究;

端尧生(1965-), 男, 江苏南京人, 南京旅游职业学院烹饪与营养学院讲师, 从事饮食文化研究。

饼店,售卖老婆饼、鸡仔饼、杏仁饼等,成为亲友馈赠的佳品。

澳门的饮食文化不仅能反映出各个社会阶层的生活形态,更能展现出澳门人丰富多彩的人生追求,折射出中西文化交融的独特文化属性。

## 2 澳门饮食文化的中西融合

### 2.1 食材的选用

澳门的烹调食材深受西方的影响,吸收了葡萄牙、东南亚和中国广东等地区的丰富食材,呈现出东西南北食材精彩荟萃的局面。据《香山县志》记载:洋桔(竹桔)“来自洋舶,土人有种者”;菽和兰豆“近数十年得种于澳夷,今处处种之”;薏苡“出外国,曰洋葱苗”;耶珠菜(蕃芥当)“其种来自蕃舶,夷人多种之”。<sup>[3]</sup>青豆、莴苣、洋葱、甘蓝、水田芹、菠萝和蕃荔枝最早均由葡萄牙人带入,同时也带来了河虾酱——这已成为中国南部经济地区尤其是最偏远乡村的副业<sup>[4]</sup>。还有葡萄牙的腊肠、黑水榄、清水榄、橄榄油等已经成为不少澳葡式美食的主要原料。此外,葡萄牙人在航海途经之地——印度和东南亚等地搜集的各种香料,如咖喱、香草、咸虾、椰汁、丁香、香叶、黄姜粉等也广泛用于澳葡式美食的制作<sup>[2]</sup>。当然,中国广东地区的各种食材也常常成为饭桌上的主角,如腌菜、咸鸭、咸菜、葱、腊肠、火腿、米粉、粉丝、发菜、豆类、干猪皮、干鱼、竹笋等<sup>[5]</sup>。

食材的异域多样使得澳门美食具有中西方食材有机融合的特点,诸多澳门美食的典型代表均是由中葡食材混搭而成。如马介休,来自葡语 Bacalhau,即鳕鱼经盐腌制但并不风干保存而成,被誉为葡萄牙人的国宝级食材,也是诸多澳葡菜的主料,配以东方的食材如米饭等,制成的马介休炒饭堪称一绝。而猪扒包,则采用葡萄牙人钟爱的牛油面包,辅以中国人喜爱的煎炸猪排,中西方食材的交融令人耳目一新。此外,澳门别具特色的葡式甜品——“巴基糖”,用糯米、椰肉末、糖和牛奶制成“薯仔饼”用香薯、椰肉末和鸡骨制成;“耶稣枕头”用面粉、鸡蛋、糖和椰子制成。<sup>[6]73-78</sup>

### 2.2 烹饪技法

虽然西式的烹饪方法相对中式要简单得多,但是在澳门依然受欢迎。《澳门纪略》记载,葡萄牙人“饮食喜甘辛,多糖霜,以丁香为糝”<sup>[7]59</sup>。葡萄牙菜可分东葡和西葡风味,东葡以肉类为主食,

西葡则善烹海鲜。正宗的葡萄牙菜味道极咸、极甜、极酸,口味喜浓烈,以烧、焗、烤、烩等为主要烹调技法。

葡萄牙人在澳门四百多年,在饮食上烙下了深深的印记,当地人开始逐渐接受并同化。如当地人开始酿造葡萄酒,“外洋有葡萄酒,味甘而淡。红毛酒色红,味辛烈。广人传其法,亦酿之,与洋酒无异。洋酒者数十种,惟此两种内地能造之,其余不能酿也”<sup>[8]</sup>。木糠布甸,葡文为 Serradura,是由忌廉、饼干等材料逐层冷冻而成,来自葡萄牙却于澳门发扬光大。澳门当地的歌谣:“面包干饼店东西,食味矜奇近市齐。饮饌较多番菜品,唐人争说芥喱鸡。”<sup>[9]</sup>这也深刻反映了西方食材在澳门的受欢迎程度。

澳门各种民族文化互相融合,在葡萄牙的烹饪方法基础上渐渐溶入印度、马来西亚、非洲、泰国及中国广东菜肴的烹调技术中的精华,创造性地制作出世界上独一无二的澳式葡国菜。如“葡国鸡”是土生葡人首创性地融汇了中式烹调鸡的烧法,融入东南亚的香料,最后用西式烹调的烤法制成;而“焗烤猪肉”则采用中国传统的烧法,将肉煮熟,放在猪油中炸成焦黄,然后浇上古老葡萄牙翻版的调料胡椒、藏红花、桂叶和蒜末等;“什锦饭”更是一道中西合璧的主食,以番茄汁调味的米饭为主,配以大香肠片、中式火腿、鸡肉、葡萄干、煮熟的鸡蛋、土豆和炸面包干等。<sup>[6]76-77</sup>著名的“葡式蛋挞”,则是由英国人将葡萄牙蛋挞带到澳门,改用英式奶黄馅并减少糖的用量后,成为闻名世界的澳门美食。此外,土生葡人同时受葡萄牙和中国烹调传统的影响,创制了一种“肥茶”的午后点心。她们从修道院的修女或女佣处学来,并将食谱记录在册,世代相传<sup>[6]73</sup>。

### 2.3 饮食风俗

葡萄牙人带来了西方的饮食风俗,类似现在的西餐仪制。据《澳门纪略》记载“每晨食必击钟,盛以玻璃,荐以白布,人各数器,洒蔷薇露、梅花片脑其上。无几案匕箸,男女杂坐,以黑奴行食品进,以银叉尝食炙。其上坐者悉置右手褥下不用,曰此为触手,惟以涵,食必以左手攫取。先生击生鸡子数枚啜之,乃割炙。以白布拭手,一拭则弃,更易新者。”<sup>[7]59</sup>葡萄牙人饮食不用汤匙和筷子,用一块方西洋布,置小刀其上,“人一事手割食之”<sup>[10]</sup>。

随着时间推移,中西饮食风俗在澳门相互交融同化,加之土生葡人的繁衍不息,使得中西饮食风俗早已融合一体,不分彼此。“久居澳地,习染已深,语言习尚已渐化为夷。”<sup>[7]29</sup>澳门的葡萄牙人常到中国餐馆用餐,而中国人也常进出葡萄牙餐馆,一些小餐馆甚至同时售卖葡萄牙和中式菜品<sup>[11]</sup>。“粤式为主,中葡结合”成为澳门饮食风俗的特点。澳门人的早餐会和广东人一样饮茶,名为饮茶,实则食用点心和粥粉面饭,也会吃葡萄牙小吃如威虾酱、牛油糕和喳咋等。而澳门土生葡人的饮食习俗是中葡文化融合的典型体现,土生葡人被形容成“用筷子吃牛排,用刀叉吃饭”的族群。以土生葡人的家居饮食为例,早餐一般吃面包、咖啡,有时加鸡蛋、香肠或火腿;有时吃面条、肠粉。午餐、晚餐一般吃中式饭菜,有时吃面包、饮咖啡。圣诞节时澳门人食用的葡萄牙食物“风车”,其做法、味道与葡萄牙的明显不同<sup>[2]</sup>。而最具代表性的中西饮食风俗的融合体现在“双重婚礼”上。葡萄牙人类学家贾渊、陆凌梭等发现:在20世纪70年代之前,一对不同族群的新人要分两次宴客。首先举行天主教婚礼,下午设茶会,晚上在中国酒楼摆酒。一是因为当时“葡语社群人士不喜欢吃中国菜,亦不乐意上中国酒楼”。二是华人宾客假如吃不到一席正式的喜筵则有被薄待之感。但是自上世纪70年代开始,双重婚礼开始慢慢融合,形成一种中西结合的新婚俗,符合“民俗趋美律”<sup>[12]</sup>。

### 3 澳门饮食文化融汇的历史渊源

澳门在历史上只是中国香山县境内一个荒僻的小岛,因为地理位置靠海,所以当地居民自古以渔猎为生,多食用鱼虾等,海产品成为澳门最受欢迎的菜肴。“咫尺沙冈市,鱼虾不少钱。蟹黄随月满,沙白入春鲜。”<sup>[13]</sup>这正是明末清初澳门饮食生活的真实写照。此外,澳门当时的大量物资供应依赖于香山广府等地,因此延续了广东饮食的传统习惯,饮食以清淡为主,多汤和海鲜。这些因素共同赋予澳门饮食文化独特的粤式海洋特色。

1553年,葡萄牙人诈称舟触风涛,水湿贡物,愿借滚境晾晒,“久之遂转为所用”,1573年正式向中国政府缴纳地租,将澳门作为中西互市的港口<sup>[11]</sup>。16世纪中旬,明朝政府划出澳门半岛西南部一片地段,供以葡萄牙人为主的外国商人居

住及进行贸易,澳门由此发展成为19世纪前中国主要的对外港口,同时也是亚洲地区重要的国际港口。贸易活动的兴盛吸引了世界各地的商人前来,一个融合欧、亚、非、美四洲人民的“华洋杂居”的国际城市由此诞生。澳门成为很多西方人接触的第一个中国城市,他们以各种方式向世界介绍中国文化思想与生活习俗,澳门成为世界认识中国的门户。1560年葡萄牙人擅自建立以兵头、大法官和主教为首的机构,维持当地的社会秩序。直至1974年葡萄牙的军事政变推翻独裁政权,承认澳门的主权属于中国。

澳门独特的地方在于,华人和葡萄牙人之间的关系虽然在历史上留下过不愉快的篇章,但总体上葡萄牙人与华人还是保持着平等和睦的友好关系。澳门原生居民大多来自中国大陆,其信仰、血统、语言、风俗习惯等传承了中国传统文化,“和为贵”的传统文化心理根深蒂固;葡萄牙人虽然在澳门有过统治地位,但在政治、经济、文化方面并无压倒性优势的实质,不能推行严酷的种族歧视政策,因此双方都不具有统治对方的实力或动机,能以较平和的方式进行对话。实际上,澳门的西方人士不仅与岛上居民相形相依,而且经常与华人通婚,混血儿数以千百计,中西方文化无形地融于生活之中。

不仅如此,澳门作为一个华洋多民族混居的城市,各民族种群和平共处,相互尊重与包容,种族的隔阂无形中消解,种族间通婚时有发生,而通婚也加快了民族融合进程。关于早期的葡萄牙人通婚,著名的葡国澳门问题专家安娜·玛里亚·阿马罗认为与马来西亚和印度妇女较多,通常是果阿人,当时果阿、满刺加、澳门及东方其他地方人员流动频繁<sup>[6]20</sup>。博克塞认为,最初的澳门移民主要从马来西亚、印度尼西亚、日本人中娶妻<sup>[14]49</sup>。而16世纪中期之后,“欧洲人很快放弃了来自马六甲或印度的女伴,而与日本,主要是中国妇女结合起来”<sup>[14]50</sup>。到17世纪葡华通婚在澳门城内已是十分普遍的现象。曾有耶稣会士报告书记载“澳门葡人妻妾大多是中国人和具有中国血统的人。”英国人芒迪《澳门记事》记载“全城除一名葡萄牙出生的妇女之外,居民的妻子不是中国人就是中葡混血儿后代。”<sup>[14]75</sup>除了葡萄牙男性娶华人为妻,也有不少华人男性娶葡萄牙女性,当然她们并非纯正的欧洲血统,多为混血儿。

屈大均记载：“葡人得一唐人为婿，举澳相贺。”<sup>[15]</sup>《澳门纪略》称华人“或娶鬼女而长子孙”<sup>[7]81</sup>。1822年至1870年，在风顺堂教区有35起葡萄牙人与华裔妇女通婚的记载<sup>[6]31</sup>。

以中葡两族为主的各民族通婚，尤其是四百年世世代代的通婚形成了一群身上流着不同民族血液的群体，并且长期浸淫在两种不同文化和生活习俗的社会环境之中，必然会互相影响、互相吸收、互相融合，在中、葡文化并存的基础上，诞生了一种新式、独有的“澳门文化”。

而随着各民族的杂居与通婚，西方人把自己的饮食传统带到澳门，使澳门成为西方饮食传入中国的第一站。为了满足不同国家和不同食客的需求，在烹饪技法上、烹饪的食材上，充分融合中式和西式的特色，口感风格上综合了世界各地的美食特色。尤其是葡萄牙人在澳门的餐厅，无不显露出与葡萄牙本土饮食的密切关系。而经过澳式改良后的美食形式、风格，结合亚洲其他地区不同的美食元素在澳门产生了新的变体，形成独树一帜的美食风格。

#### 参考文献：

- [1] 小炜. 美食私房镜——探寻澳门饮食的历史与文化美食[J]. 今日工程机械 2008(3): 28-29.
- [2] 苏建灵. 澳门土生葡人的饮食文化[J]. 中山大学学报: 社会科学版 2000(4): 47-52.
- [3] 祝淮. 香山县志·舆地下[M]. 道光七年刊刻: 69-70.

- [4] R D Cremer. City of Commerce and Culture [M]. Wing King Tong In Hong Kong, 1987: 29-30.
- [5] Fernando Soles Lopes. Chinese - Portuguese Cultural Interaction and Chinese Food Culture in Macao: Macanese Cuisine - where West And East Blend [C]//The 5th Symposium on Chinese Dietary Culture. Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong, 1998: 15-26.
- [6] 安娜·玛利亚·阿马罗. 大地之子——澳门土生葡人研究[M]. 金国平, 译. 澳门文化司署, 1993.
- [7] 印光任 张汝霖. 澳门纪略·澳番篇[M]. 广州: 广东高等教育出版社, 1988.
- [8] 阮元. 广东通志·典地略一二[M]. 上海: 上海古籍出版社, 1990: 1837.
- [9] 中国第一历史档案馆. 明清时期澳门档案文献汇编六: 文献卷[C]. 北京: 人民出版社, 1999: 848.
- [10] 叶权, 贤博. 游岭南记[M]. 北京: 中华书局, 1987: 34.
- [11] 周智武, 陈庆. 试论澳门兴起时期的饮食文化[J]. 南宁职业技术学院学报 2006(2): 1-4.
- [12] 段宝林. 澳门婚俗中西文化交融的人类学思考[J]. 广西民族学院学报 2000(2): 40-44.
- [13] 屈大均. 屈大均全集[M]. 北京: 人民文学出版社, 1996: 37.
- [14] 博克塞(C R Boxer). 16-17世纪澳门的宗教和贸易中转港之作用//中外关系史译丛: 第5辑[M]. 上海: 上海译文出版社, 1991.
- [15] 屈大均. 广东新语: 卷2[M]. 北京: 中华书局, 1985: 65.
- [16] 朱寿桐. 新文化的反思与前瞻——新文化“澳门共识”略解[J]. 香港明报月刊 2015(11): 2.

## The characteristics and historical origins of Macao dietary culture

XIANG Fang, DUAN Yaosheng, JIANG Yunchong, LI Wenwen

(Nanjing Institute of tourism and Hospitality College of cooking and nutrition, Nanjing, Jiangsu 210000, China)

**Abstract:** Macao is a place of integration of Chinese and western culture, due to the natural environment, the different products and historical causes. The characteristics of Macao dietary culture is unique, Chinese and western style food culture get together here, and this is the beginning of folk fusion, and mutual absorption and exchange. Starting with the characteristics of dietary culture in Macao, the fusion of Chinese and western dietary culture and the historical origins of Macao's dietetic culture were expounded and explored.

**Key words:** Macao; dietetic culture; integration between China and the west; historical origin

(责任编辑: 王雪萍)