

飲食男女

澳門葡菜 百年風華【第三時期】葡菜中興

# 澳門葡菜 百年風華【第三時期】葡菜中興

讚 0

最後更新: 0810 18:00 / 建立時間 (HKT): 0216 00:00



AA

Antonio桃李滿天下，澳門很多葡菜廚師都曾在他的廚房內工作。



將歐洲風情/帶來澳門

即使葡菜融入澳門人生活，但在高級餐廳和華人小店間，仍存在鴻溝。九十年代，一班曾在澳門當兵、或是在酒店會所工作過的葡萄牙人，都選擇落地生根，開設個人特色葡菜小店，為整個飲食界，注上新的力量。安東尼奧餐廳老闆 Antonio Neves Coelho可算是代表人物。



每枱都綴上鮮花，盡顯南歐人悠閒愛美的個性。



餐廳的環境雅致，有葡萄牙大宅的老舊味道。



餐廳門口設有小吧枱，可先小酌，才吃飯。

還記得坤記餐室的老闆說過，有位將軍可用軍刀開香檳嗎？這個人就是 Antonio。他是軍人出身，最後卻成為大廚，途中轉折，都與澳門有關。1970年 12月 12日，22歲的軍人 Antonio 隨軍艦遠遠看到澳門，就對這地方生出興趣來，起初駐守青洲，貪吃的他，一有餘暇，便四處吃喝。

「那時的葡國菜不特別好吃，食材難以運輸，葡國香腸總泡在油裏，馬介休更用石灰包裹。惟獨有一家名為 Caravela 的葡國餐廳，食物不錯，內裏更有 Fado 演唱！可惜很快就關門了。」他不抗拒地道美食，最難忘的，是在珠江口上的舢舨，漁民賣鮮捕的海產，Antonio 常帶幾瓶啤酒和麵包，在岸邊吃鮮甜無比的瀨尿蝦和小蟹！

1973年 1月 5日，他要離開澳門，隨軍到非洲，之後回到葡萄牙。沒再當兵，到了里斯本、好望角等地方的酒店廚房學藝，花了廿年時間，終於學有所成，卻不在歐洲落班，反而回到澳門——這個他年輕時只短短逗留了三年的地方！

「我太愛這兒的氛圍了，輕鬆好玩，華洋的食物都很豐富。」饒嘴的他，說不到幾句，又會把話題拉到食物之上！



Cataplana 海鮮雜燴 \$620  
用上大量大西洋的海鮮煮成，有齊蜆、蝦、扇貝、魚肉和麵包蟹，鮮味十足，湯汁甜美，分量夠，足可二至三人吃。



炸馬介休球 \$165  
是上佳的前菜，魚肉足料，啖啖鹹香，好吃。



燒牛脊配煙肉煎蛋 \$345  
是新研究的菜式，用上葡萄牙南部的牛仔肉燒成，肉汁豐盈，嫩滑而有牛味。

97年他回到澳門，先在陸軍俱樂部中當廚師(當然還經常到坤記餐室吃喝玩樂)。05年，終於開設自己的餐廳，賣自己最愛的家鄉葡國菜。

Antonio一直深信澳門是發展葡菜的好地方，既中西融和，又有土生葡菜的文化；入口葡國食材方便，又有大量喜歡吃葡菜的遊客。

開張至今，他一直堅持小店的形式，在氹仔的一座舊樓佈置小天地，門前放幾個酒桶當吧枱，可飯前小酌。內裏一室湖水藍，滿牆花磚，葡萄牙古董黑沉木椅，真令人有置身南歐的錯覺。

他做的是傳統葡菜，每道菜都對味，烤乳豬香脆可口，炸馬介休球足料帶鹹香，和尚魚海鮮飯鮮味滿分。葡式海鮮鍋並非全部食材一起滾煮，而是逐樣分開放入鍋，計時煮熟，非常科學，上桌時連銅煲 cataplana 一齊來，每樣海鮮都是生熟剛好，味道鮮香，吃到最後依然溫暖和味。

Antonio天天在餐廳內喝酒，思考還有甚麼改良的地方，開業十年，仍在不斷嘗試。

他常在細節上作出適量修改。在海鮮煲加入大量新鮮香草如番荳(他說是從華人世界裏學回來的)，自家製作傳統櫻桃酒 ginginha時，又會加入橙皮和肉桂，豐富其味道。



廚房內多年輕人一心來學廚藝，一如當年的 Antonio。



橄欖油蜜糖羊芝士\$200 是這兒的招牌菜，羊奶芝士綿滑，配上山區蜜糖，非常可口。



很多裝飾品都是葡萄牙古董，特別從當地的跳蚤市場買回澳門的。

橄欖油蜜糖羊芝士可算是他的最佳創作。當年有見中國人怕吃芝士，亦怕那陣羶味，他特別找來葡國中部山區的小羊奶做芝士，嗅起來味道不強，入口卻層次豐富。將芝士表層烤香，再加上等橄欖油和蜜糖，芝士綿滑，又帶點點甜香，葡國人亞洲人，同樣一試愛上。

這些創作和小改動，令他的菜式更添個性，難怪這些年來，客人遍佈世界。客人多，生意好，他在澳門飲食界有江湖地位。Antonio並沒自滿，反而覺得自己責任更大。人到中年，還不言退，最近便在研究葡萄牙的肉類。

「之前沒太多人認識葡萄牙的牛肉，近年我發現在南部、近西班牙的地方，有上佳的牛仔肉，西冷部位不錯。」他正在測試改良，煎香了牛仔肉脊位，再配風乾火腿和煎蛋，既有傳統風味，又吃到牛肉香。

Antonio一直想成為橋樑，一邊在葡萄牙的鄉村找好食材、新的煮食方法，一邊在澳門實踐出來，讓更多遊客了解葡菜。特別是近年，澳門賭業興旺，年輕人都到賭場工作，錢易賺了，文化價值卻一直流失。「我最開心是請本土年輕人來工作，那管是廚師還是侍應，看着他們由不懂煮、不懂得葡菜，到煮得一手正宗味道，或是可向客人講解葡國菜，都令我特別滿足。」桃李滿門的 Antonio，今年已近七十，卻還是每天在餐廳試新菜，調酒喝，「我打算在這兒終老。」不能說他是異鄉人了，根本是深愛自己地方的澳門人。



「葡菜在澳門已成文化產業了。」

Antonio Neves Coelho

Antonio安東尼奧

地址：氹仔舊城區木鐸街 7號

電話：+853 2888 8668

網址：<http://www.antoniomacau.com> 

營業時間： 12nn-11pm

平均消費：\$400