

四大獨角獸  
與你閉門聚會  
連勝P.42

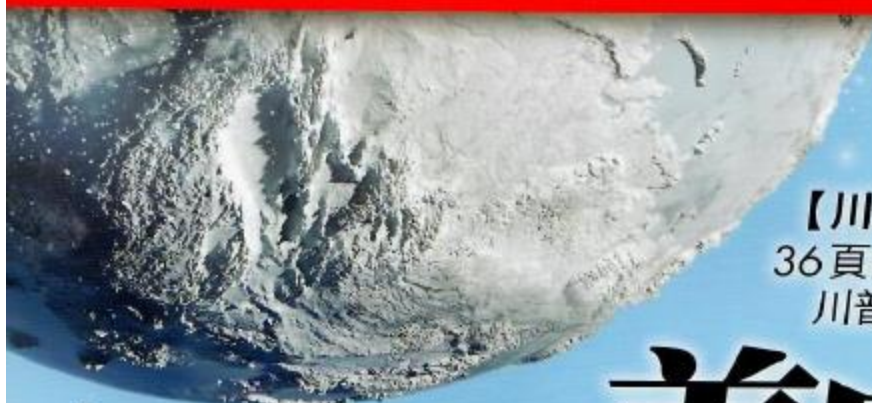
直擊小米上市》2年逆轉勝，雷軍靠「蒙古兵團」戰法

# 商業周刊

BUSINESS WEEKLY



小米創辦人 雷軍



【川習鬥首部曲】

36頁白宮報告，  
川普非戰不可

# 美中 新冷戰

》中國比美國傷  
台灣恐掉 $\frac{1}{3}$ 經濟成長率！

》鬥關稅，還鬥貨幣、鬥科技  
一帶一路、中國製造2025，  
中國恐自由落體式衰退

用修繕大數據穩拿三成市占  
廚具大王鐵皮屋突圍記

台灣麥當勞前總裁  
人生三度重開機告白



1598





❶葡式烤乳豬外皮金黃酥脆，肉質可口，米飯吸飽醬汁，切片橙與黑橄欖點綴，是經典的葡國菜。❷葡萄牙人習慣鹽漬鱈魚，放上3、5個月，烹調前須把魚浸在水中24小時，並換3次水。該菜做法多元，例如這道炭燒馬介休。



脆口焦香的烤乳豬，  
呈現原汁原味的葡國風味。

「橄欖油蜜糖羊起司」也是科爾賀的招牌菜。「中國人不喜歡起司，我發誓，有朝一日要讓他們愛上。」科爾賀對我說。來自葡萄牙山區的小羊奶做成起司，平鋪於切片麵包上，再淋些橄欖油和蜜糖，這種羊起司沒有腥羶

味道。這天我嘗到的是「炭燒馬介休」(Bacalhau à Lagaria)，燒烤過的馬介休肉質略帶嚼勁，配上馬鈴薯及橄欖油熱蒜片，增加口感豐富度。另一道馬介休魚球，炸得金黃酥香，一口咬下，飽滿的鹹魚鬆軟得在嘴中化開。

表性的葡國菜。「在葡萄牙，有三百六十五種方法烹煮馬介休。」科爾賀咧嘴一笑說。他一一數道：蒸、炒、烤、炸，馬介休湯、馬介休蛋糕、馬介休沙拉……，像是葡萄牙的數來寶。

味，吃來滑順綿密，帶有甜香。

採訪時，科爾賀一道接著一道出菜，像鄰家爺爺話匣子停不下來，還在我的筆記本畫了鹹魚平面圖，把葡國菜知識一羅筐傾倒。已住了二十一年，加上年輕時駐軍的二年，科爾賀人生三分之一的時光，都在澳門度過。「澳門是我第二個家，」科爾賀說，「我們不是只有賭博和寺廟，更擁有各種文化超棒的結合。」



António安東尼奧  
地址：澳門氹仔舊城區木鐸街7號  
電話：+853-2888 8668



安東尼奧·科爾賀  
現職：António Coelho  
經歷：國際美食協會Chaine des Fourniers主席

安東尼奧·科爾賀 × ●●●●

## 70歲葡萄牙老爹 唱作俱佳的家鄉味

文字·柯曉翔 攝影·石吉弘

# 七

十歲的主廚安東尼奧·科爾賀 (António

Coolho) 根本是澳門葡國菜大使。他得過的勳章掛滿白色廚師袍，包括澳門特別行政區政府頒發的旅遊功績勳章、葡國政府功績金獎等。他位於澳門氹仔舊城區的安東尼奧餐館 (António)，曾經登上《路易威登城市嚮導》以及香港澳門《米其林指南》推介，二〇一八年也拿下了「米其林餐盤」(指新鮮食材、細心準備的美味佳餚)。來澳門想吃道地的葡國菜，找科爾賀。

走進安東尼奧餐館，葡萄牙花磚、繪畫、骨董與燭台，有如置身在葡萄牙。好客健談的科爾賀，常坐在屋外木頭小酒桶桌和行人寒暄。他看來有點像卡通人物加菲貓，辨識度極高，成了店裡活招牌。

科爾賀清楚記得來到澳門的日子，一九七〇年十二月十二日，二十二歲的他隨葡萄牙軍艦抵達澳門駐守，休假時四處吃喝。之後他在葡萄牙、非洲與香港的酒店與餐廳工作。一九九七年重回澳門，在陸軍俱樂部與路環「里斯本地帶」等餐廳擔任廚師。這一待，就不走了。五十九歲，他終於擁有屬於自己的安東尼奧餐廳。

澳門被葡萄牙占領殖民四百四十二年，葡國文化影響深厚。為了在澳門呈現道地的葡國菜，科爾賀堅持，八五%食材全從葡萄牙進口，包括香料、鹽、醋、橄欖油和酒，連水都是從葡萄牙來的。

在安東尼奧餐館必嘗經典料理馬介休 (Bacalhau，指鹽漬的鱈魚)。在沒有冰箱的年代，葡萄牙人以鹽醃保存魚肉，成為代