

在村野食肆间找寻传统美食

珠江八大门,五道注斗门。珠江出口八大门,其中磨刀、坭湾、虎跳、鸡啼、涯门五道出海口形成了斗门的海湾河口,冲刷出广袤肥沃的三角洲。江海交汇处,亦是盛产美食的所在。

在斗门,美食与风景,上演着相看两不厌的传奇。行走斗门乡野,总能在不经意间觅得美食。这里的农家菜,蕴藏着青山绿水环绕的惬意,化山水入肠,品地道美味,在食客当中留有极好的口碑。

大赤坎的叉烧肉、狮子头村的虾米糍、东海酒楼的海鲜、接霞庄的泥烩鸡、御温泉的锅边糍、小赤坎牌坊的蒸云吞、斗门旧街的陈皮老鸭汤再配上平安阁的点心……这隐藏在斗门镇乡间的一个个风味食肆,串联成一副诱人的美食路线图。

记者近日按图索骥,对部分美食进行了探访。

文/本报记者 乔宇 见习记者 何进
图/本报记者 曾遥

狮子头虾米糍: 令人回味的早餐小食

食物所能承载的情感和记忆,比人们想象得更久远。每个人都有自己钟爱的味道,食物一旦与人形成羁绊,外人不入其中,便不识其味。

对年轻的赖咏聪来说,一份虾米糍加上两条猪粉肠,曾是学生时代理想的早餐搭配。这份上学路上的美食,陪伴他的,是一段青葱的记忆,青涩而甜蜜。

2007年,15岁的赖咏聪离家到数十里外的斗门镇和风中学上高中,上学路上,小伙伴们会到路边的一家早餐店买虾米糍。虾米糍赋予赖咏聪的味道,是源自味觉深处青春的记忆。

可惜的是,因价格低廉,加上工序繁琐,这道美食已少有人制作,如今在斗门大街小巷,虾米糍的身影已难寻觅。

已是斗门文化站工作人员的赖咏聪,也多年未尝这道家乡美食的滋味。赖咏聪曾查阅资料,得知虾米糍的历史可追溯到清雍正年间,目前制作虾米糍最为出名的是“狮子头虾米糍”,正是他学生时代经常光顾的那一家店。

狮子头虾米糍,透着米浆的瓷白,其千层饼的造型,令唇齿间积聚起丰富的口感。“入口顺滑唇齿留香,糍块咀嚼起来爽口弹牙,若趁热吃时,味道最赞。”

9月12日,在赖咏聪的指点下,记者找到了狮子头村。到店时已是下午,店主吴文峰已开始制作明天销售的虾米糍。之所以提前一天准备,是因为要将大米事先磨成米浆,这个过程要花费不少时间。

吴文峰告诉记者,他家的狮子头虾米糍已入选斗门区非物质文化遗产目录,他的一身手艺,来自狮子头虾米糍的传承人、父亲吴德威的传授。

制作虾米糍要挑选优质的黄粘米,虾米选用斗门本地沙虾,水则来自村民称之为“龙井”的山泉水。

作为传统美食,狮子头虾米糍看重春米磨粉这一工艺。“古法是要用石臼把米舂成米粉,再用凉开水调成米浆,但大量制作时此法不可取。所以我们改用石磨将大米磨成米浆,保留手工制作的原味,而糍粉,又可以再添工艺,衍生出锅边糍、热狗仔等知名传统小吃。”吴文峰说,“也有人用机器来磨粉,成本是降低了,但虾米糍最终的口感会受到影响。”

3个小时过去,几十斤大米全部磨成了细粉,终于可以制作虾米糍了。

吴文峰先在蒸笼上均匀倒上一层薄薄的米浆,蒸汽很快将米浆炊熟,手法颇似制作粉肠。只见他麻利地在熟糍上又铺一层米浆,依然快速炊熟。轮番如法炮制,蒸笼上洁白的米糍像千层饼般越叠越高。七八分钟内,糍块达到预定厚度,吴文峰在最上一层撒上虾米、葱花。热气蒸腾中,香气扑鼻,一道狮子头虾米糍制作完成。

美食上桌,盘中千层糍柔滑嫩白的高“颜值”让记者好感巨增,一扫长久等待的不快。夹起一块入口细嚼,只觉不腻、不黏,嫩滑爽口,虾的鲜香和粘米的绵糯,令人回味无穷。



狮子头虾米糍。

赵氏泥烩鸡: 宫廷美食飞入寻常百姓家

据传,此赵氏泥烩鸡,原是南宋皇室御厨秘制菜肴。1279年崖山海战后,南宋王朝覆灭。赵宋皇室为躲避追兵,集体隐姓埋名,在斗门镇附近定居下来。赵氏族入劫后余生,加上饥荒条件有限,大宋遗老们就地取材,把黄土当炉,荷叶当锅,野鸡山薯为肴,就地起火,按当年皇宫秘法烹调而得之,此即为赵氏泥烩鸡的由来。

应接霞庄御霞苑厨师赵泽民之邀,9月12日,记者前往品尝了这道泥烩鸡。赵泽民透露,用于烩制的鸡全部都是他们家自有果园养殖场的走地鸡,当场现杀现腌,沥干水分,然后用秘制的调料腌制半小时,再用风干的荷叶包起来,外面包裹导热良好的锡纸。

泥烩鸡的现场制作过程颇为繁琐,从杀鸡、入味到烩制,就用了近两小时。

鸡肉装备就绪,烩鸡的泥

又从何而来呢?赵泽民指了指身侧高高推起的砖块:“当年族人从斗门镇附近的黄杨山就地取材,用山泥作为烩鸡的炉灶,此传统也严格保存了下来。”

他告诉记者,原泥从山上取回后,并不急用,而是先往泥中放水搅拌均匀,调成不稠不稀的糊状,然后倒模成一块一块的砖形,静置在阳光充足或者通风条件好的平地上,日晒三日,干爽后,才用于泥炉的搭建。

搭建炉灶是有技巧的。他将一旁的零散泥砖放到炉上烧透,用夹子夹到炉窝底垫好一层,剩余的通红泥砖则用木棒敲碎,炉内放入用荷叶和锡纸层层包裹的鸡,再铺一层厚厚的热泥土,上下热力夹攻之下,保证了鲜鸡的均匀受热。

热量流转下,半小时终于过去。蹲在泥炉边上,记者嗅到泥土烘烤后散发的特殊芳香。

赵泽民拿了两把小铲,亦递给记者一把。我们小心翼翼地将热泥层层拨开,香气愈发浓郁,直到挖出整个包裹着鸡肉的锡纸。此时,在经过烈火淬炼后,锡纸包裹下的美食犹如一个闪光的大元宝。

“元宝”转移到餐桌,赵泽民小心地撕开锡纸,荷叶的清香直钻鼻息。揭开荷叶,色泽诱人、热气腾腾的烩鸡展现眼前。在赵泽民的授意下,记者毫不客气扯下一只鸡腿,趁热入口。顿感鸡肉皮滑肉嫩,香而不腻,荷叶的清香和特制调料的香味似乎已渗入鸡肉的每根纤维,咀嚼中自带回甘。

食此美味,不禁浮想联翩:当年皇室宫廷上的御制菜肴,终归成了寻常人家的一道美味。

历史烟云散去,赵氏族人如今过着平凡的生活,一道美味的传承,令人感慨万千。



制作中的赵氏泥烩鸡。

赵氏泥烩鸡。