

乾务镇:

非遗与美食成就“吃货天堂”

要论斗门的美食，乾务镇可是当仁不让的“吃货天堂”。这里不仅有号称“斗门第一蟹”的清蒸重壳蟹、“土得掉渣”的众多地道小吃等美食，更有“吃”出来的国家级非遗——装泥鱼；市级非遗——虎山金巢琵琶鸭。

文/本报记者 郑振华
图/本报记者 曾 遥



虎山金巢琵琶鸭。



虎山金巢琵琶鸭。

“吃”出来的国家级非遗

乾务镇临海，海产的鱼虾蟹是当地人必不可少的食材。豉油王焗花鱼就是乾务的一道名菜。当地美食专家表示，花鱼具有高蛋白低脂肪、肉质细嫩鲜美等特点，不但营养丰富，而且还具有滋阴壮阳、活血舒筋等医疗效果，是脍炙人口的佳肴，其营养胜过龙虾、对虾和鳗鲡。

“豉油王焗花鱼”中的“花鱼”，又名泥鱼。说到泥鱼，又不得不提乾务镇这项极富地方特色的一项传统民间渔业活动——装泥鱼。据资料记载，装泥鱼最早起源于清乾隆三十年（1765年），在虎山村、荔山村、马山村、网山村、大海环村、石狗村尤为兴盛，至今已有250多年的历史。当时的虎山村村民黄元亨及其次子黄子常在带

领族人生产劳作的过程中发明了装泥鱼习俗，并传授予邻村的黄氏兄弟，成为他们主要的谋生技能，在特定的历史背景下，装泥鱼以其独特的劳作方式对当时渔业贸易的发展起到了积极的推动作用。

装泥鱼习俗主要有制作鱼笼、制作鱼篓、制作泥板、捕捉泥鱼四道主要程序，具有地域性、独创性、实用性和性别差异性的特点。这一传统习俗祖祖辈辈相传至今，家喻户晓。2010年5月，装泥鱼被列入第三批国家级非物质文化遗产名录。近几年来，装泥鱼这项国家级非遗多次登上央视荧屏，今年1月10日到11日，央视大型文化收藏类节目《我有传家宝》栏目摄制组一行到乾务镇现

场拍摄国家级非遗项目装泥鱼，并对该项非遗的传承人进行了访谈，令当地众多“吃货”倍感自豪。

除了大名鼎鼎的装泥鱼，乾务还有一项通过斗门美食节发掘出来的市级非遗美食——虎山金巢琵琶鸭。这道由虎山村金巢烧味店出品的传统佳肴，流传至今已有一百多年的历史，因烘烤后外形酷似民乐器“琵琶”而得名，其香味独特，外酥内嫩，深受当地村民和游客的欢迎。自参加了区、镇举办的美食节以来，名声鹊起，吸引了大量市民捧场，甚至周边城市的游客也特地驱车赶来一试其味。2016年5月，虎山琵琶鸭被列入珠海市第九批市级非物质文化遗产代表作名录。

“土得掉渣”的民间美食

乾务镇的饮食文化历史悠久，讲究色、香、味俱全，素有斗门“厨师之乡”的美誉。

“美食节最早就是我们乾务镇开始搞起的，后来才有了斗门美食节。”乾务镇文化站相关人员介绍，该镇自2008年开始，每两年举办一次乾务民间文化美食节，主要内容是民间艺术技艺展示和特色民间美食制作展示。2012年，乾务镇获评广东省第一个“中国民间文艺之乡”，当年举办的第三届乾务民间文化美食节通过“乾务特色逐个数”的理念，把角仔、“狗仔”、薯丝和

锅边糍等为代表的乾务八大民间小吃，以炒藤鳞、“豉油王焗花鱼”、清蒸重壳蟹等为代表的八大特色菜，以“装泥鱼”习俗、乾务飘色、锣鼓柜、佛家拳等为代表的八大民间艺术、八大民间习俗和荔山百岁牌坊、黄氏大宗祠、莲花山古井、网山古村落等八大历史文化景观系统地对外展示，让数万人次的游客大饱口福和眼福。

由于几乎所有参演和展示者都将是乾务本土的村民，参展的八大民间小吃、八大特色菜都是乾务本土

地道的传统美食，因而乾务民间文化美食节也被戏称为“土得掉渣”的美食节。对此，乾务镇文化站相关负责人表示，游客在乾务民间文化美食节上吃到的都是地地道道的民间传统美食，看到的是原汁原味的当地民间技艺，正是因为其“土得掉渣”，才受到众多市民和游客的追捧。

近几年，随着斗门美食节的举办，乾务民间文化美食节逐步淡出人们的视线，乾务特色美食转而在斗门美食节上暂露头角，俘获更多“吃货”的味蕾。

乾务美食推荐:

豉油王焗花鱼

花鱼又名泥鱼，具有高蛋白低脂肪、肉质细嫩鲜美等特点，不但营养丰富，而且有滋阴壮阳之功效，是当地脍炙人口的上等佳肴。

清蒸重壳蟹



“清蒸重壳蟹”有“斗门第一蟹”的美称，具有独特的鲜味和丰富的蛋白质。重壳蟹是斗门特产的名贵品种，肉厚膏肥，每年秋季前后，蟹旧壳将去新壳将生，两壳上下重叠并存，其新壳软肉可食。

田螺煲鸭

“田螺煲鸭”，乾务八道特色菜之一，口感鲜美，且具有滋补、生津、降压之功效。

怪味鸡

“怪味鸡”，选用正宗黑凤鸡一只，秘制腐乳一瓶，加配料盐焗鸡粉、醋、麦芽糖、米酒、姜、葱、盐少许，将所有调料调成酱汁，把光鸡放入酱汁中并涂匀，放置腌制4个小时左右，然后起水晾干，炸至皮脆肉滑、颜色金黄即可。

黄金蟪饼

蟪是珠江口出产的一种

贝壳类海产品，肉厚、细嫩、甘肥，白白净净，在退潮后的沙滩上就能拾到，烫熟了吃很鲜美。煎蟪饼的做法十分简单，就是把蟪刺成碎，混入鸡蛋搅匀，再煎至金黄色即可。吃起来比虾米煎蛋、沙白蒸蛋更要鲜美，仿佛“尝到了大海的味道”，食客也置身于海中。

乾务糍水



糍水简称糍水，是斗门的民间传统食品，也是近年来盛行的本土美食之一，在乾务镇和斗门镇尤为盛行，因此斗门素有“乾务糍水”和“斗门糍水”的习惯叫法。

糍水的制作过程分为浸泡、猜粉、濑粉、上汤及配料四个步骤，选用晚造优质粘米，经过浸泡后细磨成粉，再晒干成为做糍水的“面粉”。把磨好的面粉糍合均匀，借助有孔的器具，匀速缓慢地把成糊状之粘米粉挤入沸水中，使之成型。当糍水熟了的时候，自然会浮上水面，再给它捞起来，洗个冷水澡，糍水的制作基本就大功告成了。糍水的最佳搭档是腊肠、虾米、鱿鱼丝等。如今斗门不少餐厅还推陈出新，配料中还加入了叉烧、牛腩、排骨等，以满足大众餐桌上多重口味选择的需要。

狗仔糍