

体验从舌尖到心底的烟火气息

元旦去井岸让美味撩拨你的味蕾

开篇语

“绿水青山·知味斗门”。

明年1月1日-5日,斗门美食文化节将在斗门市民公园举办。

斗门美食文化节已经举办10届,逐渐成为珠海市一张饮食文化名片。本届斗门美食文化节共设展位逾150个,其中辖区内井岸镇、白蕉镇、斗门镇、乾务镇、莲洲镇和白藤街道等五镇一街的本土美味,看见形,闻到香,品得味;更是舌尖上的饕餮享受。

本报今日起推出五镇一街美味食材系列报道,敬请垂注。



豉油皇焗白鸽鱼



鸡仔饼



秘制重壳蟹



濑糍水

□采写:本报记者 张帆
□摄影:本报记者 曾遥

在斗门区五镇一街中,井岸镇位于中部核心位置,靠尖峰山、临黄杨河。井岸镇前身是井岸村,清乾隆年间由陈、何、黄三姓聚居的3个自然村组成。斗转星移,在社会发展过程中,井岸镇逐渐形成以益利大酒楼为“名店”、以本土美食况味、坊间小吃为系列的井岸味道,让人纵情体验从舌尖到心底的烟火气息。

沿着宽敞、舒适的湖心路而来,经过尖峰大桥,就可以看见益利大酒楼。

“益利最早在乾务五山起家,当时是一间做海鲜的大排档。”益利大酒楼常务副经理林卫珍表示。

1997年7月,益利大酒楼迁址尖峰山下、黄杨河畔的井岸镇开门迎宾。

本土美食、百味海鲜。

20多年来,益利大酒楼先后荣获“全国放心餐饮十佳企业”等众多称号,成就享誉远近的餐饮名店。

益利大酒楼的出品,第一是秘制重壳蟹,曾经获得2002年首届珠海市“十大名菜”。

秘制:“是说这道出品的酱料,由老板研发。”益利大酒楼行政总厨黄国明介绍,秘制重壳蟹就是凭借这款“秘制”酱料而生百味。

重壳蟹:咸淡水交界处生长的蟹中珍品,长有硬软两层壳,蟹体丰满、肉厚膏黄。多为野生,数量稀少,因而弥足珍贵。

斗门有美食,咸淡水交界的独特地理位置是主要缘由之一,正如中国水产流通与加工协会会长崔和所

言:斗门区有着不可复制的自然资源和区位优势。此外,海鲜和河鲜这些优质的本土食材、本地厨师对饮食文化的坚守和发扬,成就了斗门的烟火至味。

品尝秘制重壳蟹,蘸上独有的秘制酱汁,细品慢嚼,嫩滑鲜野、齿颊留香、回味无穷,尤其是软壳,弹牙、爽口。“蟹上席,百味淡”,重壳蟹上席,百味就更淡了。

第二道出品:豉油皇焗白鸽鱼。“做这道菜,不开鱼肚,鱼胆完好保存下来。”黄国明表示,要从白鸽鱼的鱼头开始吃,连同小鱼胆一同嚼食。苦凉、甘香油然而生、回味无穷。据说,白鸽鱼的鱼胆具有消食、止痒、化痰等效用,是上佳的膳品。

白鸽鱼是斗门特产,是渔民对白花鱼的美称。这条鱼有些与众不同,喜欢逆水而游、溯江而上。成就的菜品味野而不含腥,肉韧而不硬麻,口感极佳。

第三道出品与斗门有“四宝”有关:即芹菜、莲藕、粉葛和淮山。益利大

酒楼选择四种食材推出的农家四宝,既营养又健康,符合现代人的饮食规律。

目前,益利大酒楼正在积极筹备,已经列出参展食品明细:出品类包括清蒸大闸蟹、椒盐濑尿虾、蜜汁烧鸡亦、咖喱萝卜牛杂、斗门濑糍水、特色执狗仔;点心类包括特产鸡仔饼(斗门区级非遗)、脆皮菠萝包等。

从尖峰山向南,在景色优美的黄杨河湿地公园旁边,是集粤菜于一体的盈亨酒楼。到了广东一定要喝早茶,而到了斗门一定要去盈亨“叹早茶”,这句话在坊间盛行。

黄金鳝盞是盈亨酒楼的出品之一。食材选用井岸镇的黄金风鳝,产于黄金村海湾,这里的风鳝肥大、肉嫩,营养价值高,口感爽脆、嫩滑,油而不腻。

香焗斗门禾虫也是盈亨酒楼的出品。食材选用斗门禾虫,斗门禾虫栖息于咸淡水交界处的稻田、淤泥中,营养丰富、口感浓香,具有本土特色,令人回味无穷。

在江湾三路有一家卖

咸粥的小店,已经开了12年,所卖咸粥别具一格;在坭湾市场旁边有一家肠粉店,做各类粉粥已经27年,每天一大早,人来人往、熙熙攘攘;江湾二路的糍水店香气馥郁、生意兴隆;添记的红烧乳鸽皮脆、肉质细嫩有汁,食用时无需添加柠檬汁,自有一番滋味。

你见过直径一米的大盆菜吗?井岸食神汇的青花瓷大盆菜让人大吃一惊。

“一盆美宴四人抬,宾朋举杯紧跟随。水库大鱼配上菜,盆菜飘香请君来。”开吃啦,四人抬着100多斤、直径1米的青花瓷大盆菜,从厨房抬出来上菜,震撼、霸气!在这个青花瓷大盆菜里,汇集了斗门各式特色美食:一条10多斤的清蒸斗门水库大头鱼、白切黄杨走地鸡、清蒸乾务青蟹、白灼斗门罗氏虾、横山香芋扣肉、浓汁斗门水上五味鹅、蒜蓉蒸五山生蚝、腊味蒸白蕉海鲈鱼干、酱汁捞手工面等10多个出品,让人唇齿留香、回味无穷。