

非遗美食风味小吃让你大快朵颐

到斗门镇寻老斗门的味道

珠江八大门，五道驻斗门。江海交汇处，亦是盛产美食的所在。而由斗门县旧治所——斗门墟脱胎而来的斗门古镇，更是融汇了珠中江三地的味之极鲜。

大赤坎的叉烧肉、狮子头村的虾米糍、东海酒楼的海鲜、接霞庄的泥煨鸡、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……从大名鼎鼎的非遗美食到最接地气的风味小吃，这隐藏在斗门镇乡间的一个个风味食肆串联成诱人的美食地图，可以检验一个老斗门人的美食道行。

记者近日按图索骥，对斗门镇部分美食进行了探访。

□ 采访：
□ 摄影：
□ 本报记者
□ 何进 曾遥



接霞庄的泥煨鸡。



香喷喷泥煨鸡。



狮子头村的虾米糍。

非遗美食：

大赤坎叉烧肉 肉香不怕巷子深

叉烧可以说是广东的味之“根本”，翻遍广东人的美食记忆，百代而下，其美食界的江湖地位一直牢不可破。喜欢香港电影《食神》的朋友，一定会记得那一碗看似平平无奇，实则成就至尊滋味的“黯然销魂饭”，它其实是一碗叉烧肉白米饭。

在珠海市，有一个叉烧肉品牌走过了百年传承，2015年更被收录进珠海市非物质文化遗产保护名录，成为珠海传统美食的标志之一，它就是斗门镇大赤坎村的叉烧肉。

广东叉烧界高手如林，大赤坎叉烧肉凭何立足，又是如何在斗门小村传承百年，修炼成笑傲一方的美食霸主？

带着疑问，在斗门镇文化站美食老饕的指点

下，记者前往大赤坎村，一探究竟。

离开斗门城区，车一路曲曲折折，在乡间道路上奔驰，窗外的青山绿水，古榕浅溪勾勒出秀色可人的乡间风景。

一声刹车，我们停在了一处小巷，附近是一个简陋的农贸市场。令来访者满腹狐疑的是，名震珠海的大赤坎叉烧肉，难道“混迹”在这乡间农贸市场？

市场内弥漫的叉烧香味直扑鼻端，转瞬就打消了众人的疑惑。

循香识路，大家的目光不约而同锁定广场一端的三层小楼，“大赤坎烧味海鲜餐厅”硕大的招牌似在欢迎远客的到来。

隔着透明橱窗，新鲜出炉的大赤坎叉烧肉，醇香扑鼻，外部色泽犹如绽放的红玫瑰，似一块块香饵，诱惑着过往食客的目光。

喝完待客的红茶，记者随即点了一份店家推荐的梅头肉叉烧。美食趁热端上桌，记者一番打量，发现餐盘中每一块肉均是肥瘦相间、纹理细腻，烤肉的醇香直扑鼻端。食指大动之下，终于抑制不住冲动，迅速夹起一块放入口中。

咀嚼之时，肉块虽盘踞舌尖，但入口顺滑，瘦肉紧而不柴、肥肉滑而不腻，

绵密的口感中竟然还透着一份清香。

“那是荔枝木的香味，大赤坎叉烧是用山上的荔枝木作为燃料来烘烤，火焰升腾时迅速‘舔干’猪肉表面的酱汁，果木的香味也被锁在其中。再经过几个小时的烘烤，这份香味在热能和酱汁的双重作用下，渗透进肉的纹理之中，叉烧就更加入味。”一旁的店主赵志文解释。

大赤坎叉烧肉中的梅头肉（猪肩部）和水肋排叉烧，最受顾客欢迎。“原料肉品肥瘦相间，在烘烤过程中能达到口感的最佳平衡。它不像红烧肉般上肥下瘦，也不是纯瘦肉那样有略柴的口感。当然，叉烧肉的口味也因人而异，‘叉烧燕肥环瘦，顾客各有所爱’，我们也会根据口感搭配，选取不同部位的猪肉来制作，满足顾客需求。”赵志文说。

作为入选市级“非遗”传承名录的美食，大赤坎明火叉烧排骨走过了一门四代、成就心传之路。

“我们的叉烧根植斗门，又融汇了南洋一带的风味，可以说，大赤坎叉烧是中外合璧的结晶。”赵志文为记者解惑。从他太爷爷那代算起，大赤坎叉烧肉已走过百年，技艺传到他手中，已是第四代。

斗门风味小吃：

美食文化传承的精雕细琢

乡里人历来重传统，每到节日，譬如春节、三月三、四月八、五月端午、七月十四、中秋、九九重阳等，斗门镇家家户户都做糍粑庆节，这个时候“虾米糍”是少不了的。

斗门虾米糍：斗门传统小吃。

整个斗门镇最正宗的要数“狮子头虾米糍”，在斗门镇狮子头村巴士站附近就可见到老店醒目的招牌。

虾米糍食材主要是虾米、葱花和粘米粉，制作方法讲究，似千层糕般至少九层以上蒸炊方成型。

有意思的是，斗门人做糍，不叫“做”，也不叫“蒸”，而是叫“炊”。一个古字，古色古香的况味里透出斗门人对美食文化传承的精雕细琢。

若未赶上虾米糍固定的出品时间，食客进店需久坐，才能候得美食上桌。

白瓷盘中盛白糍，两相叠看更有趣。虾米糍柔滑嫩白的高“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，在口腔中如浪层层堆叠，令人回味无穷。

斗门镇濼糍水：斗门人节庆待客的美食。

斗门人制作濼糍水，工具的选择颇有讲究。所谓“濼”，是借助有孔的器具，乡民会将岭南特产的椰壳凿洞，这种工具天然环保。然后把成糊状的粘米粉借助椰壳空洞挤入沸水中，使之成为一根根带着天然椰香的白亮米粉。

濼糍水采用纯乡土做法，完全手工，从选米、锥米、筛粉、晒粉到过壳入水煮熟成濼粉后晾干备用。食用时，烧鸡骨或猪骨汤，入濼粉，放虾米、瘦肉、腊肠、葱花等汤料即成。



大赤坎的叉烧肉。