

白蕉多美食 海鲈味最美

“白蕉海鲈”味道鲜美、营养丰富,艾饼、咸茶客家风味浓郁

白蕉镇位于斗门区东南部,低洼近海,贯通南北的黄镜门水道和东西流向的天生河交汇,地域内27条长逾82公里的河涌纵横。江海相融、咸淡交界的独特水域,成就了国家地理标志保护产品“白蕉海鲈”。

“江上往来人,但爱鲈鱼美。”味道鲜美、营养丰富的“白蕉海鲈”,可做200多道菜品。一方水土、一场食缘,酸甜苦辣、人生滋味,成为最具白蕉特质的“舌尖上的享受”;吃艾饼、品咸茶,白蕉客家美食同样广受喜爱、大受赞叹。

采写:本报记者 张帆
摄影:本报记者 曾遥



水煮白蕉海鲈



艾饼

走进白蕉镇昭信村,水网纵横、鱼塘密布,这里大部分养的是“白蕉海鲈”。

“环境好,水好,养的海鲈就好。”

白蕉镇渔业协会会长彭炳根介绍,白蕉镇位于出海口,西江多条支流在这里与海水交汇,形成独特的咸、淡水地带。得天独厚的生态环境、无公害的水质要求,成就了闻名遐迩的“白蕉海鲈”。

“斗门区有着不可复制的自然资源和区位优势,决定其海鲈产业在全国的地位。”中国水产流通与加工协会会长崔和表示。数据显示:“白蕉海鲈”养殖面积约3万亩,其产量在广东乃至全国占有举足轻重的地位。2009年“白蕉海鲈”获得国家地理标志保护产品,2011年白蕉镇获评“中国海鲈之乡”,并在今年助推珠海市获得“中国海鲈之都”国字号荣誉。

“白蕉海鲈可做200多道菜。”斗门区餐饮协会有关负责人介绍,按常理,海鲜、河鲜通常是越新鲜越好吃,但冰鲜的“白蕉海鲈”与众不同,鱼腥味没有那么重,反而口味更佳。

资料显示:“白蕉海鲈”肉质肥厚刺少,味道鲜美,营养丰富,准妈妈和产妇吃的话既可补身,又不会造成营养过剩,是益体安康的佳品;“白蕉海鲈”含有较多的铜元素,铜元素缺乏的人可食用补充。

想要体验不同的人生活况味吗?请来品尝“白蕉海鲈”菜品。

清蒸“白蕉海鲈”、酱蒸海鲈鱼、盐鲜一夜情、泰汁鲈鱼排、灌汤鲈鱼球、冰爽黄金海鲈丝、鲜花椒浸海鲈鱼、干锅鲈鱼干、锡纸烤鲈鱼……酸甜苦辣、口味丰富。

在黄杨河东岸有一处品尝美味的好去处,即金胜美食酒家。

“已经开了12年。”老板陈建勤介绍,酒楼位于“金坑村”和“胜利围”相交处,各取两处地名的前一个字,遂有了金胜美食酒家。

“白蕉海鲈蒸腊肉”是金胜美食酒家的拿手美味。“腊肉要肥瘦适当,放在白蕉海鲈上面清蒸。”42岁的大厨黄赐礼从业24年,做这道菜最为拿手。他介绍,腊肉的油汁与海鲈的鲜美融为一体,互相滋润,成就一道美味:海鲈嫩滑口感

好,腊肉染有鱼鲜香。

品尝这道出品,发现腊肉切片大块、厚实。是不是由于“白蕉海鲈”鲜美无比,须得咸硬透亮的大块腊肉,才能与之“相爱相杀”?

食材合并,烟火氤氲,互相滋润,彼此成就:品尝美食实乃人生一大乐事。

金胜美食酒家的第二道出品:芝麻鸡。

鸡是果园鸡,走地养10个月左右,肉质好。简单处理后,先腌制2个小时,烫皮烘干,加入蛋白、芝麻等佐料,风干5个多小时,烤熟。吃起来皮脆肉滑,鲜美无比,汁水饱满,鸡香浓郁。

白蕉镇有不少非遗美食,其中的客家咸茶+糍粑、艾饼+叶仔糍,让人感受到独特的本土滋味。

据悉,白蕉客家咸茶从清乾隆开始盛行,摒弃了传统擂茶中的荤食,保留素食部分,并不断地发展其特色,具有解渴、清凉、消暑、充饥等多种功效,已经成为当地客家饮食风俗中最具特色的茶文化。2010年6月,客家咸茶被列入我市第三批非物质文化遗产名录。

艾饼又称“艾糍”,是白

蕉镇客家人的传统食品,因主要辅料取自“艾草”而得名。艾饼有着几百年的历史,虾山村以及白石村、小托村和赖家村里的客家居民,祖祖辈辈把制作艾饼这项习俗传承下来,很好地记载了客家人的饮食文化。2010年7月,艾饼被列入斗门区非物质文化遗产名录。

白蕉镇有37个村居,烹制舌尖上的白蕉味道,不少高手在民间。在白蕉镇泗喜村就有这么一家餐厅:开了22年的“新五食店”。

老板文哥早年在大排档里学艺,1997年在村里开起了这家饭馆。来这里吃饭,有两道招牌菜必点:黄焖鸡和焖芋头。

焖鸡香味四溢,肉质鲜美嫩滑。芋头软糯即化,让人回味无穷。

黄焖鸡好吃的秘诀是什么?文哥笑答:“嫩姜,还有自己养的鸡!”

焖芋头,食材源自粉糯大芋头,切成片状,烧猪肉爆炒过,蒸笼里蒸20分钟,最后在表层撒上葱末即可。芋头入口即化、绵甜香糯;爆炒过的烧猪肉肥而不腻,配米饭刚刚好。



炭烧咸海鲈



芝麻鸡