

炒藤鳝、琵琶鸭、白鸽鱼在乾务等你

美食飘香令人舌底生津

源远流长的历史底蕴、本地特色的优质食材、厨师大咖的坚守和发扬,让乾务美食赫赫有名。

乾务镇位于斗门区中南部,有740多年的历史,被坊间赞誉为“珠海厨师之乡”。东临鸡啼门水道,西近崖门水道,南望黄茅海,江海相会、咸淡交融,带来丰沛的河鲜和海鲜。

炒藤鳝、虎山金巢琵琶鸭、豉油王焗花鱼、清蒸“白鸽鱼+虾”、椰菜炒粉丝、“狗仔糍”……“火”色生香、烟火至味,这些乾务美食极大地丰富舌尖上的享受、滋润心田,让人难以忘怀。

采写:本报记者 张帆
摄影:本报记者 曾遥



炒藤鳝

金巢琵琶鸭: 美食飘香百余年

在乾务镇虎山村的深巷里,有一道美食飘香百余年:金巢琵琶鸭。

腌制原鸭、调制酱料、涂抹酱料、把握火候;外脆内嫩、香气四溢;明炉手法、忠于传统。

金巢琵琶鸭原料就地取材于田间地头,历经百余年传承,其制作技艺成为珠海市非遗项目。

据第六代传承人黄仲仁介绍,他现在仍然按照传统明炉手法进行制作,先用热水滤掉鸭身上的

肥油,保证口感不肥腻;再用秘制酱料反复涂抹,经过腌制、挂晾,糖浆加料酒扫涂匀称,鸭肉更加酥香;转至冷房风干,最后烘烤。

记者采访获悉,其烘烤过程尤为讲究,久一分肉质太柴,早一分尚未入味。把风干的鸭子放进壁厚20厘米的烘炉内,辅以荔枝木引燃膛火,“火”色生香、烟火至味,成就金巢琵琶鸭的口感饱满与脆嫩鲜香。



金巢琵琶鸭

炒藤鳝: 最重要的是火候要掌握好

岁末年初的斗门微微有些凉意,正是大啖藤鳝的好时节。要想吃到正宗的炒藤鳝,一定要来乾务。“乾务的老字号,当属光记海鲜大酒楼。”在乾务镇文化站站长周永燊的引导下,记者找到了这家大名鼎鼎的老字号。

酒楼老板梁乙忠称他没有正规学过厨艺,做菜的方法就是采用“传统方式”,不过油不泡水,保持

原汁原味。

首推的出品当属炒藤鳝。

藤鳝一般五指大小,谓之“五指藤鳝”,最好选野生的,姜要用子姜才妙。做法简单,更考验手艺,最重要的是火候要掌握好。

须趁热吃,将姜片与藤鳝片一同送入口中,使姜的辣味与鳝的香味混合,那种感觉难以形容,吃过才知道。

清蒸“白鸽鱼+虾”: 鱼虾双蒸食材“双搭”

潮涨潮退,乾务镇位于咸淡水交界处,成就优质的海鲜和河鲜食材,其中白鸽鱼即为其一。

鱼虾双蒸,食材“双搭”,成就乾务美食的妙处和韵味。梁乙忠介绍,清蒸“白鸽鱼+虾”这道菜,虾汁渗入白鸽鱼内,既有白鸽鱼的肥美滑嫩,又有沙虾的鲜味,“确实很好吃。”



清蒸“白鸽鱼+虾”

美食成就“吃货天堂” 坚守本土工艺 寻味“匠者匠心”

乾务“清蒸重壳蟹”具有独特的鲜味和丰富的蛋白质。重壳蟹有“斗门第一蟹”美称,是斗门特有的名贵品种,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。

“豉油王焗花鱼”是乾务的一道名菜,花鱼又名泥鱼,具有高蛋白低脂肪、肉质细嫩鲜美等特点,是当地脍炙人口的上等佳肴。

“田螺煲鸭”是乾务八道特色菜之一,其做法是选用青头鸭一只,配野生本地田螺一斤,配制出一种适时功能菜品,此菜式口感鲜美,具有滋补、生津、降压之功效。

蒸虎山乌鱼同样也是乾务名菜。虎山乌鱼比白鸽鱼大一些,无鳞,以鲜嫩而出名,蒸制尤为入味。

“在乾务,有一道菜几乎家家都会做。”周永燊介绍,这道菜就是“椰菜炒粉丝”,这里的“椰菜”其实就是包菜,乾务这边喜欢称为“椰菜”。做这道家常菜须加入虾米等佐料,火候要正,

吃起来顺滑可口。

“狗仔糍”也是乾务的传统家常风味,因其形状尖头尖尾,像活泼可爱的小狗而得名。用粘米粉团下锅用上汤煮熟,上汤讲究用腊肠、番薯等入味,口感劲道、香气鲜淳。

乾务本土厨师的坚守和发扬,是乾务美食在业界赫赫有名的一大推力。前段时间,乾务镇文化站对全镇做了一次摸底调

查,调查结果显示:全镇从事厨师职业的逾230人,分布在北京、上海、香港、澳门等地及美国、日本等国。乾务镇有一对梁氏兄弟,在日本从事餐饮多年,今年10月特意回来,接受广东卫视《老广的味道》采访,制作了一期节目。《老广的味道》是广东卫视制作播出的大型美食类纪录片,主要讲述老广记忆深处的广东粤菜。



清蒸重壳蟹