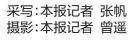
炒藤鳝、琵琶鸭、白鸽鱼在乾务等你

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。



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。



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 导下,记者找到了这家大的是火候要掌握好。 名鼎鼎的老字号。

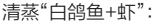
没有正规学过厨艺,做菜 的方法就是采用"传统方 式",不过油不泡水,保持 过才知道。

原汁原味。

首推的出品当属炒藤

藤鳝一般五指大小,谓 务。"乾务的老字号,当属 之"五指藤鳝",最好选野生 光记海鲜大酒楼。"在乾务 的,姜要用子姜才妙。做法 镇文化站站长周永燊的引 简单,更考验手艺,最重要

须趁热吃,将姜片与 酒楼老板梁乙忠称他 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



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"

炒藤鳝

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 。虎山乌角比白鸽角大 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。

