

佳藕本天成 妙手得佳肴 白藤美食之旅走起

在河湖纵横的斗门,美食与美景,上演着相看两不厌的传奇。行走斗门乡野,总能在不经意间觅得美食。这里的家常菜,在食客当中留有极好的口碑;同时,因滨海的便利,扼守斗门东南门户的白藤街道是海鲜集散地,在珠海享有盛誉,白藤的海产品以品类丰富、新鲜生猛、价格实惠而被美食家们称为“海鲜天堂”。

采写:本报记者 何进
摄影:本报记者 曾遥



筒骨太爷藕

白藤莲藕惹人醉:

河鲜海味碰撞下的鲜肥美味

青芥斗门莲藕夹



飘香泥鱼

莲藕,是冬季的美食,也是大江南北人们冬季餐桌上的家常菜。

每到冬季,长江流域中下游大湖区的莲藕就会翻卷泥塘,迅速占据国人的餐桌。眼下,正是两湖和两江地区优质莲藕大举南下之时,而作为岭南本地莲藕中的翘楚,白藤莲藕以其营养丰富、口感爽滑,在食客中享有盛誉。

珠江出口八大门,其中磨刀、坭湾、虎跳、鸡啼、崖门五道出海口形成了斗门的海湾河口,冲刷出广袤肥沃的三角洲。白藤街道位于西江出海口,这里河湖纵横、淤泥丰富、有机养料含量高,泥质肥沃,盛产莲藕。白藤粉藕以肥硕多粉、松化无渣、藕断无丝(又名无情藕)闻名于岭南。大凡在斗门

举办酒席宴客,白藤莲藕从未缺席。

白藤街道众多酒楼大都河湖环绕,以环境优美著称。慕名而来的食客,邀三五知己、临湖而坐,对着一湖风月,品尝海鲜、佳藕,以涛声佐酒,享受美食在味蕾的绽放体验,实为人生乐事。

白藤“名湖酒楼”有青芥斗门莲藕夹、莲藕莲子母子情深、筒骨太爷藕等多种经典烹饪之法。

12月27日,记者探访名湖酒楼,30平方米的后厨重地,长桌纵横,炉灶对垒鲜明,一派明厨亮灶。杯盘碗碟里盛着五颜六色的食材、佐料,犹如精巧的调色板。穿行其间,名湖酒楼总厨刘春林就像一位绘画大师熟练地调配着“颜料”。火候与分寸,元素与搭配……是艺术的共通之处,但与画室不同,此处“艺术殿堂”不仅有满室的烟火气,还有不绝于鼻的美食香味。

一口8斤重铁锅、一杆1斤5两重锅铲,灶膛内升

腾起尺许高的红焰……灶台方寸之间、锅碗瓢盆的“交响乐”里,藏着一个走心大厨25年的美食秘籍。

白藤莲藕洗净去皮切成薄片,以墨鱼肉胶填充包裹藕片成藕夹,辅以蟹籽,“莲藕的清脆辅以鱼胶、蟹籽的Q爽弹牙,在口腔里集聚起的口感,丰富了这道菜的味觉层次。”刘春林说。

传统的莲藕做法,以焖、炒为主,而刘春林独辟蹊径,用炒、煎、炸等三种烹饪手法,让河鲜和海味相互碰撞缠绕、形成裹挟激荡的“味之极鲜”。

火光吞吐间,仅仅3分钟,一盘“青芥斗门莲藕夹”即大功告成。

经过芥末与酱油调味,这道家常菜便有了口感清脆、辛辣过瘾的特点,其曾于2013年被评为斗门区十大名菜。而该酒楼另一道斗门菜肴“飘香泥鱼”,在今年7月举办的珠海市第一届“唐家肴”杯美食邀请赛上获评“十大特色菜”。

吃货千万别错过!

重壳蟹 濑尿虾 值得推荐

在白藤头海鲜市场周边,不仅聚集了批发海鲜的商贩,还带旺了一批主营海鲜的餐厅。顾客从海鲜档购买了海鲜后,直接可到餐厅加工。

冬季市场售卖的重壳蟹、濑尿虾最值得推荐。

百里挑一:重壳蟹。

重壳蟹是蟹中珍品,身上长着硬、软两层壳,它在发育过程中慢慢脱掉硬壳“铁甲”,保留软壳“红袍”,此时蟹体结实丰满,肉厚膏黄。

这种蟹无法饲养且较难捕捉,生长于咸淡水海域。有一项数据颇能说明其珍贵,即每捕捞1000斤青蟹,仅有10斤重壳蟹,名副其实的百里挑一。

另一个重点推荐,则是北方称皮皮虾,广东叫濑尿虾的海产品。

选择濑尿虾(皮皮虾),以虾壳色发青有光泽为好。其次,要选择肉质厚实的虾。

用手轻捏虾,感觉肉质丰厚的好。母虾肉质比公虾厚,并且有虾籽,其与公虾最明显区别在于,腹部靠近头颈的位置有三条乳白色横线。此外,透过灯光可以看见母虾背部中间有一条明显的实线,而公虾则通体一种颜色。

白藤头海鲜市场:

珠中江海货汇聚 平价海鲜的天堂

在斗门,吃海鲜是不容错过的。每年休渔期一过,秋风起,一直到冬季,都是海鲜肥美肉嫩的时节。食客可径直去海鲜市场,买上时令海鲜,稍做加工即可尝鲜,海洋的温煦、海浪的清甜、海鲜的肥美充盈口腔、直抵味蕾。

位于斗门区白藤一路东侧的白藤头海鲜市场,是购买海鲜的绝佳场所。作为珠海销量最大、全省销量排名第六的海鲜市场,这里日均

销售海鲜100多吨。因为批零结合、批发为主,价格比全市不少海鲜市场便宜两三成,可谓物美价廉。

每天清晨6时,白藤头海鲜市场码头鱼跃虾跳,迎来一天中最富生机的场面。从湛江、台山、高栏来的渔船,源源不断地将最新鲜、最味美的海鲜运到码头。海鲜一上岸,即被等候已久的批发商、摊贩、商家“秒光”。

白藤街道是珠中江三地海货的汇聚之地,从南海刚捕捞的海货直达市场,省去了物流成本,所以白藤海鲜价格比其它地方要便宜两到三成。数据显示,白藤头海鲜市场经营面积超过20000平方米,商户超过300档。海货新鲜兼之价廉物美,珠海市内甚至中山、顺德、广州等城市的酒楼采购,都专程来白藤头海鲜市场进货。



秘制重壳蟹