

2020年斗门美食文化节奉上饕餮盛宴

只为“蟹”逅识食的你

2020年1月1日—5日,斗门美食文化节将在斗门市民公园举办。

斗门美食文化节已经举办10届,逐渐成为珠海市一张饮食文化名片。本届斗门美食文化节共设展位逾150个,其中井岸、白蕉、斗门、乾务、莲洲和白藤街道5镇1街名优食材荟萃,各镇街美食底蕴深厚,各有千秋,记者今日为您——盘点。

采写:本报记者 何进
摄影:本报记者 曾遥



秘制重壳蟹



艾饼



咸茶

井岸名店招牌菜:

益利大酒店秘制重壳蟹

井岸镇既有以益利大酒楼为首的“名店”,也有以本土美食、坊间小吃为系列的井岸味道。

益利大酒店的秘制重壳蟹,曾经获评2002年首届珠海市“十大名菜”。

“这道出品的酱料,由老

板独家研发。”益利大酒楼行政总厨黄国明介绍,秘制重壳蟹就是凭借这款“秘制”酱料而生百味。

重壳蟹为咸淡水交界处生长的蟹中珍品,长有硬软两层壳,蟹体丰满、肉厚膏黄。多为野生,数量稀少、珍

贵。

品尝秘制重壳蟹,蘸上独有的秘制酱汁,细品慢嚼,嫩滑鲜美、齿颊留香、回味无穷,尤其是软壳,弹牙、爽口。“蟹上席,百味淡”,重壳蟹上席,百味就更淡了。

菜品多元化 口感很丰富

白蕉海鲈可做200多道菜品

白蕉镇河涌纵横、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”。

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。

“江上往来人,但爱鲈鱼

美。君看一叶舟,出没风波里。”范仲淹的千古名句,让海鲈鱼之味美天下所知。

而人工养殖的“白蕉海鲈”更是鲈鱼中的霸主,可做200多道菜品。清蒸“白蕉海鲈”、酱蒸海鲈鱼、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……菜式多元,口感丰富。

“老字号”演绎新传奇

非遗美食:大赤坎叉烧肉

珠海市有一个叉烧肉品牌走过了百年传承,2015年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。

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。

梅头肉叉烧趁热端上桌,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。

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,绵密的口感中透着果

木清香。

“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,这份香味在热能和酱汁的双重作用下,渗透进肉肉的纹理之中,叉烧更加入味。”店主赵志文解释。

口感清脆辛辣刺激

白藤莲藕聚敛一湖风月

白藤莲藕以肥硕、多粉、松化无渣、藕断无丝(又名无情藕)闻名于岭南。

白藤街道的“名湖酒楼”,以一道“青芥斗门莲藕夹”,打开岭南冬季湖藏,聚敛一湖风月。

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。”名湖

酒楼总厨刘春林说。

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、辛辣刺激的特点,其曾于2013年被评为斗门区十大名菜。

非遗传承 飘香百年

乾务虎山金巢琵琶鸭

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。

腌制原鸭外脆内嫩、香气四溢;明炉手法、忠于传统。

金巢琵琶鸭历经百余年传承,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,琵琶鸭按传统明炉手法制作,先用热水滤掉鸭身肥油,保证口感不油腻;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;而后转至冷房风干,最后烘烤。

金巢琵琶鸭烘烤过程尤



金巢琵琶鸭

为讲究,早一分尚未入味,久一分肉质太柴。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,成就金巢琵琶鸭的口感饱满与脆嫩鲜香。

色香味俱全

广东烧腊佼佼者:横山鸭扎包

千百年来,生鲜食材总在时序节令里循规蹈矩,受制于四季轮替,在时令的指挥棒下,不断上演“你方唱罢我登场”的好戏。时间决定着食材的繁盛与衰败,这是食材一贯的宿命。

但在山清水秀的斗门,有一些食材,不甘于上天的安排,在人类的调教下,跳出了时间的藩篱,成就餐桌上的四季美味,承包了人们一整年的味蕾。

莲洲镇美食“横山鸭扎包”腊味飘香,是广东烧腊的佼佼者。

“横山鸭扎包”用鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和肥猪肉等食材,经独特方法腌制晾晒后捆扎而成。2013年8月,“横山鸭扎包”被列入广东省非物质文化遗产名录。

绕匝腊鸭肠是制作“横山鸭扎包”的关键,“鸭肠缠绕的密度要合理,力度要恰当,确保鸭扎包扎得结实,并且外形美观。拿到太阳底下晾晒,腊色就会更具光泽,蒸熟后香气四溢,咬下去韧性适度又生津,吃起来更具风味。”横山鸭扎包第三代传承人何锦洪说。