



每一道美味都能熨帖你的心胃

咸淡水交融、优质海鲜河鲜成就舌尖上的斗门

2020年1月1日-5日,斗门美食文化节在斗门市民公园盛大举行。

其间,来自五镇一街的斗门本土美食将成为名副其实的主角,带来从舌尖到心底的饕餮享受。

斗门美食大名鼎鼎,除了厨师们日复一日的坚守、传承与创新,咸淡水交融的独特地理位置、优质的本土海鲜+河鲜,这两大因素助力本土食材成为烟火至味、美食名吃。

探寻成因、感受脉络,斗门美食更加知根知底、入味入心,品尝到每一道美味佳肴蕴含的乡土亲情和熨帖肺腑的乡愁。

采写:本报记者 张帆
摄影:本报记者 曾遥



咸淡水交融、本土海鲜+河鲜助力斗门美食。

咸淡水相融位置得天独厚

珠江八大门,五道过斗门。

磨刀门、坭湾门、虎跳门、鸡啼门和崖门,千百年来形成了斗门的海湾河口。大江大海、大河大桥、大堤大围……成为斗门区675平方千米内最基本也是最动人的风景。

江海相会,咸淡相融,这份得天独厚的地理环境,成就斗门区五镇一街量多质优的美食,在珠三角闻名遐迩。

井岸镇位于斗门区核心位置,其前身是井岸村,在清乾隆年间由陈、何、黄三姓聚居的3个自然村组成。鸟瞰井岸镇,黄杨河贯通南北,境内坭湾门径流丰沛,两水相汇后奔流入海,成为水网密布之地;

白蕉镇位于斗门区东南部,辖区内五分之四是平原,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,是咸淡交界独特水域的典型代表;

斗门镇地处斗门区西北部,临虎跳门水道中下游,河海共盈、山水相间;

乾务镇在斗门区中南部,已有740多年历史,东临鸡啼门水道,西近崖门水道,南望黄茅海,带来丰沛的河鲜和海鲜,成就“珠海厨师之乡”美誉;

莲洲镇位于斗门区西北部,横坑大桥、莲溪大桥和荷麻溪大桥形成了三桥鼎立的态势。有桥必有河,有河就入海。辖区内水网纵横,荷麻溪水道、横坑水道、虎跳门水道三江汇聚,穿越全境,成为斗门区乃至珠三角的黄金水道;

白藤街道扼守斗门东南门户,位于珠江出海口,河湖遍地、泥质肥沃。

“珠海尤其是斗门区,有着不可复制的自然资源和区位优势。”中国水产流通与加工协会会长崔和,此前曾经如此盛赞斗门独特的地理位置。

孕育独具特色的本土食材

水量充沛,水源优质,孕育了独具特色的本土食材。

斗门区五镇一街所处的咸淡水地带,上游冲来的大量有机屑在这里淤集,加上气候温暖、风浪平静,十分适宜各种水生生物的繁衍生长,形成繁多、优质的海鲜和河鲜。

乾务镇的“重壳蟹”,“中国禾虫之乡”莲洲镇的禾虫、“上横黄沙蚬”都是斗门得天独厚的自然环境产物。“咸淡水交界的海鲜和河鲜,

味道是最鲜美的。”乾务镇文化站站长周永燊表示。

白藤街道的白藤粉藕,以肥硕、多粉、松化无渣、藕断无丝(又名“无情藕”)闻名于岭南。此外,白藤头水产批发市场作为珠海销量最大、全省排名第六的海鲜市场,日均销售海鲜100多吨。通江达海、运输便捷,从南海刚捕捞上岸的海货可直达市场,海鲜和河鲜最鲜,加之省去诸多物流成本,这里海鲜的价格比许多海鲜市场便宜两三成,物美价廉。

最出名的本土食材当然是“白蕉海鲈”,这一条鱼成就了一个产业。斗门养殖海

鲈鱼始于上世纪八十年代,以捕捞野生鱼苗进行人工繁殖。1996年开始,斗门引进七星鲈鱼进行养殖。

一养“不可收拾”!经过多年发展,以白蕉镇灯笼片区、桅夹片区、新环片区三大养殖片区为主,成就闻名遐迩的“白蕉海鲈”。

择良源而生,选灵川而栖。这条海鲈鱼选择了最适合择居的土地川流,这里正是白蕉镇咸淡水交界的佳地。

数据显示:斗门区“白蕉海鲈”产量在广东乃至全国占有举足轻重的地位,2009年注册“白蕉海鲈”商标,并成为珠海首个“国家地理标志”保护产品,2011年白蕉镇获授“中国海鲈之乡”称号,2017年“白蕉海鲈”获评中国百强农产品区域公用品牌,2019年助力珠海赢得“中国海鲈之都”国字号荣誉。

福鼎市是福建省县级市,这座城市之所以较有名气,在于拥有一项国家级的称号:“中国鲈鱼之乡”。尽管“中国鲈鱼之乡”与“中国海鲈之乡”仅仅一字之差,却有完全不同的口味,其深层次的原因就在于咸淡水域养殖环境迥异,养殖的鲈鱼品质大有区别。

小海鲈,大产业。“白蕉海鲈”已经打上斗门本土优质食材的印记,游入千家万户。



香喷喷的白蕉海鲈。



白蕉镇昭信村“白蕉海鲈”养殖户在鱼塘养殖。