

藏在市场楼上 开业30多年

## 楼下挑鲜楼上享 解锁珠海地道鲜味

位于斗门白藤头的富利港海鲜酒楼,90年代已经在本地小有名气,如今更是随“港车北上”“澳车北上”,被识货的食客列为接待亲友的首选,去过的常直呼“吃到爽”“抵食”。

冬春转化,节令性的海鲜不可错过,从春节到现在,这家店人气持续火热,超多人体验楼下市场挑鲜,楼上就开吃的乐趣。

文:陈颖  
图:陈佳哲 王玥雯(实习)



富利港海鲜酒楼



鱼汤



各式菜品



烤羊排



千煎甲鲚



烤生蚝



香芋茄盒

究竟是什么秘诀,让这家老牌餐厅回头客不断?

跟着老板娘清姐挑海鲜,能听到超多耐人寻味的“古仔”。一件件餐厅与食客“较真”的往事,不仅延续抢占味蕾的经典风味,更是“珠海食力派”用心用情服务街坊们的写照。

走路说话总笑盈盈的清姐,给人如沐春风的感觉,白藤头的老食客都认识她,甚至可以说“看着她成长”。几十年来不管是服务街坊还是关照员工,清姐都有口皆碑。

白藤头以前有不少钓友在捕获海货后,总头疼找不到店家帮他们烹饪。当时的富利港提供这一服务后慢慢在钓友中传开,有了最初的好口碑。

后来到白藤头吃海鲜买海鲜的人越来越多,富利港又因为“较真”出名。

因为这里的服务员在接到食客送来加工的海鲜后,连螃蟹有没有“缺脚”这些细节都要当面和食客交接清楚。清姐说这是他们店坚持多年的规矩,现在店里还挂着“欢迎拍照留底”的告示,他们秉持诚信经营的理念,绝对有这份自信。

富利港楼下就是白藤头水产批发市场,楼下挑,楼上做,鲜活海鲜变成盘中餐不过是走上楼的距离,这就是富利港锁定鲜味的优势。



“知珠侠”二维码

冬春之交,来白藤头吃什么「最识货」?

以广受欢迎的皮皮虾为例,这个时节依旧肥美,可优选体色偏深的“本港货”,感受地道的珠海味儿,喜欢吃“带膏”的就挑一目了然背部“带黄”的。

来到白藤头除了常规海鲜品种,还可以选一些本地特色的藏身咸淡水交界处的珍味,比如“白鸽鱼”“跳跳鱼”等品种,不易捕不易养。若遇到市场有货那必定是不可错过的。

食客不必为挑海鲜头疼。想吃什么告诉富利港的工作人员,店里没有备货的,他们也可一个电话询问哪里有货,食客只需坐好等开餐。

富利港虽以海鲜见长,但好多非海鲜的菜品也是可圈可点,主打“一站式”,兼容天南地北的口味。到底哪些最“招牌”?

吃不够的贝类

生蚝肥美,烤生蚝可谓经典烹饪做法。巴掌大的蚝肉不管是辣还是不辣,在口中“爆汁”都是对味蕾的“核爆”,让食客双目瞪大。

与之有些“近亲”关系的“卜卜贝”冒着热气,趁着现在肉仍肥美,可以优选“花甲王”品种作为食材,主打一个清甜。

绕不开鱼类

广东人喜欢用一道汤唤醒胃,充满仪式感地开启一餐。

选择充满本地特色的“乌鱼”,让富利港的大厨放入豆腐一并煲一道鱼汤。不管餐前“醒胃”还是餐中用清甜的鱼肉佐餐,都很合适。

甲鲚也是广东人喜爱的小鱼,富利港的大厨采用了干煎的做法,想鱼自身的油脂香气获得最大程度的突出,鲜香诱人。

豆豉“跳跳鱼”、酱油焗白鸽鱼可是斗门街坊最爱的地道做法。懂行的还会特别交代大厨“不去肚”,微微甘苦才是这两道佳肴的精华。

美味不只海鲜

桌上当然不能只有海鲜。富利港有超多以档口形式经营的美食,特色鲜明,超有气氛。不要以为这些在海鲜餐厅是配角,这里的烤羊排也是可圈可点,喜欢吃羊肉的食客不妨感受下大厨的手艺。

考验功夫的还有富利港的“人气菜”香芋茄盒。因为制作繁琐复杂,需要大厨提前手工备菜才能及时送到客人餐桌,所以这是一道“限量”供应的经典招牌菜,每日售完即止。一口咬下香芋和茄香交融,软嫩适中全考验的是大厨功夫。

主食推荐竹篙粉,这个味道,如果是老家肇庆的食客应该很熟悉。大厨提前磨好米浆制成的粉需要晾在竹篙上冷却,吃的时候拌入花生油、芝麻,超香!