

本土优质食材成就特有美味

# 贴秋膘 一定要来斗门



斗门区3.46万亩晚造水稻陆续进入收割期。

最是一年好风景，便是“丰”景到来时。风吹稻浪，稻谷飘香，稻花香里说丰年。由于插秧提早了半个月，白蕉镇月坑村的晚造水稻眼下已进入成熟期，收割机正穿梭作业，空气中弥漫着水稻的清香。斗门区今年多举措加强耕地保护，新增3300多亩稻田，晚造水稻达到3.46万亩，预计11月中旬全部收割完毕。

白天是丰收日，晚上也迎来收获时。10月17日是农历九月初三。当日子夜时分，磨刀门水道的潮水逐渐达到高位，在该水道沿岸灯笼沙的禾虫养殖基地，成熟的禾虫破土而出，漂浮于水面。凌晨1时许，潮水渐退，禾虫随水流进入装禾虫的箩里。每过10分钟，珠海市斗门悦禾农业科技有限公司总经理宋帅和他的同事，就要解开禾虫箩底的绳子，收一次禾虫。“这是我们基地今年的第一茬禾虫，数量不多，但品质很好，不愁卖。”宋帅说。

秋风起兮木叶飞，西江水兮鲈鱼肥。在“白蕉海鲈”的灯笼片区、桅夹片区、新环片区等三大养殖片区，昭信村、新沙村等村进入了最佳捕捞时间，一筐一筐的海鲈鱼新鲜出塘，养殖户脸上挂满了开心的笑容。“白蕉海鲈”，这条发轫于白蕉镇、壮大于斗门区、扬名于全国的海鲈鱼，超越大黄鱼跃居我国海水养殖鱼类产量第一位，目前斗门全区养殖面积达3.99万亩，年产量约占全国5成，是珠海农业支柱产业之一，成为粤港澳大湾区一张靓丽的“菜篮子”名片。

在乾务镇湾口村鑫同鑫水产养殖基地，大网撒进鱼塘，随着渔网出水的一条条浅蓝色优质鳗鱼翻跃，溅起的水珠在晨曦中闪耀，为金色的丰收季节再添上一抹亮色。

优质的食材带来舌尖上的饕餮美味，贴秋膘一定要来斗门遍吃美食。井岸镇的益利酒楼里，大厨们正精益求精制作秘制重壳蟹、豉油皇焗白鸽鱼；白蕉镇金胜美食酒家的白蕉海鲈蒸腊肉、芝麻鸡，出品不同一般；斗门镇东海酒楼的海鲜鲜美无比；在乾务镇的光记海鲜大酒楼里，炒藤蚬和清蒸“白鸽鱼+虾”，成就美食的妙处和韵味；莲洲镇的壹壹发酒楼里，焦黄香嫩的炒禾虫出锅了……除了本土餐饮龙头的美味佳肴，大赤坎叉烧排骨、横山赵氏鸭脚包、虎山琵琶鸭、海藻猪、白藤莲藕、斗门鸡仔饼、莲溪豆沙月饼、艾饼、糍仔等“火”色生香，彼此成就烟火美味，让每一位劳动者品味“丰”景、感受美味。

采写:本报记者 张帆  
摄影:本报记者 梁冠贤



凌晨时分装禾虫。



秘制重壳蟹带来舌尖上的享受。 斗宣供图



清蒸大虾。



白蕉海鲈酸菜鱼。 斗宣供图



白蕉海鲈又是一个丰收季。



大厨烹饪本土美食。 斗宣供图



斗门美味让人念念不忘。 斗宣供图