

# “斗门一桌菜”凭“食”力出圈

## 斗门区打造“百千万工程”乡土美味促富民兴产业

### “百千万工程” 珠海在行动

大江大河，河海相连，咸淡相融。优越的地理位置，成就闻名遐迩的斗门美食。

斗门美食看得见形，闻得到香，品得着味；斗门美食是舌尖上的饕餮享受，更是对本地饮食文化多元化的持久表达和创新。

多年来，斗门美食凭着其独特的风味和品牌影响力，吸引了食客和美食达人的关注。第十五届中国航展前后，斗门区顺势推出“斗门一桌菜”，坚持“餐饮为民”“餐饮富民”“餐饮乐民”，打造“航展+”经济新模式，迅速火遍全网，热度从国庆、航展一直延续至今。“斗门一桌菜”的出圈，不仅展现了地域美食的魅力，更成为斗门推动“百千万工程”走深走实浓墨重彩的一笔，带动一二三产融合发展全产业链发展。

一桌本土烟火，万般风味尽享。据不完全统计，在“斗门一桌菜”的带动下，10月至11月，斗门区餐饮业营业收入同比增长20%至30%；国庆、航展期间，全区游客接待量比平日增加约28%。

采写:本报记者 张帆  
摄影:本报记者 梁冠贤



大赤坎叉烧。



莲洲黄沙蚬。



秘制重壳蟹。



鲈鱼赛鲍鱼。



斗门禾虫。



虎山金巢琵琶鸭。

## 坚持『餐饮为民』 积极联接消费市场

珠海方正科技PCB产业园北部是虎山金巢琵琶鸭的新店所在地。

虎山金巢琵琶鸭从19世纪开始，历经六代传承，成为远近闻名的非遗美食。其形似琵琶，表皮香脆、肉质嫩滑、瘦而不柴，蘸一下秘制的梅果酱，酸酸甜甜的感觉回味无穷。其神奇之处在于，不论冷热都保持着皮脆肉嫩，让人唇齿留香。

青砖灰瓦、仿古花窗、竹编簸箕画……步入虎山金巢琵琶鸭新店，浓郁的岭南风格扑面而来。

店内非遗元素满满，最亮眼的当属一幅幅墙绘：斗门旧街上，乾务飘色热闹巡游；滩涂之间，村民脚踩泥板，笼装泥鱼；碧水之上，花船接亲，演绎传统水上婚嫁习俗……

老板黄仲仁介绍，新店面积约2000平方米，共两层，设有11个雅致包间及宽敞的公共就餐区域，每天可出品琵琶鸭，以及酱油焗泥鱼、白灼猪仔螺等乾务特色美食佳肴，整体可容纳约600名宾客用餐。

“目前老店暂停营业。新店面积扩大了约20倍，餐饮服务再升级，厨师团队再强化，解决了停车难问题。菜品增加了海鲜、炖汤、粤菜小炒等品类，力求满足不同食客的需求。”黄仲仁说。

店铺面貌焕然一新，黄仲仁对品质的坚守也始终如一。“我们依旧坚持手工制作，虽然产量受限，却能保证鸭子的味道，立住口碑。”黄仲仁表示。

林先生是虎山金巢琵琶鸭的忠实粉丝，得知新店试营业的消息，立马过来尝鲜。“新店环境更加舒适，停车方便很多，琵琶鸭的味道没得说。”说着说着，林先生不由得竖起了大拇指。

可以说，虎山金巢琵琶鸭是斗门地道美食的代表之一。

秘制重壳蟹、大赤坎明火叉烧排骨、上横黄沙蚬、鸭扎包……这些闻名遐迩的斗门非遗美食，吸引着众多食客，成为粤港澳大湾区游客寻味美食的目的地之一。尤其“两车北上”政策落地后，斗门美食以消费为桥，释放出强大的“溢出效应”。斗门区以此为契机，在充分调研市场需求的基础上，精心设计了浓缩地道风物的“斗门一桌菜”。

“斗门一桌菜”囊括了五镇一街的特色美食和地道小吃，让人垂涎三尺。白藤海鲜一桌菜、莲洲“土味”一桌菜、斗门逛吃攻略一桌菜、白蕉乡野农庄一桌菜、厨出乾务一桌菜等主题各具特色，构建成美美与共的斗门美食地图。

在微信朋友圈、抖音、小红书等社交平台，斗门区通过人群细分、精准推送，成功带动“斗门一桌菜”全网曝光量超1.6亿次。这一做法，不仅满足了游客多样化的需求，更通过美食的吸引力，为商家带来了高人气、高流量，进而带动了消费。国庆、航展期间，白藤水产批发市场等成为了粤港澳大湾区食客的必选地。富利港海鲜酒楼、贺富酒家等餐饮业商家的营收，同比增加超过三成。

据不完全统计，10月至11月，斗门区餐饮业营收增速环比平均提高5个百分点。

## 坚持『餐饮富民』 有效促进产业融合

冬日暖阳，山清水秀。

近日，中国(珠海)白蕉海鲈产业示范园开园暨“百千万工程”虾稻轮作项目启动仪式在白蕉成益围举行。

白蕉海鲈，这条发轫于白蕉镇、壮大于斗门区、扬名全国的海鲈鱼，成为“百千万工程”里的“明星鱼”。白蕉海鲈目前全区养殖面积达3.99万亩，超越大黄鱼跃居我国海水养殖鱼类产量第一位，年产量约占全国的五成，带动相关从业人员4万多人，是珠海农业支柱产业之一，成为粤港澳大湾区一张亮丽的“菜篮子”名片。斗门由此成为名副其实的“中国海鲈之乡”。

2009年，白蕉海鲈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，先后获得最具影响力的区域公用品牌、中国百强农产品区域公用品牌，入选中国农业品牌目录和中国名牌农产品名录，助推珠海获评“中国海鲈之都”和“中国海鲈预制菜之都”。

现代化农业发展和市场细分需求，对白蕉海鲈传统养殖业、以白蕉海鲈为主打的预制菜产业提出了更高要求，亟需构建新模式、增加新动能。而中国(珠海)白蕉海鲈产业示范园的开园，就是对白蕉海鲈养殖业升级的重要一环。

中国(珠海)白蕉海鲈产业示范园是斗门区“百千万工程”重点项目，总投资4767万元，占地面积770亩，将建设一个集科技展示、产业示范、科普农旅等功能于一体的广东示范性美丽渔场。其中，海鲈种苗繁育成为中国(珠海)白蕉海鲈产业示范园的主要任务之一。

海鲈种苗的质量和数量，关乎白蕉海鲈产业能否更上一层楼，以及白蕉海鲈产业的可持续发展。按照规划部署，在海鲈种苗繁育方面，中国(珠海)白蕉海鲈产业示范园将与知名高校、科研团队及种业企业合作共建，打造集海鲈“亲本储备、饵料培育、种苗繁育”等功能于一体的省级水产良种场。

在当天的启动仪式上，“百千万工程”虾稻轮作项目同步启动，项

目分别在斗门莲洲镇新丰村70亩土地和中国(珠海)白蕉海鲈产业示范园26亩土地上开展试点，打造虾稻轮作示范基地，通过利用农村闲置时间，反季节养殖小龙虾。按照最新的种养模式，预计明年1月份就可以吃到斗门产小龙虾。

有了白蕉海鲈，还要有小龙虾，以及更多优质食材。在以白蕉海鲈为主的养殖业之外，不断寻求差异化发展，并以得天独厚的咸淡水资源不断丰富食材，这是“百千万工程”虾稻轮作项目启动的深层次缘由。

斗门美食的声名远扬，离不开地道食材的基础支撑。

斗门区位于咸淡水交融处，物产甚丰，不仅成就了中国海鲈之乡、中国黄沙蚬之乡、中国禾虫之乡等美誉，更让鳊鱼、青蟹、罗氏虾、脆肉罗非等农特产品远近闻名。在多个领域打通了从养殖到工厂、再到餐桌的全产业链，形成了富民兴村促产的典型示范，涉及发展壮大县域经济、建强中心镇专业镇特色小镇、构建现代乡村产业体系、推进城乡融合发展等多方面，为“百千万工程”高质量发展赋能。

让食客流连忘返的“斗门一桌菜”，口味是关键，食材是基础，共富是核心。辖区内超30家餐厅、近百道菜式的食材大都取自斗门本地，一头连着餐桌，一头连着消费，一头连着田间地头。“斗门一桌菜”的火爆出圈直接促进了餐饮消费，进而拉动了斗门农产品的生产销售。国庆至航展期间，餐厅带动白蕉海鲈销售量同比增加20%至30%。据不完全统计，今年10月至11月，全区水产品产量51704吨，比去年同期增长5.7%；御温泉等热门旅游景点接待量同比增长约20%。

## 坚持『餐饮乐民』 全面展现当地文化

12月1日下午，斗门团区委、区青少年宫联合举办“蔗”里有点甜——红领巾探秘甘蔗制糖活动，27名少先队员来到斗门镇下洲村砍甘蔗、榨蔗汁、熬蔗糖，掌握劳动技能，分享丰收喜悦。

下洲村具有300多年历史，因盛产甘蔗、龙眼、荔枝等，被誉为“甜甜村”。在加快打造全市乡村振兴和“百千万工程”主战场期间，斗门镇在下洲村探索建立四位一体的乡村产业发展模式，打造“斗门印象小镇”，首期打造37家各类特色主题店铺，推出白蕉海鲈、糯米鸡、艾饼、手工编织等特色产品，拓展下洲甘蔗、御金球荔枝等特色农产品销售渠道。今年国庆节，“斗门印象小镇”在此前特色业态基础上，增加了10多种超人气斗门本土美食，如传统猪脚姜、锅边糍、糖包圆、秘制烤白蕉海鲈、柴火小笼包等。游客可以一边品尝美食，一边感受本土民俗文化和历史，乡愁在这里得到了很好地释放。

一道美食，就像是一段有着烟火气息的历史，细细品味，其中蕴含的情感和文化价值了然于心。

“斗门一桌菜”以其具备的本土味道，赢得了普遍认可。“斗门一桌菜”成为本地人团聚的好去处、外地人旅游打卡的地标仪式，同时逐渐演变成一场从“舌尖”到“心尖”的文化大餐。此外，斗门丰富多样的食材，成就多种非遗传统技艺，有的以古法烹饪技艺为核心，有的以传承创新为追求，有的以现代文化为主流，不断丰富、打造散发着独特魅力的文化盛宴。

“金台寺—斗门旧街—慕猗堂—御苑—接霞庄—御温泉”是斗门镇的一条乡村旅游精品线路，是首批省级乡村旅游精品线路，也是粤港澳大湾区游客颇为青睐的乡村游路线之一。“停云小镇—莲江村—华威餐厅—岭南大地—天悦记民宿”是莲洲镇的一条旅游线路，获评为国家文化和旅游部“乡村四时好风光·稻花香里说丰年”主题全国乡村旅游精品线路，每逢周末、节假日，到斗门品尝美食之余尽享“微度假”，已经成为一种共识。

借力“斗门一桌菜”，斗门区谋划打造“湾区微度假”城乡文旅品牌，推出古街寻踪、温泉康养、乡村游乐、生态观光、科普研学等老少皆宜、短途可达的“微度假”项目，让游客逛吃之余尽享“微度假”，不断满足游客多元需求。

斗门区深入挖掘历史文化，加快打造“秀美黄杨·善雅斗门”城市形象，在全区大力倡导诚信、友善、雅致等社会品德，不断丰富内涵，助推构建宜居宜业宜游斗门。