

“恩平家宴” 热闹开席

11个“镇街兄弟”各出拿手好菜 饭桌上畅谈农业发展

端午佳节即将到来，一场“恩平家宴”热闹开席。在只争朝夕的忙碌岁月里，家宴是“幸福团圆”的具象表达，更代表了人民群众对社会经济蓬勃发展的热切向往。为筹备“恩平家宴”，恩平市11个“镇街兄弟”准备充分，各自拿出一道“恩平名菜”。在食材富饶的恩平，就能做满一桌子高档菜。

文/图 江门日报记者 周晓莹 梁晓敏



恩平籐菜糕。



焖猪脚。



用恩平丝苗米做的黄鳝饭。

A

糕点热茶开胃

“各位兄弟们，大家坐。”在“恩平家宴”上，恩城街道作为“老大哥”，率先打开话匣子，招呼各兄弟镇街上席就座，“上菜之前，我们先尝尝君堂镇的粽子以及我们恩城的籐菜糕。”

“大家吃点心的同时，别忘了品尝一下我带来的红茶，这是我们镇的特产‘和香一號’，入口会有天然花蜜的香味，生津回甘，配点心可是一流。”大槐镇满怀信心地说。

“我们君堂镇的粽子名不虚传，这个粽子是我们镇的粽子龙头企业——恩平市粽源食品有限公司所制作的‘天地粽’。”家宴上，君堂镇抢着向兄弟镇推介自家产的粽子。

君堂镇介绍，据《恩平县志》等资料记载及粽子在晋代被定为端午食品的沿革显示，恩平裹粽历史已有1600多年。

恩平裹粽分为咸肉粽和枧水粽两大类，细分为扭向四角形状的“天地粽”，单锥形和双锥形的“龙角粽”，四方形的“回门粽”，扁平形的“枧水粽”，各有不同的用途和寓意。其中，单锥形“龙角粽”（又称“羊角粽”）寓意“出人头地”，双锥形“龙角粽”寓意“鱼跃龙门”；“回门粽”寓意“大吃四方，家底厚实”。“今天我们吃的‘天地粽’有四个角，代表‘天地君父’，寓意尊崇天地人和。希望大家吃过了我们的粽子，往后各项事业工作都顺利推进。”君堂镇说。

“君堂老弟，你们这粽子很不错，除了咸肉之外，还有什么其他口味吗？”恩城街道问。“有的，2021年，恩平裹粽已经成为恩平市非物质文化遗产，现在正在申报江门市的非物质文化遗产。为此，我们不仅要深化裹粽的文化内涵，还将在产品上下功夫。现在，我们的裹粽已经累计研发出60多种口味，并且在保留传统包裹技艺的基础上，尽可能实现各项生产流程自动化。临近端午节，我们的恩平裹粽特别畅销，供不应求。”君堂镇回答道。

“既然这么好卖，你一定要给我留一些，我们大槐镇企业多，想必他们肯定喜欢恩平裹粽。”大槐镇当即向君堂镇发出了订单。“兄弟放心，来订单了，保质保量供应。”君堂镇回应道。

气氛逐渐热烈起来。“今天我们以茶代酒，敬祝各位兄弟镇街在高质量发展的大道上乘风破浪。”大槐镇带来的“和香一號”茶香四溢。

据统计，目前，恩平市茶叶种植面积约233.3公顷（0.35万亩），年产量120吨，产值3000多万元。

大田镇、大槐镇、那吉镇是恩平市主要茶叶产区。这三个镇地处恩平市西北面，与阳江市阳东区、阳春市和云浮市新兴县接壤，种茶区域位于七星坑原始森林省级自然保护区内，属于天露山余脉，生产区四周20公里内无工业生产，空气质量优良，加上区内云雾缭绕，日夜温差大，非常适合茶叶生长。

“和香一號”是以云南大叶作为砧木、台湾金萱为接穗而培育出来的品种，因此名字中含“和”字，寓意祖国统一，繁荣昌盛。”大槐镇说。

谈笑间，籐菜糕上桌了。“籐菜糕是用我们恩平特色‘凌粉糕’的手法，以籐菜为原材料制作的糕点。”恩城街道继续阐述，恩城作为恩平政治、文化、经济中心，也是恩平的美食集中地，近年来，以恩平籐菜为原材料创新的菜品数不胜数，不仅有籐菜糕，还有籐菜虾、籐菜烧饼等，其中位于恩城街道的恩平市籐菜文化创意园以籐菜为“媒”，把籐菜饮食文化推上新高度。



B

「土」食材烹出「家」味道

一锅靓汤，是一桌地道粤菜的支撑点。在“恩平家宴”主菜上菜前，一道“刺鲷河虾汤”被率先端上菜桌，浓浓的酒香和刺鲷鱼的鲜味瞬间充斥了房间。大家迫不及待地盛上一碗，趁热小口品尝起来，每位食客的脸上都挂上了满意的笑容。

刺鲷鱼，恩平人称为“籐道”（土名）。在恩平，用刺鲷和小河虾，以醇香的米酒烹制，是接待外客极为高端和地道汤品，也有另外搭配鸡杂、猪杂的煮法。刺鲷鱼极其鲜美，弹牙爽口，营养丰富，搭配小河虾烹煮，味道鲜美。

之所以说这汤“高端”，是因为以往刺鲷鱼特别难捕捉，且刺鲷鱼不容易养殖，对水质要求苛刻，市场上刺鲷鱼供不应求，是恩平市境内的高价值水产品。因此，想喝上一道刺鲷鱼酒汤，不止花费高，而且有钱还不一定能喝上。

但如今，在恩城街道塘坊村委会下塘村已经建起刺鲷鱼养殖繁殖一体化基地。一方面是得益于恩平河流水质良好，对养殖刺鲷鱼提供了稳定的环境基础；另一方面，养殖户经过10多年的研究养殖摸索，摸清了刺鲷鱼喜阴不喜阳、喜欢钻水草和群居的特性，运用锦江河水进行仿河流式养殖，这才打破了刺鲷鱼不易养殖的瓶颈。

“能够在家宴上喝上一道暖胃的刺鲷河虾汤，这种老味道满满都是‘家’的感觉。”恩城街道说。

“汤”过三巡，慈姑焖猪脚、高汤白菜心、山坑螺鸡、黄鳝饭、狗仔鹅、清蒸青蟹、腊鸭鱼丸粥、萝卜牛腩、脆肉皖鱼煲等主菜接连上桌，还有籐菜虾、牛脚皮、山坑鱼仔、濑粉等菜品也陆续接上。

环顾所有菜品，无论是材料还是烹饪方式，满满都是“恩平味”。

“猪脚是我们家宴主菜必不可少的菜品，这道菜用到的是我们大田镇出产的慈姑作为佐料搭配，加上我们恩平出产的鲜美香猪，这味道可不一般。”大田镇说。

恩平慈姑远近驰名，其中以大田镇朗底村的慈姑最为优质。慈姑个体小巧，形态独特，肉质脆嫩，松脆可口、香气浓郁，在重要的节假日里是恩平百姓餐桌上的必备食材。近年来，“恩平生猪”名声大噪。这道“慈姑焖猪脚”中的猪肉自然也是恩平特产。

恩平是广东著名生猪养殖大县，是珠三角地区生猪大县之一，也是供应港澳的重要生猪生产基地。2021年，恩平成功创建生猪省级现代农业产业园。

在恩平市委、市政府的推动下，恩平市生猪养殖业向绿色生态、集约高效、转型带动高质量发展，产业上下游全链条联动，进一步完善产业链“闭环”，以及打造“恩平生猪”品牌，生猪产业向智能化、数字化、品牌化的2.0时代迈进，并有望打造成为“全国生猪现代全产业链创新引领区”“大湾区生猪绿色循环持续发展样板区”及“粤优生猪科研创新成果孵化示范区”。

另一主食“黄鳝饭”，是恩平丝苗米加黄鳝，放入瓦煲内用柴火烧煮而成，揭开锅盖后香气四溢，浓浓的米香格外诱人。

恩平是江门市乃至广东省内的重要粮食产区，恩平大米是国家地理标志农产品、全国名特优新产品、国家区域公用品牌、广东省名牌产品、“广东好大米”十大品牌以及“广东好大米特色产区”。水稻每年种植面积超26666.67公顷，年产大米超14万吨。

2019年，恩平米跃上新的台阶。当年，恩平市丝苗米产业园入选省级现代农业产业园，发展至今，恩平米产业已从过去的小农散户种植模式，向集约型、科技型、规模化发展，并建立起成熟的“产、种、销”全过程产业链。

饭桌上，恩平市11个镇街兄弟边吃边聊，对如何推进各自特色农产品高质量发展提出建议，随着话题越来越深入，“恩平家宴”会成了一场思想碰撞会，碰撞出火花。

轻松和谐的沟通氛围，镇街之间一盘棋思想，互有合作的基础上又有差异化发展，11个兄弟不仅理清了发展思路，更收获了“真金白银”。

C

饭桌上绘就发展蓝图

“我们恩平不止有农家菜，还应该有多端菜。”对，实施“百县千镇万村高质量发展工程”，要干出成效就必须大兴调查研究之风，在“农”这篇文章上继续优化。“将来，我们这桌‘恩平菜’，肯定会比今天更加可口。”饭桌上，恩平11个镇街兄弟围绕“鱼”和“菜”展开热烈讨论。

恩平农业有做大做强的基础，还有更辽阔的发展空间。

“鱼”和“肉”都是大宴的必备菜式，恩平生猪、恩平大米已率先走出一大步，但在推动特色水产品营销方面，恩平下的功夫还不够。

据统计，2022年，恩平市农林牧渔总产值达到55.29亿元，农林牧渔及服务业各类产值占比依次为42.3%、3.84%、35.96%、16.34%、1.56%。其中，渔业总产量5.32万吨，总产值9.03亿元。

16.34%的占比，渔业在农林牧渔中还有更大发展空间，对于恩平而言，实现这一点并非不可能。推动农业产业“接二连三”，守护好“一江水”推动“一条鱼”，成为今年恩平市农业高质量发展新的“突破点”。

优质的水产离不开优质的水资源。作为潭江的源头，这“一江水”是恩平独一无二的优势，也是养殖户培育这“一条鱼”的信心所在。

要让这“一条鱼”游进高质量发展“新蓝海”，最终达到乡村振兴、农民增收的目的，关键在于积极推进“百县千镇万村高质量发展工程”，守护好这得天独厚的自然生态，将生态优势源源不断地转化为高质量发展优势。

这是恩平的自然天赋。

水产品方面，恩平市拥有广东唯一一家罗氏沼虾育苗繁育的企业——广东众海水产有限公司，从源头育苗到养殖的罗氏虾，还有“顾和鱼”品牌、横陂镇蓝田青蟹、横陂奄仔蟹、墨瑞鳊鱼，以及刺鲷、笋壳鱼、巴西龟……另外，还有高端预制菜，恩平市豫康食品有限公司专营的鲍鱼、海参、鹅肝等预制菜主要销往北京、上海、广州等大都市，年产值超1000万元。

这是地方水产品和企业“筹码”。

优质自然资源加持以及多年来厚植的农业产业，将成为吸引大资本、大项目进入恩平的强大“引力”。

种好梧桐树，引入“食品谷”。5月25日，位于恩平工业园东成片区、总投资50亿元的深圳科技园湾西国际食品谷项目正式动工，该项目将引进预制菜、道地药材、饮料生产、现代食品装备制造、冷链物流、包装与保鲜企业，以及科研、检测、孵化器、金融平台等，将成为恩平市大力推进乡村振兴战略的重要产业载体以及恩平“三农”产业发展的新增长极。

从长远来看，江门市在广东省制造业高质量发展“十四五”规划中被列为现代农业与食品战略性产业核心城市。恩平正积极抢抓“双区”和三大平台建设历史机遇，下大力气做好“粮头食尾”“农头工尾”增值大文章，加快构建现代农业产业体系，推动农业“接二连三”，不断厚植创新创业沃土，积极为江门市建设现代农业与食品战略性新兴产业核心城市贡献“恩平力量”。

此外，江门市第十四次党代会提出，构建“一主四副多极点”的城市空间发展架构，并把横海湾作为江门四个副中心之一，建设为生态文明发展示范区。当中，横陂镇作为恩平市唯一的沿海镇和横海湾的组成部分，海水养殖面积近713公顷（1.07万亩），是著名的咸淡水海鲜产地，有着得天独厚的滨海资源优势。因此，乘着江门四个副中心发展的东风，横陂镇有望打造成为恩平乃至江门市的“海鲜铺子”。

可以预见，未来“恩平家宴”的菜品会更加丰富，不仅有刺鲷河虾汤、焖猪脚、狗仔鹅、濑粉等家常菜，还可能会有红烧刺鲷、干煎墨瑞鳊鱼、清蒸笋壳鱼、盐焗罗氏虾等新菜品。

我们有理由相信，这些美好愿景将逐步变成美丽实景，老百姓的餐桌将更加丰盛。

恩平市生猪省级现代农业产业园五家实施主体企业之一——广东同创农业发展有限公司。