

闻「香」而动 即「食」出发

江门「搵食宝典」带你吃遍江门



有人跟着山河去旅行,有人跟着文化遗产去旅行,自然也有人跟着美食去旅行。从去年的淄博烧烤,到今年火热滚烫的天水麻辣烫,美食点燃了一团火,照亮了目的地城市的文旅天空。

杜阮凉瓜、古井烧鹅、陈皮宴、台山海鲜、古劳鱼皮角、马冈鹅、恩平筋菜……作为“世界名厨之乡”,侨都江门的特色美食多到数不清,为年轻人带来精神与味蕾的多重满足,以吃为核心的“美食游”为城市旅游发展注入全新活力。

前不久,社交平台百万粉丝旅行美食达人刘雨鑫 Jason 远道而来,奔赴江门街头巷尾的小吃店,开启一场江门美食的探索之旅,也引起了网友的热议。

深中通道开通以来,有网友调侃称“中山的鸽子要被深圳人吃光了”。吃了中山的乳鸽,不妨多踩一脚油门,来江门开启一场舌尖上的“3.3精彩之旅”。

为此,本报「暑假游江门」栏目专门为您奉上江门「搵食宝典」,让你闻「香」而动,即「食」出发,吃遍江门。

文/图 江门日报记者 李银煊

江门特色美食街区 满足食客多元化需求

蓬江区

五洞牛肉新鲜味美。

杜阮凉瓜:微苦而甘甜 爽脆而无渣
江门人对凉瓜情有独钟,豉汁炒凉瓜、冰镇凉瓜、凉瓜汤圆……满桌碧绿的“凉瓜宴”总让食客为之心动,如今还有凉瓜油条、凉瓜干层糕、凉瓜蛋挞、凉瓜酥等创新菜式。杜阮凉瓜瓜形硕大、平顶粗粒、肉厚色绿,口感的最大特点就是吃起来微苦而甘甜、爽脆而无渣。

五洞牛肉:味道鲜美 价格实惠
棠下镇五洞村售卖的牛肉味道鲜美,价格实惠。这里的牛肉鲜嫩多汁、富有质感。牛肉火锅、网红咖喱牛肉菠萝包等丰富多变的“牛美味”让人食指大动。

荷塘鱼饼:传统小吃 爽脆弹牙
荷塘鱼饼是选用新鲜鲮鱼去骨、剁蓉、煎制而成的一味非遗传统小吃。煎制好的荷塘鱼饼两面金黄,表皮微微焦脆,肉质软韧弹牙。

江海区

外海面:制作精细 风味独特
在江门,讲到面食,人们就会想到外海面。外海面以其制作精细和风味独特而闻名,成为江门一种独具特色的传统食品,在广东省、港澳也有一定的品牌知名度。外海面细长如丝、爽滑、弹口、不粘不坨,把高汤精华悉数吸收,面条入口口感如缕如丝,根根分明。

礼乐排骨:即点即蒸 原汁原味
礼乐排骨贵在新鲜,师傅将排骨洗净切碎,加入秘制腌料,将新鲜排骨分装至小碟中,顾客即点即蒸,保证原汁原味!

花生饼:入口松化 香甜适中
花生饼是江门外海的地方传统名小食之一。它入口松化、香甜适中,食后齿颊留香。可随意吃,也可作煎糯米薄饼、汤圆馅,令人回味无穷。

新会区

新会陈皮宴:侨乡名菜 风味独特
新会陈皮是广东“三宝”之一,江门人善于把陈皮和各种食材搭配起来烹饪成各式菜肴。陈皮水鸭汤、酥炸陈皮骨、陈皮面、陈皮鸭舌以及柑普茶等一系列创新陈皮美味,蕴含着江门人对陈皮的无限喜爱。

古井烧鹅:肉嫩爽口 鲜香多汁
古井烧鹅,是江门一张亮丽的饮食名片,其选用广东四大名鹅之一的开平马冈鹅,用宋朝延续下来的宫廷烧鹅做法,使得烧鹅肉嫩爽口、鲜香多汁、齿颊留香。

黄沙蚬:吃法多样 别具风味
黄沙蚬,又被称为“西江鲍鱼”。黄沙蚬有很多烹饪方法,蒸、焗、烧、炒都可以。其中最经典也最受食客欢迎的就是清蒸黄沙蚬。把黄沙蚬装入平底盘中,开大火蒸,再加上餐厅自榨的纯正花生油,就能最大限度地释放蚬肉的原汁原味,吊出其独有的鲜美。

杜阮上巷村凉瓜美食街
蓬江区杜阮上巷村的餐饮业以“一店一菜”为主题,形成上巷村美食街,上巷村共有十多家美食店,出品的凉瓜菜式各有特色,吃货们可以一一寻味。

五洞牛肉街
在蓬江区五洞村,牛肉美食琳琅满目,任君挑选。五洞村内有一条新兴的牛肉街饮食兴旺,商铺林立,全村共有多家牛餐馆,牛肉味道鲜美,价格实惠。

远洋海鲜美食街
蓬江远洋海鲜美食街是以售卖加工海鲜水产、烹饪粤菜美食为主营业务的美食街,街内海鲜品种丰富,出品新鲜,价格实惠,还有

特色五邑美食、烧烤等多样餐饮体验。

礼东美食街
江海礼东美食街聚集了规模庞大、范围集中、出品精致的田园特色农庄,如和苑农庄、住家喜宴、新财记农庄等,可谓江海区乃至整个江门地区的一个地标式美食区。

古井烧鹅街
在江门新会区古井镇霞路村,有着一家烧鹅美食街,短短百来米聚集了几十家烧鹅店,当地名气最大的两家,莫过于恒益和平香。

陈皮美食街
陈皮的巧用,是对味蕾层次的进一步丰

富,也是岁月味道的留香。在新会陈皮村内有多家美食店,侨乡人家、恒益美食等门店都提供地道陈皮宴。

都斛海鲜街
在五邑地区说到吃海鲜,不少人的第一反应就是去台山都斛吃海鲜,很多珠三角和港澳客人都会慕名前来。这里的海鲜品种多、价格平且新鲜,买好海鲜后还可以到附近的餐饮店加工,品尝海鲜的美味。

开平百合“饺子街”
每当夜幕降临,百合镇北郊便开始热闹起来,这条普通的街道却藏着美味的饺子。百合饺子不同于我们平常所吃的饺子,其造型小巧,水晶薄皮在光线下显得剔透有

光泽。

开平月山“三点三”小吃街
在开平月山镇,每到下午3点15分,原本安静的月山市场顿时热闹起来,四面八方的食客前来觅食,共赴一场美食之约。在这条长约200米的深宁西路,聚集着数十家小吃店,既有牛杂,也有新鲜出炉的菠萝包、咸鸡卷、千层糕、斑糕等。

鹤山竹树坡特色食街
鹤山竹树坡特色食街粤菜餐厅云集,丰收碗、尝鹅、陈皮人家、鸽天下、濞粉鸡、鹅家美食、桌桌有鱼、竹家庄、乡下美食……每家店都有自己特色的菜式,深受江门街坊乃至外地游客的喜爱。

台山市

台山海鲜:“鲜”有特色 回味无穷
台山海鲜产品质量上乘,如台山青蟹、台山鳗鱼、台山蚝更是被列为农产品地理标志。在台山,大小海鲜酒家、食肆、食街数不胜数,各种海鲜宴也各有特色,但殊途同归的都是一个“鲜”字,令人回味无穷。

台山黄鳝饭:油而不腻 鲜香四溢
台山黄鳝饭是台山历史悠久的特色名菜。正宗的台山黄鳝饭中,鳝与米的分量比例恰到好处,鳝的肉与骨分离,骨一般另用于煲汤,黄鳝饭的饭油而不腻、干湿适中、软硬有度、鲜香四溢。

斑斓卷:清新香甜 风味浓郁
斑斓卷原是越南的一种点心,制作方法经台山归侨们不断改进,结合台山地方风味,从馅料构成、甜度、色泽、造型等方面进行创新,现在已成为当地的特色美食。斑斓卷这道美食,它的色泽如仲夏的鲜嫩绿草,它的味道清新香甜,让人难以忘怀。

鹤山市

古劳鱼皮角:皮薄馅靓 味道鲜美
古劳鱼皮角已有百年历史,是用鱼肉经加工制成比纸还薄的皮,包上馅料就是鱼皮角了。其特色是制作精美,小巧玲珑,皮薄馅靓,味道鲜美。

龙口牛肉:新鲜美味 驰名远近
龙口牛肉以“健康、新鲜、美味”的特点而驰名远近。牛肉火锅、焗牛蹄、焗牛杂、牛杂粥……都是牛肉美食的当红花旦,一牛百味,喜好由人。

黄洞米点:别具特色 种类丰富
在雅瑶镇黄洞村,有着别具特色的黄洞米点,其制作技艺已有近百年历史。黄洞米点包括有白水角、团糍、榄心、鸡屎藤糕等乡间小食。

开平市

马冈鹅:口感嫩滑 鹅味浓郁
马冈鹅是“四大名鹅”之首,历史悠久,是开平市非物质文化遗产之一。马冈鹅肉质纤维比较靛,吃起来口感嫩滑,鹅味浓郁。用它做的菜式,如传统烧鹅、狗仔鹅、仔仔炒鹅、卤水鹅、鹅煲汤、豉油鹅、甜酸鹅、柠檬鹅、话梅鹅、白斩鹅等,深受食客欢迎。

开平咸鸡笼:特色点心 传统地道
咸鸡笼,是一款传统地道的开平特色过年点心,将糯米粉与粘米粉配搭成面团,然后包上地道传统的开平民间配制的馅料,轻轻一捏,就成了巴掌大的可爱咸鸡笼。

赤坎豆腐角:风味小吃 酥滑嫩香
赤坎豆腐角是开平市赤坎镇一种风味小吃,至今已有逾百年历史。豆腐角要去赤坎吃才够味,通常十几元就能买到一份,用牙签挑起一块,呼呼地吹着腾腾的热气,放进嘴里,顿感酥、滑、嫩、香。

恩平市

恩平筋菜:甘凉爽口 风味独特
筋菜是恩平最具标志性的蔬菜,即使同在五邑地区生长,恩平的筋菜都比江门其他地方的要鲜嫩很多。恩平筋菜酥脆、甘凉、爽口,入口微苦,风味独特。

恩平濞粉:入口软 韧性强
恩平濞粉表面光滑,粗细均匀,无粘连,色泽均匀,煮后不糊汤、不粘条,入口软、韧、爽、滑,吃起来有韧性。

恩平烧饼:软滑弹牙 百吃不厌
恩平烧饼有悠久的历史 and 浓郁的地方特色,跟其他地方烧饼酥脆的口感不同,恩平的烧饼因为是糯米做的,入口软滑弹牙,再夹上一块烧猪肉,更有甘香滋润之味,令人百吃不厌。

邑家人·山水四合院

上榜“江门必吃榜”
新派粤菜留住食客的胃

↑ 邑家人·山水四合院依山傍水,远离城市喧嚣。

→ 金丝神湾菠萝包外脆内软,口感香浓。

近日,一美食网站公布“江门必吃榜”榜单,邑家人·山水四合院上榜,这意味着其不仅是江门美食文化的传播者,更是江门城市魅力的体现。

邑家人·山水四合院位于杜阮南芦村,远离城市喧嚣,依山傍水、风景秀丽,淡雅而富有诗意的山景园林更是令人惊艳。除了景色优美外,邑家人·山水四合院还以其各式融合创新的美食为名,因创新的菜品频频登上美食榜,成了不少游客的“打卡点”,成为江门餐饮一张亮丽的名片。

这里的招牌菜非常多,比如金钟罩雪花牛仔粒、黄金丝蓝米炒饭、水果咕嚕肉。要说最“出圈”的,当属黑松露烧鹅。这只烧鹅与传统色泽红亮的烧鹅不同,它的颜色是黑黝黝的。这是因为在烧制前,用秘制的黑松露汁均匀涂抹在鹅的身上,经过师傅的“九九八十一道工序”,最终出炉的黑松露烧鹅更加入味。吃起来,烧鹅皮十分酥脆,隐约尝到黑松露的香味,而且鹅肉嫩滑多汁,俘获了众多食客的胃。

邑家人·山水四合院还结合当地特色农产品——杜阮凉瓜,推出招牌凉瓜宴,选取品质上乘的杜阮凉瓜,烹饪出凉瓜杂粮烩鲜鲍、杜阮牛肉凉瓜羹、避风塘炒凉瓜,让你体验各式传统与创新粤菜烹饪方式带来味蕾上的奇妙碰撞。

比脸还大的金丝神湾菠萝包也是食客争相打卡的菜品。这个菠萝包一口咬下去,外脆内软、口感香浓,满满的菠萝味。

邑家人集团负责人黄晓峰告诉记者,邑家人·山水四合院是邑家人的第一家品牌店,如今邑家人已遍布广东多个城市,在江门也有多家分店。未来,邑家人还将以“五邑菜、中国味、世界品”的理念,将更多的新创意融入五邑传统食材中,让五邑地道美食走向全国。

墟顶强盛猪脚面

一天最高峰
卖出2000多碗猪脚面

↑ 墟顶强盛猪脚面店。

→ 猪脚面味道受到游客认可。

2023年,一部影视剧《狂飙》让江门火出圈,也带火了猪脚面。自此,猪脚面成了《狂飙》打卡点长堤历史文化街区的特色美食,也成了江门美食的一张名片。

在墟顶老街水埠头三十三级青石板梯旁,就有一家猪脚面店,店铺取名于《狂飙》,叫作“墟顶强盛猪脚面店”。

“墟顶强盛猪脚面店”负责人李志宇告诉记者,2023年春节,他正好在看《狂飙》大结局。有一天经过水街,他发现往日平静的老街,突然多了很多游客,他们都是看了《狂飙》后想亲临拍摄地打卡的。

经商多年的李志宇凭借敏锐的触觉,发现了商机,于是很快就在墟顶老街租下店面,把原本位于常安路的美食店搬了过来。

事实证明,李志宇当初的选择很明智。在《狂飙》的影响下,以及长堤历史文化街区独特的魅力下,2023年以来,游客纷至沓来,每到节假日,这里游人如织。

李志宇表示,自从店铺开业以来,猪脚面便非常受游客的欢迎,生意一直很好,最高峰是2023年“五一”劳动节,一天能卖出2000多碗猪脚面。

要做好一碗小小的猪脚面,并不简单。李志宇对出品把关很严,坚持做品质美食。“我们选用的猪脚必须是当天屠宰新鲜猪脚,还要用秘制的酱汁当天卤制,所以味道得到游客的认可。我们用心做好出品,客户自然会用行动报答你。”李志宇说道,“我们店不只是做游客生意,有一些本地居民也会经常过来吃面。”

猪脚弹牙软糯,搭配外海面,极富弹性的面条在香气里穿梭,吸饱了肉汤之后,散发出特别的香味,而且汤底也很浓郁,不少食客品尝后都竖起了大拇指。“看了《狂飙》来江门打卡,原本对网红猪脚面不抱什么希望,但没想到这里的猪脚面味道很好,而且价格不贵。”来自阳江的游客何小姐如是说道。

眼下正值暑假旺季,“墟顶强盛猪脚面店”正做足准备,迎接八方来客。