

第五章 地方特产

第一节 珍稀动物

儒艮 俗称美人鱼，产于营盘白龙港的辽阔海域。

儒艮是脊椎动物，属哺乳纲，儒艮科，为我国保护的濒临灭绝的珍贵稀有动物之一。儒艮前肢呈鳍状，后肢退化，头骨后大，口内有齿，齿内无珐琅质，皮肤灰白色，有稀少分散的毛。母儒艮胸部鳍肢旁有两个乳房，象人的拳头那么大，常常浮出水面哺乳。儒艮寿命一般三十年，孕期 400 天，无明显的生殖季节。一年中任何时候都可受孕产仔，生殖率较低，平均三年才产一仔。儒艮以藻类或其他水生植物为食，成年儒艮每天要吃 45 公斤以上的水生植物。儒艮肉特别鲜美，油脂澄清而有香味，且营养价值甚高，皮鞣制成革耐磨，牙齿可制工艺品，筋骨也可作象牙雕刻的代用品。

文昌鱼 俗称扁担鱼。属头索纲，文昌科。产在沿海一带，通常钻在粗松的沙滩里，仅露出头部，全身无色透明，肌肉明显，左右两侧扁，身体两头尖中间宽。在生物学上有很大的研究价值，又是海味珍品，被列为世界珍贵稀有动物之一。

第二节 地方特产

牡蛎 又名蚝。属双壳纲，牡蛎科。有很高的食用、药用价值，牡蛎肉味鲜美，营养丰富，是一种滋养品。壳可入药，有敛阴潜阳，化痰软坚的功能。用牡蛎可制成蚝豉、蚝油，畅销国内外。

乌贼 俗称墨鱼。属头足纲，乌贼科。营养价值极高，每百克鲜肉中含蛋白质 17 克，脂肪 1.7 克，维生素 A100 国际单位，还含有钙、磷、铁、核黄素等人体所需的物质。从其内脏中提取的内脏油是制革的原料之一。眼珠可制眼球胶，是上等胶合剂，其骨中药名叫海漂蛸，有通血脉，去寒湿，收敛止血的功效，治便血、吐血、遗精、胃痛吐酸、妇科病等。乌贼干品远销国内外。

海马 又名龙落子、水马。属鱼纲，海龙科。海马是珍贵中药材，有补肾壮阳，镇痛强身、舒筋活络、止咳平喘和催产，散结消肿的功效。有“北方人参，南方海马”之说。

对虾 属甲壳，对虾科。肉味鲜美，营养丰富，晒干可制成虾米（又称海米）、大红。提炼的虾油是高级的调味品，以对虾为原料生产的虾仁，香甜酥脆可口。每年都有大批鲜虾、虾米及虾油等系列产品远销国内外。

红树林 它是热带、亚热带海滩涂上特有的灌木或乔木的植物群落。红树为胎生植物，种子在母树上的果实内萌芽长成小苗后脱离母体，同果实一起从树上掉下来，插入泥土中只需几个小时就可以生根成长，如果落在海水中，便随波逐浪，远飘它处传播。红树林中不仅是鸟类、鱼类和脊椎动物栖身、繁殖场所，而且起到扩展滩涂、防御风浪潮汐袭击，保护堤岸村庄的作

用。红树的皮含有单宁，是鞣料和染料理想原料；红树的提浸物可治疗脚癣等皮肤病，林木可制作高级家具、乐器；树叶可做绿肥和饲料。

第三节 地方小吃

狗肉 狗肉味美价廉，香味回溢，是营盘人最喜欢吃的菜肴。有所谓“不食狗肉，不知天下美味”、“狗肉滚几滚，神仙站不稳”之说。狗肉的食法，将狗去毛后用明火炙皮成焦黄色，去掉内脏洗净，切片炒过油锅，然后加适量清水，配以南乳、丁香、草果、八角、陈皮等佐料，先旺火后文火炖熟即可食用。狗肉大补，有益精、壮阳、补肾之功效。冬季，以狗肉打火锅，别有一番风味。

蛇肉 营盘人喜食蛇，易其名曰“龙”。有所谓“龙凤虎”菜谱，即将蛇、鸡、猫三者调上味料清炖，实为益补之佳品，历来为当地酒家之名菜。但价昂贵，通常只有迎接贵宾时才开设。

禾虫 生长在海边田间，状似春蚕（但形小）而多毛，人们捉到禾虫后，用水煮熟，然后再用油将其炒熟即可食，用鸡蛋拌或用油煎更佳，其味清香可口。

鱼生粥和及第粥 是营盘人早上最喜食之粥品。相传早年由广州传来，方法是将斑鱼切成片，佐以味料，然后放入煮滚的粥内，半分钟左右即可食，食时放入少许的古月粉及葱花，其味鲜甜爽口。及第粥是将猪肝、瘦肉、粉肠佐以味料，然后放入煮滚粥内，两分钟左右即可食，其味鲜美，脆爽、香甜味道。

芋檬巴 是将天心芋的茎晒干而成。食时先将其用水浸软，切成半寸许，煮熟佐膳，引人食欲。其经数次烹煮后味道更美，逢年过节人们多食之，以解油腻。近来研究表明，芋檬中的凝胶进入肠道后，形成半透明的膜衣附在肠壁上，有效阻碍各种有害物质特别是致癌物质的侵袭，“防癌魔衣”桂冠由此而生，成为国内外最流行的防癌治癌食谱。

珍珠螺肉粥 这是珠乡营盘特有的风味小吃之一。将新鲜螺肉洗干净，烧锅落油爆香姜花，赞酒落汤将珍珠螺肉稍滚片刻，捞起滤干水分。用珍珠螺肉汤煮粥，煮滚后将珍珠螺肉肉丝放入，稍滚片刻，撒上葱花便可食，其味清甜鲜美，滋阴养颜。

纯正蟹肉丝 选用海洋鲜蟹肉和白糖、食盐等配料，经科学方法精制而成。含丰富蛋白质，香脆可口，可即开即食，亦可作饺面配料、汤料。是老少居家、旅游、会客佐食之佳品。曾获广东省一九八七年水产加工品评比展销会一等奖，一九八九年广西工业新产品百花奖。

珍味鱼片 这是珠乡特有海味小吃，选用海洋鲜鱼和白糖、食盐等配料，经科学方法精制而成。含丰富蛋白质，美味可口，可即开即食，亦可作饺面配料、汤料，是老少居家，旅游、会客佐食之佳品。珍味鱼片荣获广东省一九八七年水产加工品评比展销会一等奖，一九八九年广西工业产品百花奖。

珍味鱿鱼 珠乡海味小吃之一。选用鲜鱿鱼、食糖、食盐等配料，经科学方法加工制成。

含丰富天然蛋白质，风味独特，即开即食，是老少居家、旅游、茶座、会客佐食之佳品。珍味鱿鱼荣获广东省一九八七年水产加工品评比展销会一等奖，一九八九年中国乡镇企业第二届出口商品展销会被选定参展产品。

沙蟹酱 这是营盘民间常用食品。将鲜沙蟹洗净后捣成酱，加入适量精盐，放入罐中封存，置于空地曝晒 2-3 天后即可食用。用以蘸鸡、鸭等肉类，其味鲜美香醇，可助消化，增食欲。用撕丝芋檬蘸沙蟹汁助食赤禾米粥，使人回味无穷。

虾 酱 制作方法、食用与沙蟹酱一样，制作时只需将沙蟹换成鲜小虾即可。

第四节 地方名菜

1、龙凤虎

(1)原料：蛇肉 200 克，鸡肉 300 克，猫肉 200 克，红枣 6 颗、杞子、淮山、党参少许，精盐、姜、酒适量。

(2)制法：将蛇肉、鸡肉、猫肉洗净后，用盐、姜，酒适量合味拌匀，置入汤盆，加清水将满，把红枣、淮山、杞子，党参放入其中，然后把汤盆置于大锅中，隔水清炖，先大火烧水沸后用文火，炖一小时后取出食肉喝汤，味道清甜鲜美，具有滋阴壮阳，祛风润肺，为滋补之佳品。

2、南珠脆皮鸡

(1)原料：光项鸡一只（约 800 克），白醋、麦芽糖、柠檬汁，浙醋、生粉各适量，淮盐少许，花生油 150 毫升（实耗油 110 毫升）。

(2)制法：先将光鸡洗净，挖去鸡眼，放入盐水中飞水二至三成捞起，在鸡膛内抹上淮盐，然后在鸡身上抹上脆皮浆，挂起凉干（约 2 小时）。再将鸡头连颈剁下，猛火烧锅下油至五成沸，放入鸡炸至八成熟、捞起。待上席前再炸一次至金黄色。炸好马上斩件，先斩鸡头，后斩鸡身。在碟上砌回鸡形，上淮盐及汤汁，即上席。其味清香甜口，为上席之佳品。

3、双龙戏珍珠

(1)原料：龙虾 2 尾（500 克以上），虾扇约 250 克，白芝麻少许，鹌鹑蛋 12 只，精盐、味精、胡椒粉、湿生粉、麻油、花

(2)制法：先将龙虾拆肉、蒸熟头尾待用。将龙虾肉改成虾球，放入少许调味料拌匀。起锅放油将虾球拉油至熟。另起锅炸香料头，放入龙虾球上汤；加味料，用湿生粉打芡，摆回龙虾身样。将虾扇沾上蛋浆，拍上白芝麻，烧红锅放油，炸至仅熟，摆回龙虾身。将蒸熟龙虾头尾摆回龙虾形，把已经煮熟的鹌鹑蛋去壳，摆在两虾头之间，即成“双龙戏珍珠”。

4、南珠陈皮鸭

(1)原料：光鸭 1 只（约 1000 克），陈皮 25 克，菜胆 300 克，老抽油 10 毫升，绍酒 15 毫升，湿生粉 30 克，精盐、味精、白糖、胡椒粉、麻油等适量，花生油 1500 毫升（耗油 100

毫升)。

(2)制法:将光鸭切去翅、嘴及尾巴,在鸭背上用刀划个“×”形刀口,上抽油,放入240℃的油锅中炸至鸭身呈大红色,然后起锅爆香料头,调味后放鸭煲至唸熟,拆骨后返笼蒸热,倾出鸭汁,放于碟上,胸向上,将菜胆炒熟围于鸭边,猛火烧锅下油,放入鸭汁,二汤、精盐、味精、蚝油、老抽、麻油、胡椒粉,调入湿生粉打芡,加尾油淋在鸭背上便成。

5、南珠麒麟生油球

(1)原料:生鱼肉300克,熟火腿100克,鲜笋100克,香菇75克,甘笋50克,姜花75克,味精、精盐、湿生粉、绍酒、麻油、胡椒粉等适量。

(2)制法:先将鱼肉改成24件,火腿、香菇各切成24件,鲜笋、甘笋改成花件各24件,姜花切成24件。把鲜笋、甘笋飞水待用,再把生鱼肉用味精、精盐拌匀,与火腿、香菇、笋花,甘笋交错相间,拼成鱼鳞状,分3行砌在碟上(每行8件),每行之间扑入姜花4片,淋油15克。用武火起锅,下油15克,溅入绍酒,加入上汤、胡椒粉,精盐、味精、麻油,用湿生粉打芡,再加入尾油,淋在每行的拼件上,即可上席。

6、掌上明珠

(1)原料:拆骨鸭掌24只,鹌鹑蛋24只,虾胶300克,鸡蛋清30克,火腿茸5克,味精、精盐、生粉、麻油、芫荽等各适量。

(2)制法:先用开水把鸭掌滚过,在去骨的一面撒上生粉,抹上虾胶,再用蛋清扫平。然后将鹌鹑蛋煮熟去壳,镶在抹上虾胶的鸭掌上,撒上火腿茸,上笼蒸熟,取出。然后烧锅下油,用清水、湿生粉、精盐、味精等调成芡汁打芡,加麻油和包尾油,拌匀,淋在鸭掌上,最后用芫荽拌边便成。

7、珠光宝气(又名蟹里藏珠)

(1)原料:青蟹4只(约2公斤),鹌鹑蛋16只,火腿茸10克,鲜菇30克,味精、精盐各6克,胡椒粉0.03克,麻油0.3毫升,鸡蛋白3克,上汤60毫升,湿生粉6克,姜片4片,葱条2条,姜茸、浙醋、花生油各30毫升。

(2)制法:将蟹剖净,每蟹为2件,拆出蟹肉。将鹌鹑蛋煮熟去壳,粘上生粉炸至金黄色。另起锅下油,放入上汤,味料,将鹌鹑蛋略炸,用湿生粉打黄,加尾油和麻油拌匀,然后把鹌鹑蛋、火腿茸,鲜菇粒酿入拆了肉的蟹身里,最后用拆出的蟹肉封口,用鸡蛋白抹平,再将酿上鹌鹑蛋的蟹身砌回蟹形,放上姜葱,然后将姜茸,浙醋、精盐、麻油拌匀后,淋上滚油作佐料蘸食便成。

8、盐水虾

(1)原料:鲜虾500克,精盐25克,料酒25克,葱5克,姜2克,白糖5克,花椒数粒,清水适量,香油少许。

(2)制法:将鲜虾去掉须用清水洗净,将葱切段,姜切片。锅内倒入清水烧开,将虾放

入开水内焯一下，捞出来后控净水分。将锅洗净上火，倒入适量清水，加入料酒、精盐、葱、姜、白糖、花椒粒烧五成热时，将虾放入锅内炒匀，锅加盖转入小火焖约 5-6 分钟即熟，出锅前淋入少许香油，将虾出锅装盘即成。

9、醉虾

(1) 原料：海虾 300 克，白酒 250 克，姜汁、辣酱油适量。

(2) 制法：将海虾用清水洗净，放入一个大口的玻璃瓶内，倒入白酒，加盖盖好。当海虾已醉，不再活动时，将盖打开，用火将瓶内白酒点燃，用小勺在瓶内不住搅动，当虾身被酒烧至弯曲，逐渐变成红色时，把瓶盖盖上熄灭火焰。用筷子把虾夹出，剥去外壳，食时蘸上姜汁、辣酱油。

(3) 特点：虾肉鲜嫩、酒香四溢，醉虾佐酒，别具风味。

此菜制作可在餐桌上进行，使客人睹其醉虾全过程，增添欢乐情趣。