



到电白观珠寻味，有暗香浮动

茂名晚报记者刘锋兰

食材溯源，养在林下，跑在岭头

若你到电白观珠或沙琅，在酒楼上看到服务员端来一白色陶瓷盘，盘中切好的金黄色鸡块粘着些黑褐色细片，盘底小火炉隐隐传来独特香气，那么，不必多问，这道菜必是当地人津津乐道的“奇楠飞凤”。

最近，作为“金池饼业”“顶上加”茂名市第九届全民健身徒步节五条线路之一的电白区“沙垌香街”广受瞩目，围绕沉香而展开的话题也非常热门。近日，茂名晚报记者在电白观珠走访时，打探到诸多与沉香有关的美食。原来，作为沉香之乡的电白近年来在传承千年沉香历史文化、探索沉香产业多元化发展的道路上越走越精彩，聪明勤劳的电白人在开发利用沉香的价值时另辟蹊径，将沉香与当地特色食材相结合，研制推出一系列沉香风味的美食，可谓是“舌尖上的沉香”。

在采访过程中，记者发现，上述沉香风味特色菜无论是食材搭配还是烹制技艺，看起来都不复杂，但味道却非常独特好吃，令人难忘。恒悦假日酒店厨师告诉记者，烹制看似简单，但奇楠配料的用量、烹制的火候和时长，都非常讲究。此外，食材的选择特别重要。比如，“奇楠飞凤”需选用当地的“沉香鸡”作为原材料，而“沉香尚肉将军帽”中的腩肉，来自当地特色小耳花猪，市场上很难买到。

口说无凭，眼见为真。观珠镇大榕村委会副主任许敏对本地特色产业尤为关注和重视，他驱车带领记者来到了位于观珠镇高岭栋的电白区观珠镇小耳花猪物种保护（养殖）基地。这里养了三千多头“头黑背黑、肚白腿白”的小耳花猪，每头母猪一个栏，猪崽可自由出入猪栏，不时在岭上欢跑。据许敏介绍，电白小

耳花猪，也叫“观珠土种猪”，广泛分布于各山区镇。其种群大、种源纯，以散养为主，具有较高的生产性能。具有繁殖力强、抗病力强、早熟易肥和皮薄肉嫩、肉味鲜美、吃时甜香而不腻等特点，其中小公猪是烧烤乳猪的上乘食材。“这种猪一般采用传统家养方式进行养殖，所食材料为米糠、麸皮、薯叶等。其养殖时间比较长，一般要一年左右才能上市，并且养到70公斤之后很难再养大了。”

随后，许敏又先后带领记者到一片果园和一片奇楠林中看“沉香鸡”。记者看到，这些鸡从外观上观察并无特别，但全都是在林下散养。许敏告诉记者，在奇楠沉香树下散养的土鸡，会经常啄食沉香树的虫子，甚至啃食沉香树皮，久而久之肉质会变得香甜可口。成菜后，鸡肉洁白皮油黄，食时会觉得皮爽肉滑、骨香汁鲜。

千年沉香文化，在餐桌上延伸

近年来，在电白区委、区政府的大力支持和推动下，观珠、沙琅等镇努力探索沉香产业多元化发展。不少酒店餐厅都在不断研制与沉香有关的特色菜式，争先恐后推出沉香宴吸引顾客，“奇楠飞凤”等菜品这两年已在电白乃至整个茂名声名鹊起。恒悦假日酒店总经理刘彬告诉记者，他们凭借“奇楠飞凤”“沉香尚肉将军帽”两道菜品先后在茂名市首届“高凉菜大师”评选（电白赛区）和

2023年电白区“特色高凉美食烹饪”技能大赛中获奖。10月29日，电白区举行十大特色高凉美食专家评选活动，“奇楠飞凤”入选电白区“10道必点高凉菜”。

如今，来到电白观珠、沙琅等地的商人、游客，既可体验各类沉香产品，还可吃上一桌沉香宴。沉香风味特色菜，为沉香文化的宣传推广提供了新介质，必定推动电白沉香产业进一步繁荣发展。



『尚肉将军帽』。茂名晚报记者刘锋兰摄



茂名晚报记者刘锋兰摄
厨师给宰好洗净的沉香土鸡抹上奇楠切片，准备蒸煮。

沉香入宴，香在舌尖，醉在心头

12月15日上午，临近午饭时间，茂名晚报记者走进了观珠镇一家名为“恒悦假日酒店”的酒楼，见墙上图文并茂地介绍着店内的菜品。其中，“奇楠飞凤”这个富有诗意的菜名吸引了记者的注意。酒店总经理刘彬趁机高兴地说，这是他们的沉香特色招牌菜。之所以名谓“奇楠飞凤”，是因为看似平平无奇的沉香土鸡，可佐以传统雕花造型，尾似凤凰开翼，寓意茂名作为广东沿海经济带上的新增增长极，将在乡村振兴的道路上腾飞。

随后，刘彬把记者请进了酒店厨房，让记者亲眼看看这道菜的制作过程。只见师傅为一只已宰好洗净的鸡均匀抹上珍贵的奇楠沉香小切片，随即开始蒸煮。半个多钟后，“奇楠飞凤”即被端上饭桌。此时，外表金黄色的鸡已切成块，盛在椭圆形白色陶瓷盘上，盘底部设镂空小火炉，有轻烟隐若，有暗

香弥漫，真可谓未吃先闻香。夹一块鸡肉入口，又滑又香，这香是鸡香，亦是沉香之香。吃时不必剔除那细细的奇楠片，随肉入口，似是微苦，实则甘甜，味道妙不可言。

与“奇楠飞凤”一同上桌的还有“奇楠焗猪尾”“沉香奇楠老鸭汤”和“沉香尚肉将军帽”。这老鸭汤里，乍看没什么特色，无非是浮着一些沉香碎片。但汤到眼前香入鼻，汤入喉中香入心。这香自是沉香之香，香气比之前的“奇楠飞凤”要浓一些，使人喝了一口要两口，喝了一碗想两碗。而“沉香尚肉将军帽”，名字听上去很玄妙，但其实并不复杂，眼前所见是带皮腩肉与鲍鱼。腩肉很肥，但入口不腻，甘甜鲜美，并有隐隐之沉香味。“精选电白小耳花猪腩肉和新鲜鲍鱼作为食材，以观珠沉香奇楠为配料，而鲍鱼有俗名叫‘将军帽’，因而这道菜取名‘沉香尚肉将军帽’”。刘彬介绍说。



奇楠树下散养的土鸡。茂名晚报记者刘锋兰摄

奇楠飞凤(资料图)。茂名日报社全媒体记者莫积均摄