

寻味普君墟

从佛山古镇的城乡交汇地带到商贩云集的热闹墟市,历经战乱冲击与社会变革,普君墟曾几经兴衰。改革开放后,一批又一批私营企业应运而生,经过四十年发展,普君墟发生了翻天覆地的变化,形成而今食肆林立的繁盛之景。古今中外的饮食文化在这里得到了传承与融合创新,普君墟美食不但承载了老一辈佛山人的情怀,也得到了新一代佛山人的共鸣及来自全国和世界各地游人的喜爱。《祖庙笋嘢》特开设“寻味普君墟”栏目,寻旧日故事,探花样餐馆。本期,等祖庙街坊小李和Olivia带大家到普君墟觅食去啦!

本版统筹:谭碧韵



红烧石岐乳鸽。



土茯苓灵芝乳鸽煲。

相信很多街坊看到烤乳鸽,除了流口水外,第一时间想到的是石岐乳鸽。石岐乳鸽作为中山著名的特色美食,深受大众喜爱。今天要介绍的这家美食店——中山鸽皇,其食材就是店主自己饲养的石岐乳鸽。

自家饲养正宗乳鸽

“我们的乳鸽都是自家饲养的正宗石岐乳鸽,而且

是挑选生长期在24~26天的乳鸽。”说起食材的来源,“中山鸽皇”的老板梁智明自信地说道,这也是“中山鸽皇”质量的一个保证。梁智明之前在中山老家就是自己饲养乳鸽,后来才转到餐饮行业。

据悉,石岐乳鸽一开始并不是中山本地的品种,而是当地华侨从国外引进的优良鸽种,与石岐的优良鸽杂

交后繁育出来的一种乳鸽。由于这种乳鸽以体大肉厚、肉质嫩滑爽口而成为中山著名的美食之一。

也正是因为这种“自产自销”的方式,不仅保证了“中山鸽皇”价廉物美,也保证了出品质量。据梁智明介绍,店里的人均消费在50~60元,来消费的人除了可以吃到地道的红烧石岐乳鸽,还能品尝到多种自带养生功效的乳鸽火锅。

创新研发药膳鸽煲

据梁智明介绍,店里除了经典的红烧乳鸽外,还根据佛山本地的饮食习惯和偏好研发出多种具有养生功效的药膳乳鸽火锅。“现在的人都比较注重健

康与养生,所以我们会根据街坊们的口味与需求研发出多种品种,而不仅仅局限于红烧乳鸽这类简单的吃法。”梁智明说,“比如土茯苓灵芝乳鸽煲,就是加入了土茯苓、灵芝等材料,这样不但可以滋阴润肺,还有祛湿、解毒、清热、下火的功效。”

据了解,除了土茯苓灵芝乳鸽煲,还有鳄鱼龟乳鸽、八宝冬瓜盅煲青头鸭、水鱼煲乳鸽等菜品,多种吃法满足了不同人群的口味。据食客吴先生介绍,他一个月都会来几次这边吃饭,有时是一个人过来,有时会跟朋友一起。“这里的味道确实不错,而且有各种符合时令、保健的吃法。”

中山鸽皇

皮酥肉嫩味道足 定点佛山有情怀

对佛山有深厚感情

对于菜品的研发,梁智明表示,这其实是一个提升创新的过程,而这得益于佛山这座城市的包容。梁智明定居在佛山已有10余年的时间。“这十余年,自己从未想过离开佛山这座城市,哪怕是最艰难的时期。”谈起创业的经历,梁智明深有感触地说,“佛山给人一种亲切感,同时具有很强的包容心。”也正是因为对佛山怀有深厚的感情,前几年,梁智明把家人从中山接过来,一起在佛山生活。

地址:佛山市禅城区普君北路3号二层2P11-2P14之一

电话:0757-82725673

通讯员 李志标

聚宝渔村 二十年坚持 创鱼头火锅品牌



聚宝冬瓜盅。



原味椰子鸡。

“我们之前在南堤市场、丝绸大街和东方广场陆续开过店,2015年在普君新城开了这家。”说起自己的创业经历,聚宝渔村的创始人何先生感慨地说。据了解,何先生1995年开始在佛山创业,

至今已有二十余年的时间。在这20多年中,他几经辗转,如今不仅创立了自己的品牌,还连续开了好几家分店。谈起为何会选择做“鱼头火锅”这一餐饮,何先生表示这源于小时候的经历。“小

时候自己常头疼,家里人就会经常用天麻等药材炖鱼头给我吃。”何先生说,“天麻具有息风、定惊的功效,可以治眩晕眼黑、头风头痛。”正因为小时候的经历,何先生对鱼头有了一种特殊的情感。

据悉,“聚宝渔村”其中的一个招牌菜是秘制天麻鱼头火锅。鱼头选用的是大头鱼,而且都是现点现杀,保证它的新鲜美味;而汤底则是用天麻、川芎、茯苓等十几种中药材经过几个小时熬制而成。锅底滚起,浓浓天麻味道随之散发出来。“用这些材料熬制而成的天麻鱼头火锅既滋润多液、养血熄风,又能供给人体必需的氨基酸、矿物质。”何先生说。

经典美食推介

聚宝冬瓜盅

清甜的冬瓜,经过几小

时的蒸焗,冬瓜肉已经透明到可以见到纹理。再加上一只文昌鸡,经过细火慢熬,冬瓜汁慢慢渗入到鸡肉中;一口咬下去,细嫩的鸡肉满满都是汤汁。

原味椰子鸡

如果你觉得冬瓜盅略寒,那可以试下益气生津的原味椰子鸡,店里的椰子都是采用海南当地生长的椰青!椰肉色白如玉,芳香滑脆;椰汁清凉甘甜,加上文昌鸡,简直就是绝配!

地址:普君新城广场2楼

电话:0757-82091412

通讯员 Olivia