

赓续特区精神 锐意改革开放 ——深圳经济特区建立45周年

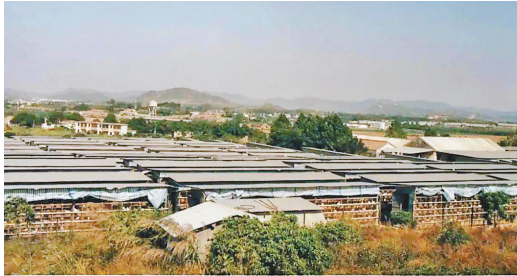
光明招待所红烧乳鸽年销量超两百万只
与特区共成长 炼就一张深圳味觉名片

光明乳鸽作为 光明三宝 之一，是一道伴随着深圳改革开放而兴的美食，因皮滑肉嫩、骨香美味、鲜美多汁，被称为 天下第一鸽。仅光明招待所红烧乳鸽年销售量就超两百万只，荣获 深圳餐饮地标美食·名菜 称号。

光明招待所于1983年正式对外营业，至今已有40多年的历史。有人曾说：一个光明招待所，一只红烧乳鸽，半部深圳史。光明招待所红烧乳鸽这道美食早已超越了味蕾的意义，成为深圳经济特区开拓精神、创新活力与文化遗产的温情符号。



光明红烧乳鸽。



大宝鸽场旧照。

追溯 与深圳经济特区同启的拓荒岁月

1980年，深圳经济特区正式建立，一声春雷唤醒了南海之滨的荒野。而此时的光明，早已在拓荒者的汗水里埋下了希望的种子。1958年成立的光明农场，曾被戏称为 深圳的西伯利亚，却在经济特区建立的浪潮中，成为了改革开放的 试验田 之一。

上世纪50年代末，一批血气方刚的年轻人在这里开垦荒野、修筑道路，为光明农场奠定了根基。60年代迎来知青、70年代安置归侨，光明招待所最初作为农场的内设服务单位，见证了两

代建设者的奉献。而1980年深圳经济特区建立后，改革开放的春风吹遍鹏城，光明农场也迎来了历史性机遇。

1982年，借着经济特区 引进来的 东风，光明农场与港商合作兴建国内最早、规模最大的肉鸽饲养基地——大宝鸽场。这一合作，既是经济特区早期 敢闯敢试 精神的体现，也为光明乳鸽的诞生埋下了伏笔。1983年，深圳经济特区建设正如火如荼，光明招待所顺势转向对外经营，首创的红烧乳鸽一经问世便 火 遍深圳，成为经济特区早期商

业活力的缩影。就像经济特区从 先行先试 到 蓬勃发展 的蜕变，这只鸽子也从农场的食堂菜，变成了深圳的 味觉名片。

从1980年深圳经济特区建立到1983年红烧乳鸽问世，短短3年，光明招待所完成了从 内部食堂 到 美食地标 的跨越，恰是经济特区 时间就是金钱 效率就是生命 的生动诠释。如今，位于光明区法政北路26号的光明招待所，依旧红火营业，延续着这段与经济特区共同成长的历史。

传承 每一个细节，都藏着 深圳标准

深圳经济特区45年的发展，既是速度的奇迹，更是品质的坚守。光明招待所的红烧乳鸽，正是这种 坚守 的味觉象征。

经济特区的发展离不开 引进来 与 本土化 的融合，光明乳鸽的诞生亦是如此。大宝鸽场建成之后，便从香港引进了美国落地皇鸽种苗，历经十余年风土驯化与杂交改良，培育出我国新一代优质种鸽——大宝皇鸽。

父母亲鸽坚持五谷杂粮喂养，乳鸽仅吃父母亲鸽分泌的嗉乳，不添加任何外源性食品。虽然这样养鸽成本很高，但因为品质，所以值得。

这里的乳鸽总是比别家要大一圈。常常有客人这样说。个头大、胸肌饱满、白羽白皮、抗病力强，是大宝皇鸽的特点。光明招待所选用大宝皇鸽作为原材料，严选25-28天龄、500-600g的乳鸽用于烹饪，这么多年来从没有变过。

45年来，深圳经济特区从 速度优先 到 质量为王，而光明招待所对食材的挑剔从未改变。就像深圳对高新技术产品的品控追求，这只鸽子的每一个细节，都藏着 深圳标准 的严谨。

烹饪技艺上，光明招待所的先卤后炸，技法更是深圳经济特区 创新精神 的体现。不同于传统红烧需脆皮水、风干的

步骤，这种技法既适应了广东 易上火 的气候，又简化流程保留鲜味。卤水采用融合了甘草、八角、桂皮、罗汉果等20多种中药材的秘制陈年老卤，每种材料都严格配比，炸制选用优质花生油，控温控时，锁住汁水，色泽诱人，皮酥饱满。

这份坚守与创新，也得到了食客的认可。餐厅顶棚上，像直升机螺旋桨一样的大风扇几十年依然不停地运转着。陈先生和其他食客一样，在周末排着队，等待着美味的降临。他评价道，光明招待所乳鸽十分美味，皮酥、肉嫩、多汁水，还能吃出一股淡淡的中草药味。这正是对光明招待所红烧乳鸽品质的最好佐证。

共生 老味道与新城市的双向奔赴

深圳经济特区45年，是一部 破旧立新 的发展史，而光明招待所这处带着 大棚式 大堂、老吊扇 的老字号，却成了新与旧的完美共生体。

45年来，深圳从边陲小镇蜕变为国际化都市，摩天大楼拔地而起，城市面貌日新月异。但光明招待所里，厨师长朱宏林在灶台前坚守20余年，用锅铲翻炒出不变的味道。曾德军在这里工作15年后，选择在此为儿子举办婚礼，让成长与传承在此交汇。家住福田的老奶

奶每周坐地铁跨区而来，为的就是这口伴随特区成长的滋味。这些故事，恰是经济特区45年里 速度 与 温度 的平衡。城市在向前奔跑，却从未丢掉那些温暖的记忆。

随着深中通道的开通，大湾区各城市间的联系更加紧密，光明招待所也迎来了新的发展机遇。深中通道开通带来了更多的大湾区食客，深圳周边的不少游客来光明都更方便了。工作人员介绍道，现在暑假人更多了，交通便捷，多了很多

外地的食客。现在中山、香港过来的特别多。甚至，深圳光明乳鸽和中山石岐乳鸽之间的美味对决，也成为网络热点话题，展现出大湾区美食文化的交融与活力。

1983年至今，光明招待所用一只乳鸽记录了变迁。当人们咬下那口皮酥肉嫩的红烧乳鸽时，尝到的不仅是美食的滋味，更是深圳经济特区敢闯敢试、坚守品质、温暖包容的全部味道。

光明新闻记者 雷云霞 通讯员 耿艺 文/图



光明农场知青。