

# 当季靓蚝驾到 行家教路“蚝”得起

行家说：

## 价格稍有上涨 肥大靓蚝缺货

文/羊城晚报记者 邓伟东 图/受访者提供



王志德

广州经过两轮降温，生蚝市场在经历初步检验的同时，也可窥出今年市场供应的情况。为此，羊城晚报记者采访了业内人士，得知今年广州市场继续受新冠疫情影响，国外蚝进口量大减，本地蚝依旧是主角。由于产区受天气及养殖产业链等因素影响，目前出现了货源比较紧缺的现象，市场批发价与去年相比稍有上升。



陈汉宗

### 靓蚝迟迟未上市，价格涨幅不大

湛江市生蚝产业协会会长王志德介绍，今年，不少生蚝批发商都抱怨，靓蚝、大蚝迟迟未见上市。王志德分析，主要原因在于养殖区最近几个月都没有一定数量的台风来临。其实，大小合适的台风对生蚝养殖是有利的，因为它能带来大量雨水，可以把丰富的微生物带到海里，然后转化成蚝喜欢吃的有机藻类；与此同时，大浪又可以将远海里的微生物推回近海，生蚝的生长速度会因此变快。此外，由于生蚝养殖区附近养虾的面积在减小，也间接影响了蚝的生长。

王志德说，往年九月份，越南的大白蚝就会大量上市并进口到国内，因为受新冠疫情影响，近两年这种市场补充也变少了。据悉，今年湛江生蚝的价格有所上涨，但涨幅不大，以白蚝为例，大蚝每斤的批发价为9-10元，中蚝是7-8元，小蚝是3-5元，三者均比往年上涨了1-2元。

### 面对市场变化，出招应对是王道

以往的生蚝供应有南北半球上市季节的时间差，所以基本可以保证一年四季都有来自世界各地的生蚝卖。如今由于疫情防控工作的需要，原有的供应链有所变化，如果要让餐厅继续好好地经营下去，经营者就需要变阵寻求新的出路。“蚝门九式”主理人陈汉宗就从生蚝储存和菜品制作上下功夫，比如利用低温急冻技术，很好地解决鲜蚝难以保鲜、保存的问题。他通

过低温急冻和分层解冻，使冰棱变小，对蚝的营养成分损害没那么严重，风味基本可以得到保持。

除了收集新鲜生蚝进行冰鲜储存外，陈汉宗还对传统的晒蚝工艺进行改善、融合，把蚝干加入到菜单中，通过分类和提升，最终形成一个完善的体系。金蚝就是餐厅的“常驻菜品”，这归功于陈汉宗对传统晒蚝的改良，传统做法是用熟蚝进行晒制，他改为选用品质好的生蚝直接晒制而成，这样做出来的金蚝还带着蚝肉特有的鲜嫩和湿润感，并增加了一种甘香嚼劲。

把金蚝深度加工制作成延伸产品也是目前不少蚝餐厅建立自己微商渠道的一种经营思路，比如适时推出一些季节性食品，如金蚝月饼、金蚝粽子、金蚝腊肠等，满足了爱蚝之人把蚝带回家的需求。

对于养殖户来说，推出一些可以常年供应的品种，也是其中一条出路。王志德介绍，目前在湛江养殖区，已经有专业公司在引进一些来自西班牙、葡萄牙的三倍体蚝苗，由于它们没有繁殖功能，所以一年四季都会正常生长，一些品种还带有淡淡的果香，结合湛江本地海水的味道，别有风味。

文/羊城晚报记者 王敏

### 识食：

## 冬天最肥美的生蚝在哪里？

蚝是雌雄同体的动物，生蚝的风味因此亦深受温度影响。它们在温暖的季节繁衍，此时的蚝肉最为消瘦寡淡，味道并不可口。但到了冬季，冰冷的海水使蚝的生长速度变慢，蚝从雌性变成雄性，肉质也会相对变得更加扎实爽脆。

因此，在广州的秋冬，我们应该选择北半球（如北美洲、欧洲）产的生蚝。而广州的夏天，正是南半球的冬季，大洋洲（如澳洲、新西兰）、南美洲海域产的生蚝也到了风味最佳的季节。这样，我们才能在不同的季节都能享受到肉质丰满的生蚝美味。

### 盘点：异国“蚝”门深似海

凡有海岸线且温度适中的国家，都有生蚝出产。但是，蚝肉的口感和风味受到水温、盐度、矿物质、海流等诸多

因素的影响，因此不同产地的生蚝，其汁液咸度、肉质丰厚度以及综合口味都各有特色。

在广州能吃到的进口生蚝，一般来自法国、澳洲、美国三个产区。其中品种最多、最受欢迎的当属法国蚝。整个法国的西边和南边分别沐浴在大西洋和地中海中，海域常年温度较高。蚝无法完全完成从雌到雄的转变，因此，法国蚝的肉质普遍软肥，口感也以软嫩滑腴著称。吉拉多是国内最常见的法国生蚝之一，蚝味浓郁，细腻品尝还能感受到椰子味与淡淡烟熏味。经历了“海养”和“河养”的贝隆铜蚝，凝聚着海水和淡水的双重滋味，肉质鲜美，还具有特殊的金属口感。

澳洲拥有得天独厚的自然环境，海水水质清澈，天然洁净少污染。雪梨岩蚝与安格斯扁蚝是澳洲原生种，海水味浓郁，肉身饱满。

美国的海岸线较长，自北向南各入海口都出产大小不同的生蚝。它们的蚝肉较轻，蚝味清甜，口感清爽脆嫩，深受亚洲食客偏爱。

### 蚝与酒：怎少得了这场推波助澜？

微酸清爽的白葡萄酒绝对是用搭配生蚝的最佳饮料，尤其是口感较干、较年轻的白葡萄酒，更能带出口中生蚝的甘甜。最受推崇的是产自勃艮第夏布利产区的白葡萄酒，均衡宜人的酸度与些许矿物质的气味，用来搭配芬那雷甚至口味较强的贝隆铜蚝都有相当协调的表现。

香槟虽然是较奢侈的选项，但雅致的气泡与微酸干爽的酒体表现跟生蚝也是极好的组合，尤其以霞多丽葡萄为主酿成的香槟，更能带出生蚝的鲜美，与高糖甘甜的吉拉多蚝可说是绝配。

### 【关于生蚝的Q&A】

#### 生蚝越大越好？

当然不是。生蚝的品种不同，大小就各有不同，而同种类也会因为生长期等原因有大小之分，虽然同种类的大小的生蚝通常在市面上的价格偏贵，但生蚝的风味并不是由个头大小决定的，单纯是因为培育较大的生蚝需要更多的时间

和精力。就拿美国生蚝来说，分为extra small(超小号)、small(小号)、medium(中号)、large(大号)、jumbo(超大号)五个大小级别，最受人喜爱的却是small和medium两级。

#### 生蚝吃多了该怎么办？

通常来说，生蚝性寒，搭配的时候像吃蟹一样，最好

喝一些能让自己暖起来的酒，清淡的香槟、白葡萄酒和干烈型的鸡尾酒都不错，还能去除生蚝留在口腔和呼吸道的腥气。

如果不能喝酒，有经验的生蚝开壳师教路，喝一些汤水、苏打水等含气泡的饮料，也能避免或缓解肠胃的不适。



经典炭烧风味蚝



蚝吧要保持高品质，其实不容易



冰镇菌水蚝



自助餐厅的各种生蚝无限吃



火焰蚝



酥炸生蚝

文/羊城晚报记者 邓伟东 秦臻 图/受访者提供

天气一冷，肥美的蚝总要用各种各样的方式，提醒着人们它的“大驾光临”。在吃蚝季，能吃到蚝的地方很多，吃法更是多样。至于吃蚝的我们，既然入得“蚝”门，便要学会挑嘴了。

### 挑剔食客 最爱蚝门盛宴

#### 蚝吧：高端蚝自有捧场客

即使是最顶级的自助餐，如果现场能有四五款蚝供应，对于爱蚝者而言已经是天赐恩惠了。所以，当“蚝吧”这个名词开始在城中盛行之时，爱蚝人士终于找到名正言顺的聚集点了。

蚝吧一般会有专业的蚝单，跟酒单差不多，按国家产区、种类、等级划分，从十来种到二三十种不等。如果初入蚝门，必然会被餐牌吓倒了底气。别担心，既然称作“蚝吧”，服务员都足够专业，会按照从淡到重的品尝顺序帮你搭配好。

位于番禺的Oyster Claire生蚝体验吧就属于这一类别，店里仅提供蚝及酒水。生蚝品种通常会保持在7-12款，主要产区来自法国，其中包括圣雅白露、皇御、白珍珠、黑珍珠、水晶、水中花、小茉莉以及来自日本的宫城岩蚝，是广州目前单店生蚝品种较多的进口生蚝专门店。

负责人Michael表示，法国人从蚝苗放养开始，便有一套严格的标准，养殖时间和程序都经过精确计算。出货前，法国生蚝都要经过净化，使之达到生食标准，当地农业部还会对生蚝进行抽检，检验合格才会发放许可证书。店家在收到生蚝后，会放在4℃-7℃的冷藏柜里进行储存，不会另外转放在水池养，避免造成二次污染。

这里的生蚝不需经过额外加工，现场撬开的生蚝加些柠檬汁直接入口，你便能感受到新鲜海水和肥美蚝肉带给你的味觉快感了。

#### 吃蚝专门店：费尽心思出精品

近几年，一些专业蚝餐厅应运而生，有些已经在业内做得有声有色，食客可以在那里品尝来自不同海域的舌尖美味。

知名美食家林辉表示，将一个单品做出一桌宴席并不难，但一个餐厅以一个单品为主题经营，那就太不容易了，要做到“百吃不厌”只是一个传说，因为嗜口的人最容易审美疲劳。而“蚝门九式”餐厅就有一百多道关于蚝的菜式，为了不断创新，掌门人陈汉宗把头发都熬白了。

作为在国内蚝界响当当的人物，人称“蚝爷”的陈汉宗用近20年的精耕细作，把一个单品做到极致，从养殖到各种吃法体验，打造了一

个完整的蚝产业链。其招牌名菜冰镇菌水蚝就让不少食客十分喜爱，陈汉宗选用养足六年约二两重的汕尾蚝，用卤水浸熟，将其冰镇降温后再做成拼盘，味道香浓又脆嫩。

一顿美味的全蚝宴怎能没有美酒相伴？潘心金蚝与威士忌可以说是绝配，六年龄生蚝取肉后风干晒十五天，里面的蛋白酶让蛋白质出现轻度水解，产生软糯滑嫩的潘心现象，味道得以浓缩变得更为鲜甜。潘心金蚝淋上威士忌，再用火枪灼烧一下，切成薄片食用。一口金蚝、一口威士忌，细嚼慢咽你会感觉味道十分绝妙。

#### 星级餐厅：经典蚝菜惹人爱

对于蚝这种能提供多层次味道的食材来说，厨师是十分喜爱的，我们也能在城内不少高级餐厅见到，一众星级大厨在蚝的料理上可谓下足功夫。

广州四季酒店KUMOI云居日本餐厅以一道酥炸生蚝带出日系融合菜风格，它的做法是用软面包裹裹生蚝，在180℃油温中炸至金黄，在生蚝上扫一点鳗鱼酱。缀以牡丹虾茸、碎洋葱、碎蒜，加上葡萄籽油、黑椒和盐调味，你会越吃越上瘾。

近几年在广州餐饮界风头很劲的跃·Yuè，在鲜蚝旺季来临时，又怎会缺少蚝菜？大厨精选法国吉拉多蚝，用特制蚝汁把生蚝低温浸熟，蚝汁与鲜蚝的咸鲜互相交织，即便蚝壳内剩下最后几滴蚝汁，你也会毫不犹豫地端起仰头喝掉。

进入鲜蚝旺季，广州不少星级酒店的自助餐厅都会主打打“Free flow”(畅吃)，即开即食的进口生蚝区经常会吸引到食客排队取食。譬如广州富力丽晶酒店FOODS餐厅目前有两种新鲜生蚝供应，分别是法国嘉宝丽生蚝及法国约瑟芬生蚝，由于产自世界知名蚝区，只需加少许柠檬汁就能带出甘美口感。

新晋米其林餐盘的斯蒂勒(Stiller)餐厅，每周都会有一天设为“生蚝之夜”，提供法国进口生蚝与香槟精选套餐，同样吸引了大批摩登男女。

### 丰俭由人 在此实现“生蚝自由”

吃不起昂贵的外国生蚝？那就尽情高呼“支持国货”吧。广东省有常见的湛江蚝、台山蚝、阳江蚝等撑场，一些有特别渠道的餐厅也以“抵吃价”招徕，让你随时实现“生蚝自由”。

#### 生蚝馆：就地取材做地道蚝菜

如果你到湛江，不吃生蚝，可算是白来了。天然食材供应、历来吃海鲜的传统使这个城市拥有了“海鲜之都”的标签。

要做当地的打卡店，实力担当必须具备。藏在霞山区人民大道中的“粤海海鲜生蚝馆”是一家以生蚝为主题的特色餐厅，卖的基本都是本地的优质蚝，酸辣蚝、芝士焗蚝、火焰蚝、水果生蚝都是招牌菜，你完全可以体会到这种食材的精妙之处。

餐厅的创始人王志德还身兼湛江市生蚝产业协会会长一职，他告诉羊城晚报记者，餐厅能受到食客欢迎的秘诀有很多，除了口味多样，做法新颖，最关键的还是选材。

据介绍，湛江海水中的龟藻、蓝藻、海底丰富的矿物质，沿海滩涂上红树林多样的微生物，无污染源的原生态海域等，构成了最佳

的生蚝生长环境，养出真正只靠口碑相传便能火出圈的蚝中上品。

餐厅就地取材就是其中之一的优势，这样能最大限度地保证食材的新鲜度、品类的多样性。王志德毫不客气地说：“不少食客都表示，我们的餐厅是湛江餐饮界的一张名片。”

#### 海鲜大排档：“自家养殖”做招牌

生蚝专卖店的吸引力不可小觑，因为在大多数人的心目中，走专业化道路必定有不可或缺的杀手锏。位于天河南二路的七寸蚝海鲜大排档就以蚝来担当主角，店家在台山有自己的生蚝养殖场，并以“围蚝”做主打，其养殖场位于咸淡水交界，养出的生蚝格外肥美，即便用来打边炉也不会缩水。

除了火锅之外，“招牌碗仔蚝”也吸引了不少食客的目光。六只小碗装着三种不同口味的鲜

美生蚝，分别有原味、蒜蓉味及剁椒味，吃的时候不妨从淡到浓，先原汁原味尝尝。至于喜欢摸摸酒杯底的人，可以试试黄金酱焗台山蚝、炭烧风味蚝等做法，味道比较香浓。

#### 网红餐厅：制造打卡热点来吸客

在“手机先吃”的年代，店家制造亮点的功夫一点都不能少，传播的力量是无穷的，有好的传播效果，餐厅自然会自带光环。

地处M+Park漫广场的生蚝研究所是广州近期的“网红店”，店内的装修风格简洁明快，各区域的标识也很能迎合时下年轻人的口味。店内主打的是山东乳山蚝，并按大小分三个档次以不同价格销售。

高压锅生蚝在近几年非常流行，其上菜方式让“爱拍族”十分过瘾，喷出的高压蒸汽让蓝色小圆球在空中漂浮，蚝的香气直冲上空。

该店的星空炒饭可谓赚足眼球，用近几年很热的蝶豆花把米饭浸泡成深蓝色，然后加入金蚝粒、虾仁、干贝丝……食材丰富，颜色诱人。