

# 穗深吃法多樣

## 粵港澳生活匯

秋冬時節除了是吃大閘蟹的季節，亦是「蠔」食的好時機。這段時間的蠔不僅質感特別，味道也肥美鮮甜。無奈香港的生蠔大多從歐美進口，雖然味道不差，但價格未免貴了些，食法亦單調了一點。反之在深圳、廣州，無論是高級酒店、上等食材舖，抑或外賣速遞店皆少不了生蠔，適中的價錢，肥美的賣相，多樣的食法，加上不時進行精彩的開蠔表演，讓香港人「蠔食」大滿足，實為人生一大享受。

■香港文匯報記者 李薇、劉子靜



▲Oys 蠔吧的肥美生蠔。受訪者供圖



▶酸辣汁蠔王 受訪者供圖



▲板煎金蠔皇 受訪者供圖



▶旺角蠔吧的生蠔美味。受訪者供圖

### 開蠔 5 部曲



■Tannin表示初學開蠔最好戴上防割鋼絲手套，避免被蠔刀割傷手。 受訪者供圖

1. 把生蠔平放在毛巾上，找尋開蠔點：通常是在蠔殼細狹一端上方的連接點。
2. 把蠔刀抵靠在開蠔點上，用刀尖尋找蠔殼連接的縫隙處。每一種生蠔雖然形狀不同，但開蠔一般都是從此入手。
3. 一手用毛巾蓋住生蠔並按住，一手將蠔刀抵住開蠔點，用力深入蠔殼內撬開。
4. 感覺到「啪」的一聲，蠔殼即打開，隨後用蠔刀沿着蠔殼左右刮，徹底打開生蠔。
5. 用蠔刀輕輕刮開蠔肉與蠔殼的連接肌，一隻生蠔就這樣起出了。

■記者 李薇

# 港人

# 蠔食大滿足

跟我走 有着數

## 生蠔炭燒和生食更地道

生蠔既然如此誘人，怎麼吃才能讓這美味發揮得更加淋漓盡致呢？對於普通的海鮮而言，白灼可能是最美味的烹飪方法，但生蠔則以炭燒和生食更為地道。無論你走到哪一家海鮮店，都會發現被鼓風機吹得火紅的炭爐，這便是炭燒生蠔的「廚房」。烤蠔師傅將整個生蠔丟進炭火中，經過一陣猛烤，待生蠔的汁液香飄出來，用鐵鉗把蠔夾出，即可上盤食用。這種烹蠔的方式好處在於操作及加工設備簡單，保留原汁原味，肉質甘香富有韌勁。同時在炭燒生蠔上佐以蒜蓉食用，更能增加食慾。

另一種吃法是「蠔仔烙」，蠔仔烙是地道的潮州小食，蠔仔包上番薯粉和雞蛋液，煎成金黃，吃時蘸一下魚露，它的鹹香鮮味是醬油無法比擬的。

■記者 劉子靜

# 配搭美酒醉人心

### 時尚蠔門酒色 九式大餐誘人

香港人一般以為食蠔就要食歐美進口的大蠔，誤以為蠔越大隻味道就越鮮甜。深圳舉人爺飲食機構的創始人陳漢宗告訴記者，蠔最肥美的季節是在冬天，天氣一回暖，蠔就不好吃，而十一、十二月正是歐美國家的冬季，所以這時候進口的生蠔正好大快朵頤。「但這並不代表越大隻的蠔，味道越好。某些進口品種的蠔，反而會因為過大而吃不出鮮味。吃進口的大蠔，有時候不如吃國產的、個頭適中的蠔。」

據了解，創立於2001年的舉人爺飲食機構專注生蠔業務已有十餘年，他們的生蠔全部來自自家紅海灣生蠔養殖場，每一隻的味道、個頭與質量，都不輸於任何一款進口產品。其獨創的「蠔門九式」鮮蠔製作方法，至今仍是餐飲界不可超越的傳奇，每年都有大量港人慕名前往品蠔。原來當中還有一段與香港有關的故事。

2008年，陳漢宗認識了香港酒神黃雅歷，並拜他為師，瘋狂學習紅酒知識，還考取了專業侍酒師證書。「學習葡萄酒，多少是為了自己的生蠔業務，希望重新解讀自己熟悉的紅海灣蠔。我覺得每一隻蠔，都有它獨特的個性，它們都應該有專屬的伴侶。而這個伴侶，有可能就是一種酒。」

在不斷的探索、嘗試中，陳漢宗發現紅海灣蠔與國外知名葡萄酒、威士忌「聯姻」，可以為老饕們帶來美食的另一層驚喜。他遂決定將這樣一種「蠔配酒」的時尚食法取名——蠔門酒色。

「蠔同美酒一樣，需要慢慢品嚐才能很好地了解它的個性。比如冰鎮生蠔，它原汁原味的鮮美，在夏布利(Chablis)白葡萄酒的襯托下，會變得特別的輕快；板煎金蠔皇，咬開後蠔汁滿腔，黑皮諾(Pinot Noir)紅葡萄酒的細膩芬芳，讓蠔的油甘香一點點釋放開來。」陳漢宗告訴記者，不僅「蠔配酒」能激發生蠔的鮮味，還可以用其他特殊食材來添加蠔味的層次感。譬如「燻肉蒸金蠔」這道菜式，只需要單一麥芽，就能釋放出醇厚甘香的味道。而「酸辣汁蠔王」則是利用甜白瓊瑤漿緩和酸辣味帶來刺激感，為舌尖找到最佳平衡點。

如今，「蠔門九式」已在港深之間聲名鵲起。陳漢宗不僅在自己多家分店中重點推薦這系列菜式，每年還固定在深圳觀瀾高爾夫會所、杭州江南會等場所舉行多次「蠔門盛宴」巡迴酒會，吸引大量港人前往品蠔、品酒、交友。

### 「六邊形」評蠔質 價格親民吸客

除了深圳，廣州亦有不少食蠔的上等食府採納「蠔配酒」的方式招徠。其中位於廣州興盛路上的「旺角蠔吧」便是典型代表之一。在這裡，3位資深「蠔精」主理分工明確，德哥專注運營，Eric專注於蠔，而Wilson就專注於酒。他們會為食客細心推薦適合生蠔的洋酒，每一種類的生蠔，都有自己的最佳「伴侶」。

Eric告訴記者，只要酒溫和生蠔相同，就能起到很好的輔助作用，讓食客吃得醉心同時，也喝得醺醺然。目前店內生蠔品種約有25種，每天穩定供應的有15種，以法國蠔和愛爾蘭蠔為主。Eric透露，自己通常以一個「六邊形」來給幾款常見生蠔做測評，並且經過無數次「蠔與酒」的品試，得出二者的最佳配搭。

「六邊形」所指的是六個測評指數，分別是生蠔的外形尺寸、海水味、蠔味、甜味、滑膩程度和後味持久度。這些指數直接決定了哪款酒與哪款蠔是最佳配搭。例如法國吉利蠔，散發出一股檸檬般的清新，咀嚼時會陸續湧現青草、海藻般的芳香，此時可以配上來自意大利的Classico葡萄酒和Balciana白葡萄酒，原有的清新蠔味得到加強，鮮味突出。又如澳洲塔斯馬尼亞蠔，蠔味清甜質感嫩滑，帶有較輕的海水味道，配上來自意大利的Prosecco白葡萄酒和Tralivio白葡萄酒，能帶出蠔原有的礦物味，餘韻留長。」Eric介紹說。據了解，除了專業的配搭，該店親民的價格也吸引不少港客前往光顧，一隻生蠔約賣25元到37元。

### 動手動口也動眼 學開生蠔你都得

單純的吃蠔如今已漸漸不能滿足都市人對更高層次的生活追求。一些高級餐廳現在都會在客人面前開蠔，甚至教導客人如何開蠔。位於廣州珠江新城領峰公寓的「Oys 蠔吧」便是這樣一家可以欣賞開蠔全部過程的餐廳。這兒的蠔全是空運運抵，有20至40種蠔可供選擇，主理人之一的Tannin，是位識食之人，也是一位開蠔高手。當他把蠔原隻上桌後，會親自教導食客從開蠔到吃蠔的全過程，對於有強烈好奇心的食客，都會踴躍一試。

據Tannin介紹，開蠔首先要將生蠔平放於手中，蠔刀對準尾部插入，使



■舉人爺蠔門九式吃蠔專門店店面。 受訪者供圖



■位於珠江新城的夜蒲區興盛路的「旺角蠔吧」，坐在露天位置更能感受到夜生活的氣氛。 受訪者供圖

用陰柔之力分開生蠔的咬合肌，且完美地割斷蠔肉與蠔殼的連接肌，隨後輕輕地掀開蠔蓋，便能露出完美、光滑、浸潤着汁液的飽滿蠔肉。「相信我，只要你試過完美地打開一隻生蠔，那種成就感會令你從此對開蠔上癮。」

Tannin說，開蠔後的那泡海水，其實不是蠔汁而是鹹海水，建議先倒掉，或許你會問那麼不就沒有了蠔汁？不用怕，此時會見到蠔已經慢慢收縮且泌出汁液，這才是真正的蠔汁。「偶爾在女友面前展露一手技能，也是挺威風的事情吧！」Tanni笑稱。

**舉人爺蠔門九式吃蠔專門店**  
地址：深圳市羅湖區筲崗東路2121號華凱大廈2樓  
電話：+86 (0755)-25593444

**旺角蠔吧**  
地址：廣州市天河區珠江新城興盛路10號106  
電話：+86 (020)-38845186

**Oys 蠔吧**  
地址：廣州市天河區珠江新城興盛路7號領峰公寓地舖102  
電話：+86 (020)-38778010

## 深港展會、活動資料

- 1 第12屆中國(廣州)國際進出口食品展覽會及第七屆中國(廣州)國際食品飲料加工及包裝工業展覽會  
時間：12月19日-12月21日  
展館：中國進出口商品交易會展(琶洲館)
- 2 2014中國國際塑料新材料、新技術、新裝備、新產品展覽會  
時間：12月15日-12月17日  
展館：廣州保利世貿展覽館

- 3 影舞之眼·視域之外，第二屆深圳獨立動畫雙年展  
時間：12月6日-2015年3月5日 每天10:00至18:00  
地點：南山區華僑城創意文化園B10
- 4 2015「快樂新年」深圳購物節  
時間：12月28日-2015年1月6日  
地點：深圳會展中心

■記者 劉子靜、李薇



## 深圳歡樂谷優惠大放送

2014年12月6日至2015年1月3日，深圳歡樂谷跨年歡樂季活動火熱上演，傾力打造全民嗨歌賽等精彩活動，更推出全民感恩季，多重豪禮大派送，與你共享星光聖誕嘉年華！

**購票優惠**：憑此印花購買深圳歡樂谷日場門票(¥200/張)立減¥30(即¥170/張)，印花需與本人香港身份證同時使用。(請剪下印花，購票時出示本人香港身份證)  
電話：0755-26949247

**本優惠有效期**：2014年12月31日  
地址：深圳市南山區僑城西街歡樂谷(乘坐深圳地鐵一、二號線在世界之窗站下車，A出口步行3分鐘即達)

