

乳山牡蛎品鲜季开幕 “舌尖上的牡蛎”醉了游客

4月24日的乳山海边,天气晴朗,和煦无风,由大乳山滨海旅游度假区主办的2014乳山牡蛎品鲜季活动启动。当天,60余位知名作家、摄影家、微博名人及数家媒体记者聚焦大乳山,乘船出海捞牡蛎,并随后在大乳山滨海旅游度假区品尝肥美牡蛎,大厨即兴发挥,以蒸、烤、炸等12种方法做牡蛎,更让人大开了眼界。

文/张利然 孙琳 王晓青 李强

乘船出海 捞上牡蛎即时吃

当日上午10时许,活动在乳山市徐家镇龙口石海边启动。60余位活动嘉宾跟随渔船出海,到养殖区亲眼看牡蛎收获的场景。乳山市久长海珍品养殖专业合作社总经理姜云才告诉记者,他在这片海域养殖牡蛎有十几年了,这里的水质最适合牡蛎的生长,采取筏式育肥养殖方式,养殖出来的牡蛎格外肥美。

乘客们随船归来时,姜云才安排工人拿小刀撬开牡蛎壳,给众人品尝。只见刚打开壳的牡蛎十分鲜肥,漾着浓浓的汁液。大伙儿起初不敢品尝,但当“第一个吃牡蛎的人”品尝之后,众人便开始迫不及待地等着工人拿牡蛎给自己尝了。“第一次生吃牡蛎,味道的确十分鲜美!”人们边吃边赞叹。

威海摄影家协会主席王晓光这次和妻子一起来参加“乳山牡蛎品鲜季”活动。多年来,王晓光用镜头纪录城市的发展变迁、人民的生活改变、各行各业的劳动场景。他告诉记者,这次“乳山牡蛎品鲜季”



采风团员们在品尝。 王晓光 摄

活动,既给了人们了解“身边的牡蛎”的机会,又给了摄影家、作家等创作的题材,深入

生活,创作出好的作品,又能宣传乳山牡蛎,是一个非常好的活动。

牡蛎宴 12种牡蛎做法让人“开了眼”

当天中午,大乳山滨海旅游度假区红磨坊烧烤城十分热闹,在这里,许多人第一次见到“牡蛎宴”,也见识了“牡蛎的12种做法”。

午宴开始时,首先端上来的一道是“清蒸牡蛎”,还有剥了一半壳的生牡蛎,不一会儿又上了一道烤牡蛎。与记者同席的贾先生是一位老牡蛎养殖户,他要求服务员端上来一盘全壳的生牡蛎,并用刀撬开给记者们品尝。蘸点辣根,放入口中,鲜美的味道伴着辣根的呛

味,其味美的程度超过了三文鱼……他告诉记者,这个季节的牡蛎捕捞上来以后可存活三至五天,冬天可存活一个月以上,当天餐桌上他刚撬开的全是活着的牡蛎。

而在窗外,酒店厨师支开烧烤架,将全壳的牡蛎放在上面烤,伴随着一阵香味,牡蛎开了壳。较之以蒸牡蛎,烤牡蛎更是别有一番味道。“以前只知道个蛎子炖豆腐,这回吃上了牡蛎宴才真算开了眼。”来参加活动的市民王女士说。

正说话间,活动主办方宣布,将安排高级烹调师李俊和朱启纲为大家演示牡蛎的12种做法。葱姜焗牡蛎、蒜蓉粉丝蒸牡蛎、牡蛎鲜葱煎、炭烤牡蛎配香芒汁、萝卜卷牡蛎蘸生吃酱、芝士黄油焗牡蛎、紫薯泥剪牡蛎配薄荷酱、芦笋牡蛎配奶油佐爽口汁、牡蛎肉紫菜海鸭蛋、葱油牡蛎、酸黄瓜拌活牡蛎蘸辣椒籽、生吃牡蛎……一种种做法演示下来,令人深感叹为观止。

中国烹饪协会主席冯景山

告诉记者,牡蛎营养价值丰富,在烹饪界也是考验厨师的一道菜品。上世纪80年代,他曾参加山东省的厨艺大赛,以一道“炸蛎黄”斩获过不错的名次,而“炸蛎黄”也成为和葱烧海参齐名的菜品。分别用蛋清和蛋黄包裹起来制作的“金果蛎子”和“银果蛎子”在鲁菜系也享有盛名。随着人们对吃的品质要求越来越高,牡蛎的做法也越来越丰富,但无论怎样烹饪,厨师们都始终坚持确保牡蛎的营养不流失、口味鲜美。



▲厨师在尽心制作牡蛎菜品。 王晓光 摄

▲海上体验活动。 王晓光 摄