

夜上海

美食人生·地道风味

黑蚝情



“蚝”气冲天

新民晚报
18
2020年
9月18日
星期五

申之魅

味道

买手
影音
流连
潮店
格调
悦动

中国银行
BANK OF CHINA



夜上海
guoh shanghai
新民



新民夜上海
越夜越精彩
本编辑/李斌
视觉设计/副怡敏

拿破仑说：“生蚝是我征服敌人的最好武器。”著名作家莫泊桑的小说《我的叔叔于勒》里，国人得知了在法国有生吃牡蛎的习惯，且是种美味。

唐宋八大家之一、北宋中期文坛领袖苏轼在文章中也表达了对生蚝的喜爱之情：“海蛮献蚝，剖之，得数升，肉与浆液与酒并煮，食之甚美，未始有也。”

生蚝，用小小的身躯带给一大批食客难以形容的幸福感。在上海，很多店都能吃到生蚝，但将生蚝作为招牌产品的并不多，做得好的更是凤毛麟角。小黑蚝情凭借着十多年来对生蚝的热情钻研，从最初的烤生蚝发展到如今的生蚝刺身及各类特色产品，成为沪上生蚝料理的一块老牌子，约上三五好友来此尽情开启一场“蚝”门盛宴。

吉拉多生蚝 品香水般品生蚝

要问生蚝怎么吃最能体现出它的品质，刺身绝对是不二之选，但刺身级别的生蚝，有着极高的要求，法国的吉拉多生蚝是全球公认的顶级刺身品牌，拥有超百年的历史，在小黑蚝情可以品尝到最大级别的0号吉拉多生蚝。

走进店堂一楼，就能看到水池，里面养着法国吉拉多、法国黑钻及新西兰、南非等地的知名刺身生蚝。大厨用专门的开蚝刀从生蚝壳的缝隙处插入，慢慢打开，整个过程中最考验大厨水平的是如何在开蚝过程中蚝壳不碎。开好的吉拉多生蚝，个大饱满，颜色呈现奶白色，细腻的层次感让你眼前一亮，凑近闻一下，有着淡淡的海水气息。

品尝吉拉多生蚝极富仪式感，有美食家形容品尝吉拉多生蚝就像品鉴香水，需要闭上眼睛，用味蕾去默默地感受。在生蚝上挤上些许柠檬汁，举起生蚝凑近嘴边，闭上眼睛用嘴一吸，超大颗的生蚝肉整颗滑

入口中，0号吉拉多个头最大，瞬间填满口腔。短暂的果酸过后是喷涌而出的海水味，这股咸味纯粹清冽却不涩口。牙齿稍加用力就将蚝肉划得四散分开，无阻力地游弋在口腔里，蚝肉丰满厚嫩，肉汁甘美，细腻程度堪比豆腐，带有特殊的奶香味，最正宗的吉娜多还会有一股淡淡的榛果香时隐时现。此刻，还未到睁眼时，等到尾调最后淡淡的回甘出现，整个过程方才告一段落，睁开眼喝上一口白葡萄酒，满足感油然而生。

海鲜砂锅粥 觅来的好味道

小黑蚝情的老食客，通常会点另一样镇店之宝——海鲜砂锅粥。据悉，这里的海鲜砂锅粥由主厨从千里之外的汕头苦求得来。当时，张大厨刚刚来到店里，发现老板祖籍广东粤南，店里经营着湛江烤生蚝、烤带子、烤扇贝等传统海鲜烧烤，则决心全方位地丰富一下店里的产品。

先到杭州，他品尝到了一道非常好吃的椒麻鸡，便下定决心钻研学习，没多久便顺利地将椒麻鸡带回了店里。由于店里的湛江烤生蚝常年热销，因此想到潮州的砂锅粥有名，便前往潮州寻觅。到了潮州，接连吃了几天当地必打卡的名店，却发现不是他想要的味道。张大厨没有放弃，转而购票前往汕头，终于在一家马路边的粥店发现了心仪的味道，学艺可不简单，他连续多日蹲点，最后亮明身份自己在上海当大厨，想学习烹饪砂锅粥的想法，几番拜访最后店家同意将做法传授给了张大厨，并流传至今。

这里的海鲜砂锅粥由清汤及东北五常大米共同熬制而成，清汤由老母鸡熬制超过24个小时而成，配上定点养殖的干贝为原材料。整个过程先以大火熬制，大厨视粥体情况适时将膏蟹及各种海鲜投入锅中，这种煮法能使海鲜的鲜味融入粥的米胶中，保留海鲜滑嫩的同时，又不失海鲜的清甜。滚烫的海鲜粥配上独特的配料，整道粥味道鲜美无比，食客吃完后感叹鲜得眉毛都掉下来了。

生蚝带子扇贝 欢迎“烤”验

除了生蚝刺身外，怎能少得了各式烧烤的身影，生蚝、带子、扇贝等经过秘制蒜泥的加持，变成了一道道经典菜

肴。烤生蚝选用山东乳山生蚝，乳山被誉为“中国生蚝之乡”，依靠得天独厚的自然条件，乳山生蚝肉质饱满，入口爽滑，汁液鲜美被誉为乳山三宝之一。扇贝用的是一斤五头的超大扇贝，所以这里的烧烤给人最直观的感觉就是大。而烧烤好吃的另一个原因是这里的秘制蒜泥，与外面用食用油炒蒜泥不同，这里用黄油炒制，加入大厨的秘制调料，将蒜泥香味放大，将海鲜贝类的鲜甜突出。生蚝吃在嘴里丰腴滑嫩蒜香四溢，扇贝、带子吃在嘴里比生蚝更为紧实，富含嚼劲的同时鲜甜十足。夏末秋初的夜晚，点上一些烧烤，配上一杯啤酒格外畅快。

白灼灯光鱿鱼 鱿滋鱿味

除了生蚝刺身和各种烧烤，小黑蚝情的各类白灼菜肴同样值得一尝，白灼灯光鱿鱼是特别受食客喜爱



的一款菜肴。据悉选用印尼灯光鱿鱼，鱿鱼有极强的趋光性，见到光就像“粉丝”见到自己的偶像一般紧紧跟着，时常被渔民一网打尽。

与中国近海捕鱼捕获后等船靠岸再冷冻分发的方式不同，鱿鱼在当地被捕捞上船后迅速进行急速冷冻，储藏在渔船冷库内，直至食用时再次解冻。相较于前者，急速冷冻的鱿鱼水分被最大限度地保留，食用起来口感也更好。

化冻后的灯光鱿鱼肌肉组织紧密且极富弹性，白灼最能突出食材的本味，品尝食材原汁原味的鲜美，对食材的新鲜度要求更高。做好的鱿鱼看上去像羊脂一般，透着淡淡的粉色非常可口，空气里弥漫着淡淡的海味，撩起一块送入口中，咬起来能听到“咯吱咯吱”的声音。最强烈的感觉就是劲道可口，脆嫩弹牙，忍不住反复咀嚼，不一会鱿鱼的甜味开始忍不住地往外涌，当然也可以配上芥末酱油，另成一种风味。

陈骏

厨之神



张全仓 小黑蚝情总经理

皮肤黝黑、个子精壮、眼睛有神，张全仓看上去格外精神。18岁入行的他已经在餐饮行业摸爬滚打多年，从最基础的洗碗工开始，先后在厨房各个岗位磨砺过。善于总结的他，凭借着自己在餐饮各个岗位的多年工作经验，总结出了一套自己的管理及销售方法，目前他管理着近80人的团队。他说在餐饮行业工作不能得过且过，尤其是做海鲜，只有坚持把品质放在第一位，才会被食客所认可。

敢作敢为是他最大的特点，18岁时只身一人从甘肃前往新疆寻找机会，偶然地来到了当地唯一的五星级酒店从事餐饮工作，能吃苦、肯吃苦加上用心和认真，遂被大厨认可，开始学习川菜烹饪，随后与大厨来到上海发展。上海餐饮的多样性，让他仿佛坠入了知识的海洋，反复研究、钻研，最终凭借着自身一股子钻研的狠劲，成功研发和制作了一系列菜品。他始终坚持并保持对菜品的高要求，做精做细，不断地开拓创新。

荐好吃

小黑蚝情(安远路店)
安远路538号
32013613
小黑蚝情(定西路店)
定西路794号
61169209

