



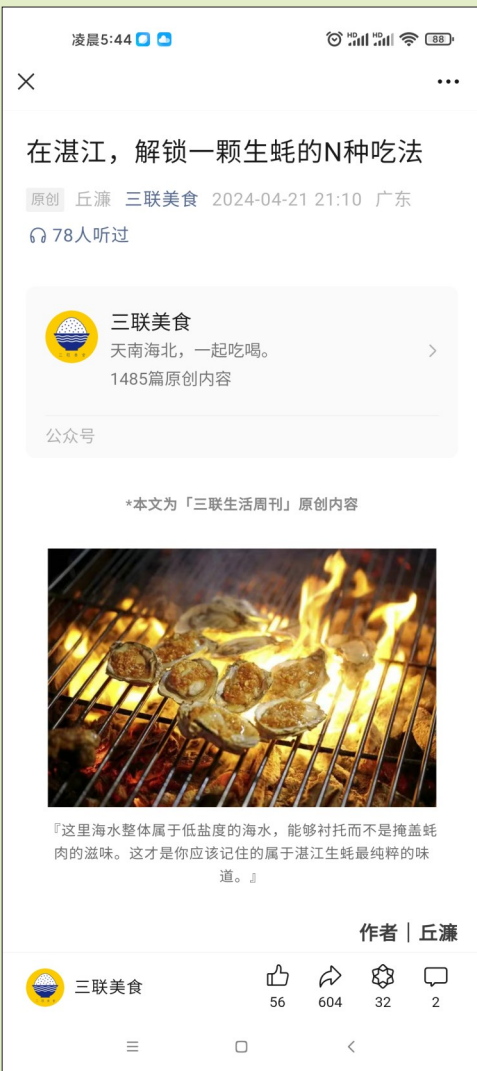
《三联生活周刊》《中国国家地理》旗下微信公众号

图文并茂介绍湛江蚝湛江鸡



记者 卓朝兴
实习生 杨 扬

“五一”假期日益临近。作为入选中国“‘网红城市’潜力榜50强(2024)”的城市之一,湛江吸引了越来越多游客的眼球。近日,《三联生活周刊》旗下新媒体矩阵微信公众号——“三联美食”、《中国国家地理》旗下原创内容平台——“地道风物”的官方微信公众号,纷纷发推文介绍湛江美食,更是让“吃货”们食指大动,其中很多网友表达了想来打卡体验“鲜美湛江”的愿望。



图片来自《三联生活周刊》旗下新媒体矩阵微信公众号。

三联美食

湛江烤蚝在全国宵夜市场独领风骚

其中,4月21日,《三联生活周刊》旗下新媒体矩阵微信公众号——“三联美食”,转发了节选自《三联生活周刊》的原创文章《在湛江,解锁一颗生蚝的N种吃法》。

该推文生动写道:湛江人吃蚝有着漫长的历史。有确切的文字记载来自宋代苏东坡——他由惠州贬谪海南,途经雷州半岛。在尝过鲜蚝美味后,他去信给弟弟苏辙,信中说:“无令朝中士大夫知,恐争谋南徙,以分其味。”这样的担心,估计只有作为“吃货”的苏东坡才会有。过去,湛江人习惯将蚝肉拿来煮汤,拿生蚝来烧烤则是近20年的事情,“湛江烤蚝”的招牌不久便成为全国宵夜市场的一道风景。

湛江的许多夜市都有烤蚝,生蚝按大小有不同价位,丰俭由人。在烤蚝摊,档主把几十只撬开的生蚝排列在烤架上,每一枚蚝肉都光洁莹润仿佛暗夜中的珠宝,每只都均匀浇上酱料,这是蒜蓉、辣椒、盐、味精、糖和花生油的组合,家家都有独门的配制比例。汁水和油混合着滴落在炭火上,激起飞扬的火星。等到蚝肉的边缘开始微微卷翘,说明已经是八成熟。这时烤蚝便要上桌,否则多一分钟蚝肉就会变老。端起一只,蚝肉似乎还在壳里颤巍巍抖动,要连汁带肉一同送进嘴里。当肥厚的蚝肉在口腔里爆发出鲜甜,食客往往不顾烫嘴,由衷赞叹:“真好吃啊!”

坐着小船驶在通明湾中,能让人真切感受到湛江蚝的生长环境。周边陆地与海水交接的地带是郁郁葱葱的红树林。吃湛江蚝你才会感受到,这片海对生蚝肉质的重要性。这里海水整体属于低盐度的海水,能够衬托而不是掩盖蚝肉的滋味。这才是食客应该记住的、属于湛江生蚝最纯粹的味道。

地道风物

湛江白切鸡蘸沙姜酱油是绝配

《中国国家地理》旗下原创内容平台——“地道风物”的官方微信公众号,日前图文并茂发出原创推文《中国最会吃鸡的省,究竟有多爱白切鸡?》。其中,介绍了有名的湛江鸡。

该推文写道:广东,白切鸡第一大省。一句走遍广东都颠扑不破的“无鸡不成宴”,既是每一只鸡在广东的宿命,也是广东人走遍山水与时光,一直不变的生活眷恋。在一个广东人心中,一道白切鸡值不值得自己食指大动,最基本的标准就是有没有鸡味。而鸡味么,往玄了说是广东人对于食材本味的追求,往实了说,不过是广东三黄鸡们实在天生丽质。

无论是作为最早作为三大名鸡的清远鸡、湛江鸡、惠州胡须鸡,还是肇庆杏花鸡、信宜怀乡鸡、中山沙栏鸡,亦或是江村黄鸡、凤山鸡等,广东的鸡离不开广东的山山水水。无需多余的技法,没有其他食材的遮遮掩掩,不隔氤氲的雾气,没有烫口的嫌疑。为了保留鸡味的鲜,广东人精准把握煮鸡的时间,不愿让它在锅中多呆一秒。不过“斩开鸡骨一线红”之时,鸡的肉虽最是相宜,但若有似无的腥气对不少人来说也是一种遗憾。

不是所有白切鸡都搭配姜葱蓉蘸料,拿沙姜蓉酱油蘸白切鸡的也大有有人在。深受湛江人喜爱的沙姜剁细,搭配酱油和花生油,或者用热的花生油短暂地激发一下沙姜再加酱油,随后清爽的鸡肉裹满蘸料入口——“家味”配“乡味”,怎么吃都是绝配。



图片来自《中国国家地理》旗下原创内容平台——「地道风物」的官方微信公众号。