

生蚝。资料图



岁末年初,又是海口演丰生蚝肥美体嫩、鲜甜爆汁的时节。近日,“蚝丰季·趣美兰”第二届海口演丰生蚝荟活动在海口美兰区演丰镇曲口村举办,曲口渡口人声鼎沸、蚝香四溢,让“冬日到演丰品蚝”成为广大食客关注的新潮流。

生蚝怎么吃才美味?为什么要在冬季去演丰吃生蚝?这里的生蚝有何不同?带着一串问题,海南日报全媒体记者深入产蚝区采访,一个个揭晓答案。



海口市美兰区演丰镇曲口村码头,养殖户打捞生蚝。
陈美如 摄

又肥又豪·演丰生蚝

海南日报全媒体记者 党朝峰 陈美如 特约记者 王聘钊

生吃滑嫩多汁,烧烤最受青睐

“我们这儿养的生蚝,个头大,蚝壳厚,蚝肉饱满得像小拳头,肉质紧实鲜弹,自带天然奶油回甘,生吃都鲜甜可口。”在曲口村的养殖码头,养殖户林志添熟练地从吊绳上采下生蚝后,顺手打开一个超大生蚝,将蚝肉放入嘴中。

生蚝外壳坚硬丑陋,破开之后,里面的蚝肉滑嫩多汁、柔软鲜甜。林志添的父亲已开始养殖生蚝,他认为,没有什么吃法比直接生吃更能感受到生蚝的多汁、滑嫩。而对于忍受不了腥味的人来说,经过烹饪,生蚝还有其他兼具营养与美味的吃法。

在生蚝荟活动的长桌品鉴区,连理枝、渔家乐等当地餐饮商家推出的特色生蚝料理,让游客们赞不绝口。

其中,蒜蓉烧烤是最受欢迎的吃

法。炭火慢烤让蚝肉逐渐收缩紧实,淋上金黄蒜蓉酱,蒜香与蚝肉的鲜甜交融,咬开瞬间汤汁迸发,焦香中带着嫩滑,鲜而不腻。

清水鲜蒸最能凸显本味,冷水入锅慢蒸5分钟,入口滑嫩Q弹,自带清鲜与奶油回甘,简单蘸点生抽便能激发极致美味。

油煎生蚝外酥里嫩,裹上薄薄一层淀粉煎至金黄,吃时外壳酥脆作响,内里蚝肉依旧饱满多汁,油脂香气与蚝鲜交织,口感层次丰富。

生蚝煲则是冬日暖身佳品,与豆腐、蘑菇同煮,蚝肉的鲜甜融入浓汤,汤色奶白醇厚,一口汤、一口蚝,暖身又暖心。每一种吃法都有鲜明的特色,尽显演丰生蚝的品质优势。

咸淡水交汇,孕育港湾珍馐

海南人在宋代就已捕捞野生生蚝食用,但数量较少,渔民中有“打蚝不及啖嘴”的说法。据《海南省志·渔业志》记载,沿海居民1958年已零星养殖生蚝,20世纪70年代,大量从广西钦州、广东湛江等地引进种苗,在东寨港、花场湾等处试验养殖。在被大海环绕的海南岛,吃生蚝为什么要到演丰?这得从自然地理环境说起。

演丰镇农业服务中心主任王定伟介绍,演丰镇曲口村地处海口东寨港出海口,这里是琼州海峡与东寨港的交汇处,形成了独特的咸淡水交融“黄金海域”。这片海域的形成颇具传奇色彩,1605年琼北大地震让部分村庄沉入海中,也彻底改变了演丰一带的地貌,独特的地质构造让这里的海水盐度适中,加之水质洁净,活跃的潮汐运动不仅能

带来丰富的浮游生物,为生蚝提供天然饵料,还能及时带走代谢废物,为生蚝生长营造了绝佳环境。

站在曲口渡口远眺,东寨港一带的海面上,分布着许多连成一片的蚝架。“老天爷赏饭吃,再加上我们的老法子,才能养出这么好的蚝。”林志添介绍,当地的传统蚝架吊养工艺,已传承了数十年,具体做法是:将生蚝幼体附着在绳索上,借助蚝架吊养,不投喂任何饲料。

记者在曲口渡口看到,从这里打捞上岸的生蚝,最大的个头比成年人的手掌还大,里面的蚝肉重量在7两左右。

据悉,生蚝的生长周期为18个月以上,其中前一年在广西钦州或广东湛江培育,每年6月引进至演丰育肥6个月左右,12月至次年3月正式上市,岁末年初吃生蚝正当时。

品蚝指南

目前是演丰生蚝最肥美的季节,这份品蚝指南助您解锁演丰生蚝的N种美味做法。

连理枝渔家乐
(依海而建,主营海鲜和农家菜,在这里可以吃齐“演丰六宝”)

豆藤渔村

丰丁园餐饮农家庭

永丰海鲜酒家

红林渔村

海口海控瑶城民宿肴赋轩餐厅

曲口英娥海鲜酒楼

近演丰小学操场

潭德下村23号

海口市美兰区演丰镇山尾头村30号

海口市美兰区演丰镇演中村委会

交叉路口西北220米

海口市美兰区演丰镇西排路与演瑶路

海口市美兰区演丰镇山尾村村委会东南50米

《东坡食蚝图》。罗安明 作



香煎生蚝。



脆皮沙拉大生蚝。



生蚝焖鸡煲。



铁板生蚝。

本组图片均为资料图

上市早形成销售优势

提及琼岛珍馐,演丰曲口生蚝必占一席,素有“海南生蚝看曲口”之美誉。

美兰区农业农村局党组书记吴育苗介绍,曲口生蚝在品类上属于白蚝,以肉质肥美、鲜甜可口闻名,堪称“海中乳酪”,与国内其他产区的生蚝相比,有明显的差异化特色。

与山东乳山生蚝相比,两者虽同为冬季肥美品种,但生长环境明显不同。乳山生蚝生长于北纬37°的暖温带海域,属于深水生蚝,冷海水造就了其乳白色的蚝肉;而曲口生蚝生长在热带咸淡水交汇区,蚝肉洁白肥嫩,带有独特的海水咸鲜与奶油回甘,腥味更轻。从

外形上看,乳山生蚝壳体较大,可达15厘米到18厘米,曲口生蚝个头适中但蚝肉饱满度高。

曲口生蚝与广东湛江的生蚝产季形成互补。湛江生蚝盛产于夏季,属于浅水生蚝,外壳颜色偏绿;曲口生蚝则是冬季主打品类,蚝壳厚且颜色偏深。

“曲口生蚝虽然产量无法与湛江、乳山生蚝相比,但上市时间比湛江生蚝早一些,在岛内外销售有时间差优势。”吴育苗介绍,曲口生蚝是国家地理标志保护产品,也是美兰区区域公用品牌“美兰好品”十大主导产业之一,品质有严格的标准,这让其在市场中颇具竞争力。

小生蚝“荟”大产业

一个个肥美的生蚝,不仅是食客口中的美味,更是当地村民增收致富的“钱袋子”,助力演丰镇乡村振兴。

据了解,2025年,演丰养殖生蚝90万串,年产值5800万元,每串生蚝产蚝肉1斤左右,生蚝养殖已成为当地名副其实的支柱产业。

生蚝产业的发展,形成了涵养养殖、采收、加工、销售的完整产业链,带动了大量村民就业务工。“以前外出打工收入不稳定,现在靠养生蚝,虽然辛苦些,但收入还不错。”曲口村村民林天说。

经过多年积累,演丰生蚝已形成多元稳定的销售渠道。岛内的部分餐饮店、海鲜市场常年采购,不少游客专门赶到码头现买现吃。借区域公用品牌

“美兰好品”的东风,演丰生蚝已销往内地市场,当地依托电商平台在线上销售,进一步打响了曲口生蚝的品牌。

文旅融合,为生蚝产业发展增添活力。演丰镇现已形成集生蚝主题市集、蚝壳艺术墙与年度“生蚝荟”于一体的特色文旅线路。在第二届海口演丰生蚝荟活动期间,“蚝丰集”“原味鲜蚝集”同步开市,鲜活生蚝、手工制品等琳琅满目,湾畔围炉煮茶、星光音乐会等活动将氛围感拉满,市民游客品尝美味的同时,深入了解与生蚝相关的在地文化,也感受到了演丰的滨海风情。

美兰区有关负责人表示,将持续用好“曲口生蚝”这张特色美食名片,打造农文旅商融合IP,为乡村振兴注入持久动能。

生蚝与牡蛎的区别

生蚝和牡蛎到底有什么不同?在曲口渡口采访时,有游客提出了这样的问题。

对此,演丰镇农业服务中心主任王定伟给出了明确解答:牡蛎是双壳纲牡蛎科所有成员的统称,就像一个大家族的总称;而生蚝是牡蛎家族中的“精英成员”,特指肉质鲜嫩可生食的优质品种,并非所有牡蛎都能叫生蚝。

外形上,生蚝壳大而厚重,纹路复杂,蚝肉饱满,普通牡蛎壳小而薄,肉相对较少;吃法上,生蚝可生食,普通牡蛎更适合熟食,如烧烤、煮汤等;价格上,生蚝养殖成本高,价格远高于普通牡蛎。演丰生蚝学名为“牡蛎”,因品质优良,属于典型的可生食生蚝品种,这也是其备受青睐的重要原因。

值得一提的是,生蚝全身都是宝,除了鲜食,还有诸多用途。比如,蚝肉可加工成蚝干,提炼蚝油,延长保存时

间,“锁”住鲜味;蚝壳的用途也十分广泛,可作为蚝苗的附着基,粉碎后能作为土壤调理剂,用于改良酸性土壤,或制成水质净化剂。在现代产业体系中,生蚝的潜在价值正在被一步步挖掘,研发人员通过酶解制成的牡蛎肽,可作为营养增补剂应用于食品、保健食品生产领域,还能用于化妆品生产,其富含的氨基酸和维生素能滋养皮肤。在生态治理方面,生蚝礁能保护海岸线,提高海洋生物多样性,同时还具有净化海水的效果。

寒冬时节,蚝香满溢。演丰生蚝凭借其独特的风味、丰富的营养和良好的产业生态“出圈”,成为最暖心的冬季“蚝”礼。从自然馈赠到产业兴旺,从舌尖美味到文旅名片,小小的生蚝,正在书写演丰乡村振兴的精彩篇章,也为冬日的椰城增添了浓浓的烟火气。



文字整理 陈美如
制图 孙发强
二维码
扫码看视频《演丰曲口品生蚝》。

文豪的“蚝”体验

■ 海南日报全媒体记者 罗安明

生蚝,古称牡蛎、蛎房、海蛎子。目前,在我国北方沿海地区,民间仍称生蚝为“海蛎子”,而在福建、台湾,生蚝的俗称是“蚵”,蚵仔煎是当地经典美食,“生蚝”和“蚝”的叫法在广东、海南较为普及,潮汕人称煎生蚝为“蚝烙”。

在我国沿海地区,生蚝美食古已有之,历史上一些被贬至此的文人,在他们的诗文中描写了这种海中珍奇。公元819年,唐代古文运动的倡导者韩愈被贬为潮州刺史,老家在河南的他抵达滨海之地,第一次接触海鲜,像一个充满好奇的博物爱好者,在《初南食贻元十八协律》一诗中列举了鲎、蚝、蒲鱼、章鱼、江珧柱等多种当地食材。“蚝相黏为山,百物各自生”,他看到了生蚝附石而生的景象,品尝时则战战兢兢、大汗淋漓,反映出北方士人对海鲜的不适应。

北宋大文豪苏轼的《食蚝》(一作《献蚝帖》)是生蚝诗文中的经典篇目。东坡晚年谪居海南儋州,当地渔民献蚝,他和儿子苏过烹制生蚝美食,并颇为得意地介绍了两种吃法:一是“肉与浆入水,与酒并煮”;二是“取其大者,炙熟”。东坡盛赞蚝味“食之甚美,未始有也”,并不忘戏诫儿子勿外传,“恐北方君子闻之,争欲为东坡所为,求谪海南,分我此美也”。这些文字,凸显了东坡达观豁达的生活哲学——在人生的低谷,在偏远的海岛上,他仍有心探索美食的烹制之法,潇洒地活出自己。民国《儋县志》载:“蚝,生石上,汤甚好。”这说明后来儋州(曾名儋县)当地一直有生蚝的习俗。

南方还有与生蚝相关的歌谣和俗语。比如,明末清初大均在《广东新语》中收录了一首《打蚝歌》:“一岁蚝田两种蚝,蚝田片片在波涛。蚝生每每因阳火,相叠成山十丈高。”歌词描写了沙井(今属深圳市宝安区)蚝田一带蚝壳堆积如山的场景。“冬月珍珠蚝更多,纷繁龙穴洲边去,半湿云鬟在白波。”另一首《打蚝歌》则描写了冬季渔民打捞生蚝的劳作场景,画面唯美。

生蚝生长有季节性,渔民的劳作因时而动。海南沿海地区流传着一句俗语“冬至到清明,蚝肉肥晶晶”,正是对这一季节性规律的口语化呈现。