

你在哪里吃的第一只牡蛎，

你喜欢吗？

当然是在巴黎，

这个被禁止享受生活的首都。我，一个年轻的学生，对

生活中最重要的事情毫无经验，但决心改变这种状况。

我和许多年轻人一样：我转向了

父亲般的酒店门童，他微微扬起眉毛，但

最终还是亲切地给了我第八区的地址，

就在歌剧院的拐角处。

我乘地铁来到

城里，走了最后几百米。这座城市已经

为夜晚盛装打扮，在千灯万火的辉映下熠熠生辉。一位漂亮的

街头妓女向我投来诱人的目光，但我故意加快了脚步。

不知何时，我心跳加速地站在了它面前。

它既陌生又

美得难以形容。在街道上，圆形的牡蛎筐被

按大小和种类分类摆放在平桌上。一位留着胡子的

阿尔及利亚人，留着络腮胡，穿着耀眼的白色围裙，左手戴着一只厚厚的手套，他逐一拿起圆形或细长的贝类，用一把看起来危险的小刀刺了一下，然后优雅地打开，把它们放在铺着切碎的冰块银盘子上。每隔几秒钟，似乎就会有一个侍者来阿尔及利亚人刚装满一打，服务员就赶紧把碗拿走了。

最后，我鼓起勇气

打开了门。领班服务员油腔滑调，像职业政客一样，把我带到房间中央一张光线充足的单人桌前，我仿佛坐在盘子里一样。

我不会说法语，

于是我向旁边的桌子望去。一位年长的男士正和一个年轻得多的女孩坐在那里，面前是一个圆形的铁架，架子上放着盛满牡蛎的银色托盘。我无奈地指了指它，侍者投来尊敬的目光。

他走开了，几秒钟后——

牡蛎爱好者需要意志力和耐力——他自豪地给我端来满满一碗24个牡蛎。

然后是

让男孩变成男人、让美食初学者变成老

饕餮的重要时刻：我的第一只牡蛎。我像我的

邻居一样用叉子小心地从壳里取出牡蛎，开始啜食。我

仿佛餐厅里所有人的目光都聚焦在我——当然，故意装作漠不关心的表情。所以：吃下去！

太可怕了。那是一种柔软、

冰冷、滑腻的东西，尝起来有海水的味道，立刻让我

作呕。我壮着胆子咽了下去，然后拿了一杯酒

和白面包，以快速缓解胃部不适。

因此，我回想起第一次吃牡蛎时的

复杂心情，就像第一次

类似的尴尬恋爱，或者18岁生日时在朋友和家人面前第一次举杯祝酒。

但有一点我第一次吃牡蛎时最确定无疑

：这是成长过程中难忘的一部分。

多年后，吃了很多生蚝，

我终于克服了最初的本能排斥，

成为了生蚝爱好者。然而，这需要毅力和

决心。

我猜想，

这并非我一人如此。无论如何，我很少

一见钟情爱上生蚝的人。

后来我想，也许我只是选择了

错误的方法。也许你应该用不同的方法来对待生蚝，

而不是正面进攻。但还有什么其他方法呢？

几乎没有其他

半奢侈食品像生蚝这样，初学者会遇到如此严格的烹饪

惯例。如果你把红酒和鱼搭配，或者把波特酒和斯蒂尔顿奶酪搭配，

那么你或者会被认为——谢天谢地，并非只有牡蛎的纯粹主义者——

是个可爱的怪人，或者甚至是个大胆的进步先锋。

你可以把蜗牛包在酥皮点心里，或者用奶油汤舀着吃，而不会受到指责。

只有吃牡蛎时，美食家们才会

毫不妥协。当然，吃牡蛎要遵循上帝创造的方式

：小心地将其放在半壳上，以免

牡蛎想要吸进的最后一口海水洒出。

这些烹饪传统的捍卫者甚至拒绝无害的挤柠檬汁

传统：最多只放一点现磨胡椒粉，然后

吃一块涂了咸黄油的棕色面包。英国人往生蚝上淋醋，

再配啤酒——四分之三淡啤酒，四分之一

黑啤酒——这只能进一步证明

英吉利海峡是美食荒原的起点。

但这个世界上并不只有

纯粹主义者——感谢上帝。否则，我可能今天也会成为

成千上万满怀善意的人中的一员，他们第一次尝试吃牡蛎后

就噩梦缠身（如果他们

能撑到这一步的话）。

在巴黎吃牡蛎惨败几年后

（我已经不记得我是怎么逃出餐厅的

安然无恙地逃离餐厅），我与一个名叫米里亚姆的女孩在

中央公园广场酒店的餐厅约会。她有着黑色的

头发，肤色如刚榨出的橄榄油，来自

长岛一个著名的犹太家庭。她滔滔不绝，

但她的热情洋溢的手势对我而言更有说服力

。我可能只听了她一半的话，

她用她那独特的厚脸皮，以及作为纽约犹太女人与生俱来的解放精神，为我们

点了餐。当第一道菜——美味的

焗烤——端上来时，我仍然太专注于她的异域风情

魅力，以至于没有注意到自己在吃什么。所以当米里亚姆问我是否喜欢这些牡蛎时，

我完全

感到惊讶。

这道菜让我变成了

牡蛎爱好者，这道菜的名字叫做“美式焗烤牡蛎”：

牡蛎裹着

新鲜面包屑。厨师将牡蛎放在底部壳上，加入
柠檬汁和辣椒、新鲜磨碎的白面包、帕尔马干酪和
切碎的欧芹以及融化的黄油，然后短暂
放入烤箱。无论是否适合纯粹主义者，它绝对
美味！

从那天起，我

品尝过如此多种类的牡蛎，我肯定再也吃不出它们之间的
区别了。在温哥华一家木板墙面的鱼餐厅，我吃到了
先用汁液焯过的牡蛎，上面浇着龙虾酱。
在牙买加，一个咖啡色的女孩微笑着给我端来
满满一盘油炸牡蛎，还
关于预期效果的戏谑评论。

我发现

关于贝类增强爱情力量的说法最清楚地
出现在南加州海岸一家破旧酒吧前的手绘海报上，
那里没有提供生蚝，但各种
一生吃：“我们的牡蛎让你欲火焚身！”

当我读到这些句子时，

我注意到，在我与牡蛎的多数接触中，
某种形式的情欲张力笼罩着我。这并不是说我正在步入

那些粗俗的男性笑话的歧途，在这些笑话中，吃牡蛎的人抱怨说

前一天晚上吃掉的牡蛎只有九只起作用。但

似乎确实存在某种想象中的联系，

即享受牡蛎与其它肉体愉悦之间。或者，也许只是

我们并非每天都吃牡蛎，而大多只在

节日场合，有时包括与迷人的

迷人的异性。

在吃牡蛎比较

普遍的地方，人们与牡蛎的关系没那么紧张，

对这种想象中的副作用的猜测

就不那么重要了。迈克尔·凯利（Michael Kelly）挥手否认了这种说法：

“如果你需要的话，吃牡蛎也没用！”

在一个风大的秋天，

与凯利站在一起，他是爱尔兰崎岖的西海岸最大的牡蛎养殖者，

穿着橡胶靴，站在高威附近海湾齐腰深的水中。我们

手里都拿着牡蛎刀，一次又一次弯腰，

从牡蛎床上取下一只肥厚的牡蛎，当场吃掉——再新鲜不过了。

这里距离

戈尔韦（Galway）仅几公里，而戈尔韦是爱尔兰西北部人口稀少地区最重要的港口，

这位弯腰驼背的牡蛎养殖者脸上满是皱纹，眼睛

很有趣，他每年都会培育超过一百万只（！）“克拉伦布里奇”牡蛎，然后销往世界各地。

翡翠岛西部海岸没有工业污染，水质依然清澈

且相对寒冷，是成功养殖牡蛎的理想条件。

当布列塔尼附近的法国农民

引入日本岩牡蛎以提高产量时，

无意中带来了牡蛎瘟疫，

凯利把它们一筐筐运到大陆。爱尔兰贝类被放入

法国盐水浸泡几天，然后以高价

作为当地贝隆牡蛎出售。

对于戈尔韦及周边地区的居民来说，牡蛎是穷人吃的食物，

因此他们对待牡蛎的态度也很随意

关于它们。“这里很少有人生吃牡蛎，”迈克尔·凯利说。

因此，他认为把牡蛎当作其他鱼类来处理没什么不妥，

例如用黄油煎或用面包面团烤。对于那些

想指定搭配牡蛎的白葡萄酒的美食家，他只有鄙视

，他对此不屑一顾。对他来说，有一点是肯定的：“如果没有刚开

的一杯吉尼斯黑啤，牡蛎根本不好吃！”

尽管我可能

不会走那么远（特别是因为我们很少喝到好喝的吉尼斯黑啤），

但当我看到人们对待牡蛎的态度有所改变时，我还是很高兴的。

越来越多的厨师显然已经注意到，除了

纯粹主义者之外，还有一部分人可能会成为吃生蚝的人——如果

在准备过程中得到一点帮助的话。

如果你仔细观察

德国的美食殿堂，你会发现越来越多的

生蚝创意：用温热的香槟短暂蒸熟的生蚝、

用浓稠的

贝沙梅尔酱汁，加入肉豆蔻、帕尔马干酪和蛋清，蒸牡蛎配

香槟卷心菜。在阿姆斯特丹的一家日本餐厅，

我最近品尝了酱油蒸牡蛎，佐以生姜和

某种难以言喻的远东香料，清淡可口，

即使是牡蛎新手，也能毫不费力地享受美味佳肴。