

TEA MAGAZINE
27/09/04

最強法俄混血兒 Tsarskaya

Gokuju 是日文「最好、最強」的意思，每星期我們都會嚴選全港最強勁的一款食物，無論最整最貴最罕……，為大家推介一番。

算我老士，始終覺得物以罕為貴，因此對混血兒總有其名的好感。每次聽到「mixed」呢個字，唔理係咩，起碼都會豎起耳聽聽有咩巴閉。一向以海鮮為主打的 Dot Cod，首次引入一種原產於蘇聯，再被送法國培植的生蠔 Tsarskaya，全香港只此一家有得食，而且限期供應到10月尾，絕對要率先試!

Tsarskaya 原產於蘇聯，唔講唔知，原來唔啱係法國人識得食生蠔，蘇聯的沙皇都是著名的愛蠔份子，時常要求專人將生蠔送往 Saint-Petersburg，因此蘇聯跟法國的生蠔專家們就有了交流，造就了 Tsarskaya 這個混血兒的誕生。

時至今日，Tsarskaya 在法國本土都非常受歡迎，時常供不應求，即使身在法國，要吃這種生蠔的話，時常都要先預訂。也是由於曾經是只有帝王才能享受的極品，其獨特的「身世」，令它更顯珍貴。於是，Dot Cod 的行政總廚便親自將它由法國引入香港，讓一眾食客都能親口品嚐這種源於沙皇的享受。

稱得上混血兒，當然是取得兩個「家族」的優點，集其大成。Tsarskaya 就是改良了法國蠔偏鹹的特點，變得比較易入口，也是香港人容易接受的類型。同時，它亦有歐洲蠔爽口、脆身 (crispy) 的感覺，嚙口如香港人，相信也很難找到它的缺點——能夠集最強特點於一身，「Pearl of the Tsars」這個稱號，確不是浪得虛名!

講到吃法，其實要吃出生蠔的最佳味道，並不需要加上任何醬料，只要保留蠔殼內的海水，已經是最好的天然味道，如果加上過量的 cocktail sauce 或檸檬汁，反而遮蓋了生蠔原本的鮮味，曩珍天物也!

另外，要將生蠔的滋味進一步提升，可配以白酒一起品嚐，因為白酒味道較淡，不會搶去蠔的味道，反而有相輔相成的作用。Dot Cod 特別為客人引入一種名為 Oyster Bay 的白酒，其比較清新的味道，讓食客可以品嚐多種生蠔之餘，亦都可保持清新的味覺。