

第六章 寻味北海，海洋的味道

有人说，来到北海后，人人都可以变成美食家。

无论是躺在外沙岛上的躺椅中，迎着海风品尝海洋的滋味；还是坐在糖水店门口的木椅上，一边和朋友聊天一边感受糖水的甜蜜滋味；或是在小巷子中穿行时，无意中遇到卖萝卜糕的小贩，都能让人们在品味这座城市的美味之余，感受当地人悠闲从容的生活态度。

像当地人一样品尝时鲜沙虫

沙虫又被称为海龙，是渔民眼中的“海错之至美”。不过在餐馆中看到这样一个带“虫”字的菜肴，不少食客还是有顾虑的。因而，当地人给它起了一个更含蓄的名字：沙滩香肠。

若是能克服对沙虫外表的恐惧，人们便可以自在地享用这份美味了。清除了满是沙粒的肠，用清水仔细清洗，再用白水一灼，烹制好的沙虫白白嫩嫩的，入口香脆，还带有它本身的嚼劲，再加上甘甜的汁水，让人回味无穷。

沙虫比较常见的做法是白灼，因其可以最大限度地保留沙虫之鲜。有些渔民也喜欢将其稍微炸一下，不过要注意火候，因为火大了，沙虫就会缩成细小的一条，失去脆爽的口感。炸沙虫是孩子们最喜欢的零食，没有孩子可以抵御从油锅中散发出来的香气。

也有用蒜蓉粉丝蒸沙虫的。大蒜本身的香味，再与沙虫肉的清香结合起来，让人食指大动。不过在喜欢喝海鲜酒的人看来，椒盐沙虫最是诱人。在喝酒的时候，吃一口椒盐沙虫，恍然中有种“富贵闲人”的感觉。

至于冬瓜沙虫汤、沙虫煲鸡等，是老人们最喜爱的做法。因为这样做出来的沙虫味道鲜、营养足，不用让退休的牙齿上“战场”，就可以品尝这种难得的美味。

女孩们最喜欢奖赏自己一碗沙虫粥。虽然常常告诫自己要减肥，但是一碗粥并不会让自己的体重有任何变化，而且简单的粥水可以带出沙虫的甘美。

一位渔民告诉我们，在北海，吃沙虫是一种文化，只有发现沙虫的美味，才能更加理解北海这个滨海城市。

难以忘怀的家常菜——蒜蓉银丝扇贝

对北海人而言，扇贝这种讨人喜欢的小海鲜，和蒜蓉、粉丝混在一起最好不过。

北海人的厨房中总少不了一小袋扇贝，这是渔民当天出海的收获，人们似乎还能在这袋扇贝中闻到海洋的气味。

扇贝的壳紧闭着，似乎并不愿意对人“坦诚相见”。但是这可难不倒吃扇贝长大的北海人，他们将扇贝外壳洗刷干净，用小刀沿着扇贝的一侧剖开。将两个壳掰开后，小心地抽出泥肠，再用水清洗内部，洗去杂物。像变魔术般，刚刚还全副武装的扇贝，就将自己的秘密全都“说”了出来。

这时，北海人将早就泡发好的粉丝，以及剁成泥的蒜放在扇贝上，入锅蒸大概五分钟后取出。此时，再浇上刚刚烧制的热油，一碟香气四溢的蒜蓉银丝扇贝就完成了。

蒜蓉银丝扇贝并不算大菜，但是喝一口海鲜酒，再咬一口汁水四溢的扇贝，人们也忘了满汉全席的滋味了。

能够吃到珍珠的人最有福气

北海是有名的珠乡。来到此地，人们总是不会忘记去探访闻名千年的南珠。有的人会给自己买一串珍珠项链，有的人会选择去南珠宫中过过眼瘾。无论如何，北海的珍珠是不会被忘记的。但是，要是有人问你吃过珍珠贝肉没有，你一定会有些迷惑。因为此物量少珍贵，市面上很少有人贩卖。

珍珠贝肉就是孕育珍珠的海贝中的肉，这种贝肉大小如鹅蛋黄，入口极为鲜嫩，是其他贝肉不能比的。

当然，吃珍珠贝肉也别有一番风味。北海人常说，能够吃到珍珠的人最有福气。这是因为，珠民在开贝取珠的时候，也会将少量的珠粒残留在贝肉中。要是食客吃到珠粒，就可以将这些小粒珍珠带走。

有些食客不知就里，一口咬下去，不仅没有感受到珍珠贝肉鲜嫩爽滑的口感，嘴中反而发出“咔嚓咔嚓”的声音。他们以为吃到了沙子，正想找店主理论一番，结果吐出细看，却又转怒为喜了。

吃的就是这份鲜——北海白灼虾

北海盛产虾，对虾、大明虾、花虾……足足有三十多种之多。北海人也非常会吃虾，他们吃虾时很讲究，一定要吃活虾、天然虾。

为什么呢？北海有句俗语：“鱼虾蟹，死了就臭。”活虾才能保持原汁原味，吃起来爽口、脆滑。而在大自然出生、生长的天然虾才会有自己独特的鲜味，一位北海人告诉我们：“天然虾和养殖虾，就和山鸡和饲料鸡一样，味道完全不一样，一个天上一个地下。”

因此，北海好像有一个不成文的规矩：人们到了餐馆，总会先到饲养水池边看虾，老板会对你说：“我们这里的虾是纯天然的，要是发现是养殖虾，我们可以退你的钱。”挑好虾之后，店员会当着你的面称重，如果不太放心，还可以去厨房看看厨师的烹饪过程。

北海烹饪虾的方法有很多，但是最常见的还是白灼，因为这样才能保留鲜虾甜、嫩的原味。白灼就是将鲜虾放入清水中煮食，不过白灼的时间一定要短，火候一定要猛。出锅后，将虾剥壳蘸酱汁而食，就可以尽情品尝白灼虾的鲜甜滋味了。

软糯可口，回味无穷的猪脚粉

有句话说得好：“北方的面，南方的粉。”南方人对粉的热爱显而易见，单说粉的粗细，就有细如雨的米线以及小拇指一般大的粗粉。粉的浇头也多种多样，瘦肉和排骨是常见的，也有人将炒好的辣椒炒肉浇在上面。

然而，当其他省市的南方人来到北海后，依旧会觉得这里的粉很稀奇。因为这里的浇头，竟然是猪脚。

北海的大小餐馆都可以吃到猪脚粉。特别是每天早上，北海的大街小巷都是一股软糯的猪脚味。

在北海，原汁原味的猪脚粉很讲究。要采用精心挑选的猪前蹄，烫剃、过水晾凉；之后再入锅油炸至色泽金黄，表皮酥脆；而后切成块，配以草果、茴香、陈皮、桂皮、丁香等几十种中药熬制。

这样制作出来的猪脚肥而不腻，香气四溢，猪脚汁格外香浓。很多人在吃猪脚粉的时候，喜欢浇上一点猪脚汁，因为它虽然没有肉，却有股淡淡的肉香，让人回味无穷。

软烂鲜香、入味三分的牛腩粉

北海人对童年的记忆中，总是有一碗牛腩粉。

从小挑食的孩子，让父母操碎了心。每到饭点，他们就满屋子跑，惹得母亲也只能跟在他们的身后跑。直到母亲累了，命令似的对他们说：“还不赶快过来。”他们才会磨磨蹭蹭地往餐桌边挪，可是最后吃进肚子裡的饭菜还是少得可怜。

但是他们却对牛腩粉情有独钟。每天早晨，他们拉着父母往粉店中钻。来到粉店后，他们变得安静多了，一直黏在做粉的师傅身边。

闻到牛腩粉的香味，他们的肚子就开始叫了。平时吃饭如同吃药的他们，迫不及待地奔向自己的牛腩粉。吃一口与牛骨汤完美结合的沙河粉之后，他们觉得自己的“厌食症”好像被治好了，不由得加快了吃粉的速度。不一会儿，分量十足的牛腩粉就被他们连粉带汤吃得精光，可是这些“小馋猫”还觉得不够，还意犹未尽地舔嘴唇呢。

北海人最喜爱的早餐——杯仔米乙

米乙是一种用米磨成浆而制成的米糕。最初的时候，人们会在每年的清明节，或者过年的时候，用这种米糕来拜祭祖先。

久而久之，米乙慢慢变成了北海人日常生活中的一道糕点，在菜市场、糕点铺都能找到这种美味。有时候人们会将其称为“米发糕”，但是更多的时候还是会用北海话称呼它：米乙。

米乙是北海人最喜欢的早餐之一。无论是早餐店，还是路边的早餐车，都能看到米乙的身影。

米乙被盛放在一个大杯子中，所以北海米乙又被称为杯仔米乙。白色的杯子中盛放的是成味的米乙，而浅咖啡色的杯子中盛放的便是甜味的米乙。杯子看上去很大，实际上却不够吃，人们常常在吃完之后，再让老板给自己盛一杯，大有“喝完一杯，再来一杯”的豪气。

让香煎鱿鱼筒的香气在口中蔓延

北海最诱人的就是海鲜。作为我国四大渔场之一，北部湾的海鲜种类齐全，鱼、虾、贝、蟹应有尽有。

北海的海鲜很多，而香煎鱿鱼筒就是不能错过的那一种。这里的鱿鱼指的是小鱿鱼，因其形状呈筒状而得名。或许是因为个头比较小，也有人将其称为鱿鱼童。

香煎鱿鱼筒是北海的特色菜，几乎在每家饭馆都能吃到，不过要是你能认识几个老渔民，那就能吃到更为地道的香煎鱿鱼筒。

先把鱿鱼用油炸过，不过只能用七成的油温。油温太低，鱿鱼会不够脆；而油温太高，鱿鱼就会丧失原有的鲜味。老渔民总是能准确地把握其中的分寸，毕竟，这道菜肴几乎天天在他们家餐桌上出现。炸好了的鱿鱼配上各种调料，再放入嘴中，鱿鱼的鲜香和炸过之后的香气在口中蔓延开来，再挑剔的食客也会倾倒。

品尝最真实的海味——老虎鱼汤

北海有不少“我很丑，但是我很好吃”的美味，沙虫是，老虎鱼亦是。

老虎鱼又被称为魔鬼鱼，因其对生长环境要求极高，所以很少有渔民捕获到。即使一不小心“上了岸”，但是因为有一幅凶恶的长相，所以常常无人问津。

但是经验丰富的渔民却知道它的价值，老虎鱼有极高的药用和滋补价值，而且味道鲜美。大概与《美女与野兽》中的男主角一样，它们虽然顶着一幅让人敬而远之的外表，却拥有一颗温柔的心。

吃老虎鱼最好的烹饪方式就是煲汤。将老虎鱼洗净后慢炖，期间加入生姜、豆腐提味。当老虎鱼的鲜味全都融入鱼汤中的时候，就可以出锅了。奶白色的鱼汤，瞬间勾起食客胃里的馋虫。再喝一口鱼汤，人们马上被这种嫩滑鲜甜的口感吸引住了，不由得竖起大拇指赞道：“这才实实在在的海味。”

和热油一起跳舞的椒盐弹虾

皮皮虾好像有很多种称呼。在福建，人们称之为虾姑。在青岛，这个小家伙被称为虾虎。而在北海，人们更习惯将其称为弹虾。

北海人将皮皮虾称为弹虾是有原因的，这要从当地一道最受欢迎的菜肴——椒盐弹虾讲起。

椒盐弹虾的做法很简单：将洗净的弹虾，用姜末、细盐、米酒腌制半个小时以上。然后将油烧热，把弹虾倒入炸至金黄后捞起。

然而，人们却在炸虾时犯了难。虽然在下锅之前，人们已经用厨房纸将弹虾擦干净，但是虾壳中藏着的水分却擦不掉。于是，弹虾会随着虾壳里的水一起跳起来。不过，与弹虾一起起跳的，还有锅中的热油。

后来，人们想出了一个办法：先用小火将弹虾的水分逼出来，然后下锅炸第二次。这样，香脆可口的椒盐弹虾就不会再跳起来了。

吃梅香鱼一定要有足够的耐心

梅香鱼并不是指某一种鱼的种类。实际上，只要是个头比较大、足够新鲜的鱼，都可以被制成梅香鱼。

之所以将其称为梅香鱼，是因为鱼肉经过腌制后，虽然肉质已经不再结实，但是却独有一种成香鲜美滋味。

梅香鱼的制作很讲究。首先，原材料一定要足够“大”，那些与手掌一般大的小鱼，是不能被制成梅香鱼的。其次，用盐要狠，这样才能保持鱼本身的鲜味。最后，腌制时间要长。想吃梅香鱼，一定要有耐心，等鱼的表皮上起了一层类似豆腐乳模样的霉菌，才算是到“火候”。

吃梅香鱼实在是不需要什么技巧。一碗白米饭，或者一碗白粥，就能衬托出梅香鱼的香甜滋味了。

需要勇气才能品尝的港鸭仔蛋

港鸭仔蛋算是舶来品。这种菜肴是由越南人发明的，就是把即将孵化出壳的鸭蛋从鸭圈中拿出来，煮熟后加点盐，配以生菜、酱油等配料。一位越南华侨品尝过它的美味之后，立刻爱上了这种鸭蛋，并将其带回自己的家乡——北海。于是，港鸭仔蛋便渐渐在北海流行起来，甚至成了北海的特产之一。

吃港鸭仔蛋也是有学问的。敲开蛋壳后，要先品尝港鸭仔蛋中的精华。虽然汁液有些浑浊，却能美容养颜。至于鸭蛋里的胚胎，则要配上胡椒和紫苏叶等香料吃，这样才能减少腥味。

不得不说，吃港鸭仔蛋是一件需要勇气的事情。不喜欢这种食物的人表示，看到毛骨成形的鸭仔时，他们就不愿意再尝试了。而港鸭仔蛋的爱好者却说，只要鼓足勇气喝上一口蛋汁，就会马上爱上它。

北海人餐桌上的年味——瓜皮醋

过年的时候，北海人的餐桌上，总是少不了一盘瓜皮醋。

瓜皮醋制作起来并不容易。将老瓜皮洗净后泡上3天，加上猪蹄、老姜、红糖熬制，足足熬6个小时才能出锅。

这是一道既美容养颜又美味十足的菜肴。在北海，如果家里有坐月子的妇女，一定要熬上一锅瓜皮醋，为这位新晋母亲暖胃补血。然后，人们还会向街坊分发瓜皮醋，意味着将福气分给大家。久而久之，这道代表幸福的菜肴成了年夜菜中的常客。

孩子们并不明白这道菜肴背后的意义，但是他们个个都是美食家。瓜皮醋软糯甜香，吃一口便唇齿留香，当然是孩子们心中的绝佳美味。然而虽然他们馋得很，却也会跟着父母将瓜皮醋分给邻居。“没事，等会儿他们也会将自家的瓜皮醋送过来的。”孩子在心里想。

长大后，他们也会试着自己做瓜皮醋，但是却发现怎么都比不过母亲做出的味道。“没事，只要大家团聚在一起就可以了。”看到他有些气馁的模样，白发苍苍的母亲坐在摇椅中温柔地安慰道。

红鱼干巴煲猪肉，无盐也无油

春汛时期，将钓上来的新鲜红鱼放在离岸数百米的船甲板上反复翻晒，就能得到鲜香甜美的红鱼干了。

晾晒好之后，北海人便迫不及待地用红鱼干来制作佳肴。与红鱼干有关的菜肴很多，和白粥搭配也好，与辣椒混合在一起也罢，红鱼干的滋味总能让人咽口水。

在这些菜肴之中，红鱼干巴煲猪肉无疑是最受北海人欢迎的。北海人常说：“红鱼干巴煲猪肉，无盐也无油。”这是因为红鱼干本身就自带咸味，而肥腻的五花肉更是让这道菜肴散发出淡淡的猪油香气。

将红鱼干切成中段，与五花肉一起加姜酒糖焖制。在等美味出锅的时候，北海人还会倒点海鲜酒出来。人们一边品味海鲜酒，一边闻从厨房中飘散出的红鱼干和猪肉的香气。虽然才刚刚开始喝酒，却有一种喝醉了的感觉。

隐藏在街头巷尾的美食——萝卜糕

很多人都很熟悉萝卜糕，因为这种小吃在广式茶点中经常出现。其实，这种软滑香甜的小吃，也很受北海人的欢迎。

在北海，萝卜糕经常出现在街头巷尾中。有人说，能否吃到萝卜糕是要靠缘分的，因为走街串巷卖萝卜糕的小贩，往往不会长久地待在一个地方。可是一旦出现，这个小贩就会被人“洗劫”。

一位贩卖萝卜糕的小贩告诉我们，这里的人都很照顾他的生意。他中午才出来卖萝卜糕，但是往往没到五点就会卖完收摊了。

大概人们是抱着一种“错过了今天，就不知道在哪天才能见到这个小贩了”的心情，购买萝卜糕。他们总是会提着一大袋子萝卜糕回家，但是也没有人责怪他买太多，因为无论是刚刚换上假牙的老人，还是从幼儿园回来的孩子，都是萝卜糕的忠实支持者。

品味糖水店中的闲适和安逸

来到广西，人们时常可以见到在临街的小铺子前面，摆放了一些矮桌矮凳。人们围在木桌前，一边悠闲自在地聊天，一边喝一碗清澈如水一样的“汤”。如果游客凑上去问一问，就能知道，这种汤就是糖水。

按照北方人的理解，所谓糖水，就是带有甜味的水，然而北海的糖水却有许多花样。随便走进一家糖水店，看见菜单中种类繁多的糖水，人们都会犯难：圆肉鸡蛋糖水、马蹄水、元肉水……到底喝哪一种才好呢？其实，不用左挑右捡，也不用特意去出名的糖水店，随便哪一种口味都很好。

盛夏时节，糖水店前的木椅上总是坐满了人。糖水价格低廉，又清凉解渴，怎么会不受到人们的喜爱呢？

当然，你也可以选择将糖水打包带走。但是北海人很少这么做，他们更喜欢围坐在木桌前，与认识的、不认识的人闲聊，喝进嘴里的仿佛不是糖水，而是满满的闲适和安逸。

鸡饭大排档中的市井生活气息

鸡饭，就是取出鸡的脂肪，加点盐与大米一起蒸煮。这样制作出来的米饭，虽然不见鸡肉，但是每一粒米饭都散发着鸡肉的鲜美。

北海的大街小巷，有很多鸡饭大排档。当然，人们来到这里，不单是品味鲜香的鸡饭的，鸡血、鸡爪、鸡腿都是他们餐桌上的美味。

下班或者放学后，北海人常会相约在鸡饭大排档前。这些鸡饭店大多数没有华丽的装修，也没有炫目的宣传语，但是只要看见悬挂在橱窗中的白斩鸡，人们就控制不住往鸡饭店里迈的步子。

与好友围坐一起，点上一盘白斩鸡，来几碗鸡饭，再加上几瓶啤酒，人们开始分享自己的喜悲。谈论的话题也是天南地北的，或是“我新交了一个男朋友”“我准备过几天去涠洲岛游玩”，又或是“昨天打游戏又输了”“手办的价格又涨了”。说着说着，那些让自己喜悦和烦恼的事情好像都消失了，口中只有鸡饭的滋味，眼里只有面前的朋友，感受到的也只有幸福而已。