

第十辑 | 名产美食

合浦珍珠

合浦珍珠历史上又称为“南珠”“廉珠”。南珠作为海水珍珠的优等品，被历朝历代奉为“国宝”。

南珠从商朝开始被指定为贡品。在此后几千年的漫长岁月中，帝王将相，商贾文人，都对南珠情有独钟。据说，慈禧太后死后陪葬的珍珠有 2.64 万颗，其中凤冠上一颗重 200 克，大若鸡蛋；口含一颗光色熠熠的夜明珠，亦价值连城。这些稀世珍品正是出自合浦珍珠池。



合浦珍珠 马昆摄

南珠的美名美誉，源自明朝学者屈大均所著《广东新语》：“合浦珠名曰南珠，其出西洋者曰西珠，出东洋者曰东珠。东珠豆青白色，其光色不如西珠，西珠又不如南珠”。书中又提到：“南珠虽亦有等级之分，然皆美于洋珠”。

合浦珍珠由马氏珠母贝育成，一万个马氏珠贝可产天然珠 500 到 550 克，比其它贝类高出 25 到 30 倍以上。合浦附近海域是马氏珍珠贝理想的生长环境，合浦因此成为南珠的故乡。国际上公认，中国南海马氏珠母贝所产珍珠的质量是世界上最好的。

《南越志》载：“珠有九品，大五分以上至一寸公分，分为八品。有光彩一边平似覆釜者名趟珠，瑯珠之次为青珠、滑珠、螺珂珠、官雨珠、税珠、葱符珠、稗珠。”

古代也有按珍珠重量分类的：八百颗珍珠重一两的，称“八百子”。一千颗珍珠正好一两的；称“正千”。颗粒大的珍珠，一颗重七分的，称为“七珍”。一颗重八分的，称为“八宝”。

在生产珍珠的同时，还有贝壳与贝肉。珍珠的壳可作为珍珠的代用品，供药用。同时，贝壳还可以作纽扣、螺钿的材料，可以镶嵌和雕刻别具北部湾风情的美术工艺品。珍珠贝肉营养价值很高，含有丰富的蛋白质。在蛋白质中，约有 13 种氨基酸，而脂肪的含量却很少。煮熟后的贝肉味道清甜、芳香，营养可与鲍鱼相比美，在宴席上是难得的佳肴。

珍珠还有药用价值，《本草纲目》这样记载：“珍珠，性寒、味甘咸，入心肺经，具镇心定惊，清肝除翳，生肌解毒之功效。”中药处方中，珍珠的常用名有真珠、南珠、廉珠等。廉珠是最常见的名称。廉珠，史书认为“产于合浦者为正地道”。

珍珠粉被人体吸收后，通过参与机体代谢，达到全身肌肤的整体调理和保养，它能促进新生细胞合成，并不断补充到皮肤表层，使皮肤光滑、细腻、有弹性，起到美容的作用。

合浦烟花炮竹

烟花炮竹是合浦县传统手工业产品。

据《合浦县志》记载：“上元夕（正月十五夜）城内之关帝庙、万灵寺有放火焰之举。其制法为用绸制人物串演戏剧场面数种，次第传燃，火起炮响，人物受火焰推动，变换场面……观者挤拥”。合浦人逢年过节有燃放烟花炮竹的习惯。

早在清乾隆年间，在合浦县城廉州，炮竹制造业已有一定规模。光绪年间，廉州炮竹开始出口越南、南洋等地。民国时期，廉州的炮竹较兴旺，经营炮竹商号有 50 余家。生产规模较大的炮铺主要有 8 家，其中“张广声”厂家雇佣 20 多工人，并发料铺外加工，最高年产量 2500 多箱，畅销南洋各国。同时，县城销往外地的炮竹每年约 2000 箱。抗战胜利后，年销量达 2 万多箱。

1952 年，廉州炮竹有作坊 52 家。为了向外寻找炮竹市场，打开销路，县城庞廉声、苏怡隆、许有隆等 7 户，联合起来组成“炮竹联营社”，以“廉州炮竹同行业公会”的名义购销炮竹产品。

1956 年初，县城炮竹行业，除了将 3 户作坊纳入公私合营饮食服务业外，其余的作坊全部由政府组织起来，成立“廉州镇炮竹生产合作社”，生产资料折价作为股份。产品主要销往广西、贵州、云南等地。

1958 年，因兴修水利急需炸药，将炮竹生产合作社改为“地方国营廉州炮药厂”，除生产炮竹外，还生产炸药供应水利工地。同年 10 月派人参加广州秋季出口商品交易会，争取产品出口。

1959 年春，炮药厂改为“地方国营合浦炮竹厂”。期间，生产所需的重要材料氯酸钾，硝酸钾供不应求，工厂即组织 70 多名工人烧制氯化钾，然后再与化工厂兑换成氯酸钾，解决原料不足问题，保证出口产品的质量。

1964 年，合浦炮竹产量突破 1 万箱，其中出口 7000 多箱，销往马来西亚、新加坡、澳大利亚、加拿大及欧洲一些国家。

到了 70 年代，县烟花炮竹业进一步发展，原有的炮竹厂产量逐年增加。常乐、闸口、西场、石康、山口、公馆等乡镇的炮竹厂先后成立。1972 年全县烟花炮竹产量 2.7 万箱，1979 年产量增加到 12.6 万箱。

1980 年，全县有独立核算的烟花炮竹企业 12 家，1985 年末厂家增加到 24 家。1981—1985 年，全县烟花炮竹的总产值以平均每年 20.1% 的速度递增。1985 年税利总额达 1386 万元，占全县工业税利总额的 39.3%。1986 年，各乡镇都有烟花炮竹厂，全县炮竹厂增加到 28 家。

1990 年，全县乡镇以上的烟花炮竹企业共 30 家，职工 4700 多人。其中乡镇企业 24

家，职工近 3000 人，占全县乡镇办工业职工人数的 63%。此外，烟花炮竹厂外加工户遍及全县城乡，几乎家家户户都加工烟花炮竹，赚取加工费，以补贴家用。

1990 年以后，全县烟花炮竹出口厂家有 12 家，其中乡镇所属 7 家，产品出口额占全县出口总值的 30%。

此后，合浦烟花品种拥有两百多种，产品大部分远销美国、荷兰、瑞士、日本、东南亚、香港等二十多个国家和地区。

近年来，包括合浦在内的城市禁止燃放烟花炮竹，对合浦烟花炮竹影响较大，不少企业已经关停或转产。

石康陶瓷

石康镇是合浦古代海上丝路始发港内陆水路通道的重要中转站，拥有500年设县建制的历史，境内的高岭土存量十分丰富，其陶瓷生产历史悠久。

世世代代以来，石康几乎家家户户都有人参与陶瓷生产、运输与销售，使之成为石康传统产业。这里生产的汤煲、茶煲、饭煲、罗纹煲、水筒、猪槽、瓦当等日用陶瓷销路极好，生产十分红火。

据《廉州府志》载，宋开宝五年（972年）石康即设县，其古城遗址位于今石康镇顺塔村，靠近南流江，便于石康陶瓷的转运与销售。

从古城遗址来看，因它紧靠南流江，日年长久，东北部分城墙遗址已被洪水冲塌。现剩西南城基143米，东北城基300米，城基高312米，宽816米。现南门外低洼稻田，为当时的护城河遗址，河宽约13米，城内尚有残存的城砖、陶瓷器碎片及瓦当。那些陶瓷器碎片，即是宋青花。可见，石康早在宋朝即有陶瓷生产。而距离石康古城不远的武利江支流旁，又有豹狸村缸瓦窑遗址，补充了石康作为陶瓷产地的实物。



石康陶瓷 李协光 摄

从石康现存的县级保护文物单位来看，可谓古迹众多，如唐城遗址、二埠水山岗遗址、豹狸缸瓦窑遗址、顺塔、罗公祠、万善寺、银锭井、华身靛厂作坊遗址等等，石康可不仅是盐运业中转枢纽，陶瓷业也名不虚传。

现在的石康陶瓷，境况一片红火，有“依然商贾千方集，仍见陶烟五色长”之气象。他们淘汰传统柴草、煤窑炉，进行窑炉电气化技术改造，还从江西景德镇引进行业的先进生产技术，提供优厚的薪酬待遇，吸引高技术人才到企业“落户”。经过改制、技改、产

品更新换代，他们突破以前的保守生产方式，研发出“耐火锅”、“耐温煲”等系列新产品。石康陶瓷释放出更大的生机和活力，产品迅速占领市场先机，闯出了一片新天地，由此加快了石康陶瓷的发展和重组。

如今，石康镇拥有陶瓷中小企业 20 多间，成为合浦著名的“瓷镇”，一批具有技术含量的陶瓷企业在石康镇相继上马或“浴火重生”。企业管理现代化、生产科技化、产品多样化，使石康陶瓷走出了发展的瓶颈。

当下的石康陶瓷，其产品款式多种多样，已有“耐温煲”“耐火锅”等系列产品 20 多个品种。精美别致的陶瓷产品热销广东、江苏、浙江、上海及港澳地区，还出口到越南、泰国等东盟国家。石康陶瓷的创新发展，不仅使企业成功转型，而且还为当地提供了大量的就业机会，促进了当地社会经济的健康发展。

合浦大月饼

合浦大月饼是近四十年来在月饼界兴起的一种特色月饼。

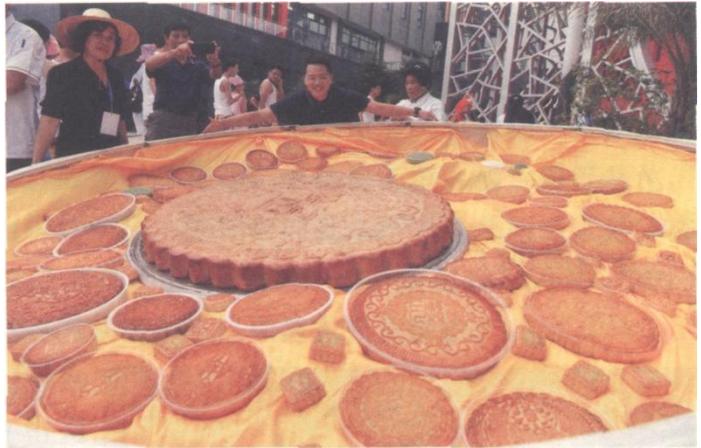
合浦大月饼的制作，以其丰富的配料、独到的工艺、令人惊叹的外形，在两广地区独树一帜，享誉港澳台及东南亚各国。合浦大月饼讲究选材，大量采用本地特产为材料，再就是制作工艺独特，不断完善创新，让产品具有外观品质好、加工工艺独特、理化性质良、食味品质佳、卫生品质高的特点，从而风靡两广市场。

合浦大月饼，讲究“内外兼修”。饼面棕黄或金黄略带泛红，色泽均匀，腰部呈乳黄或黄色，底部棕黄不焦，具有正常的月饼香味。饼皮厚薄均匀，断面皮心分明，果仁大小适中均匀，叉烧大小适中，无夹生、糖块。饼皮松软绵柔不粘牙，果仁香脆可口，叉烧咸甜适度、肉质紧密易嚼，具有该品种应有的风味，香甜可口。

合浦大月饼以大著称，突破了四只装、500克的传统模式，每一只月饼的重量都在500克以上，以1000—2500克重为最常见。其馅料以传统伍仁月饼原料为基础，有些伍仁馅中均匀铺上特殊加工过的猪肉丝或鸡肉丝，与传统的叉烧月饼有所区别，其造型美观，皮薄馅多，入口清香，香而不腻，回味无穷。

合浦糕饼制作具有悠久历史，大文豪苏东坡曾作诗盛赞合浦糕饼，用“小饼如嚼月，中有酥与馅”来形容当时的饼食，喻其美味。如今，合浦又有了大月饼。“合浦大月饼”虽已成为合浦名片，但它仍是广式月饼源自于清光绪十五年（1889年）广州莲香楼的伍仁月饼。

近年来，合浦县加大了对“合浦大月饼”品牌的保护和投入，不断挖掘“合浦大月饼”美食文化底蕴，传承发扬月饼文化和制作技艺。现在合浦已有大月饼企业100多家，形成了众多月饼品牌拥有广西著名商标10多个，荣获国家级荣誉10多个，省级荣誉30多个，发明专利50多项。



合浦大月饼 周强摄

由此，合浦大月饼形成了基本完善的产业链，加上产品不断创新，广受市场欢迎，社会效应十分明显。目前，合浦大月饼产销量全国第一，占广西大月饼市场80%以上份额，全国大月饼市场60%以上份额。

为推进月饼产业做大做强，合浦县以月饼品牌为引爆点，高标准规划建设了3平方公里的月饼小镇，着力打造以合浦大月饼为主要品牌的大健康食品产业。

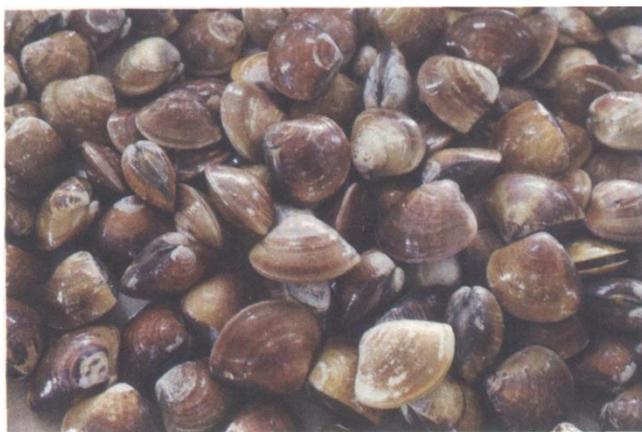
2017年12月29日，原国家质检总局批准对“合浦大月饼”实施地理标志产品保护。

合浦海产

合浦县濒临北部湾，这里是我国四大渔场之一，渔业资源丰富，海鲜种类繁多。盛产鱼类，如马鲛鱼、马友鱼、鲳鱼、红鱼、石斑鱼、沙钻鱼、鱿鱼等；有蟹类，如兰花蟹（远海梭子）、红花蟹（蟹锈斑蟊）、青蟹等；有虾类，如濑尿虾（弹虾）、对虾等；有贝类，如文蛤、蛭子、花甲螺、香螺、大蚝等；还有沙虫、泥虫和“活化石”鲎。其中的海产品制作成干货，又是优质海味。这些海产，基本上都是原生态、无污染的健康食品。

合浦有海岸线近四百公里，不同的海域、滩涂又会出产不同的海产，地域特色鲜明。

文蛤，俗称车螺，肉色玉白，肉嫩味鲜，口感爽滑，营养丰富，受到很多人的喜爱。文蛤在我国分布较广，其中以廉州湾海面的文蛤最为出名。这里海域污染少、海湾地势平缓、海水盐度低，所出产的文蛤比许多海区的品质略好。合浦文蛤略呈三角形，腹缘圆，蛤体背隆起明显，壳质坚厚，两壳对称相等；蛤体呈土黄、褐、黑等颜色，色泽亚光，环形生长纹明显。据原合浦县水产畜牧



文蛤 袁洪摄

兽医局统计，在合浦沿海区域，文蛤养殖有近十万亩，年产量超过10万吨。2013年，“合浦文蛤”获国家农产品地理标志登记保护。

沙虫，又称“沙肠子”，学名“方格星虫”。形状很像一根肠子，营养价值高。生活在沿海滩涂一带沙泥底质的海域，涨潮时钻出，退潮时潜伏在沙泥洞中，故名沙虫。沙虫对生长环境的质量十分敏感，一旦污染则不能成活，有“环境标志生物”之称。沙虫中含有天冬氨酸，苏氨酸，丝氨酸，谷氨酸等二十种氨基酸，味极鲜美，有“海人参”和“天然味精”之称。沙田镇近海沙洲盐度稳定、不受污染，生长繁殖的沙虫不但多，而且体形硕大，肉质厚实，市场价格也因此一路走高。沙田沙虫早已名声在外。2019年7月，沙田沙虫获评国家农产品地理标志登记保护。



沙虫 袁洪摄

泥虫，又叫“泥丁”，学名可口革囊星虫，是一种生活在海滩中的蠕形生物，生长在沿海江河入海处咸淡水交汇的滩涂里，整年都可采挖，尤其是到了重阳秋高气爽季节。泥虫体长约10厘米，呈圆筒状，像似钉子，前端较细、表皮灰黑，故称“泥丁”。泥虫是一

种滋阴补肾的健康食品。可腌制、凉拌、滚汤、滚粥等，特别爽甜。闸口镇福禄、茅山、闸利圩、仙人桥、新平等地海滩涂出产的泥虫最佳。

弹涂鱼，是海滩涂上的一种小鱼类。头大略扁，双眼凸出，嘴阔，灰褐色的身体布满着花斑，腹部有吸盘，能附在礁石上栖息，喜欢钻洞穴居于底质为烂泥的低潮区，或咸淡水交汇的江河口滩涂。因为它习性狡猾，弹跳力强，喜欢在潮水退后的海滩上跳跃，身上又有淡蓝色花斑，故名花跳鱼。弹涂鱼肉味鲜美、营养丰富，为市民所喜爱。又因食物链短、投资养殖成本低、鱼病少、易于养成、活鱼耐长途运输，被一些渔民养殖。



合浦大蚝 李协光 摄

大蚝，学名叫近江牡蛎。肉可鲜食，亦可加工成蚝豉、蚝油。蚝肉蛋白质含量超过40010，营养丰富，味道鲜美，素有“海中牛奶”之称。以有淡水入海的河口生长最繁盛而得名。贝壳大型，长达24厘米，高15厘米，质坚厚。合浦的大蚝养殖业，以廉州湾为主，其中廉州镇烟楼村养殖大蚝最出名。每天从烟楼上岸的大蚝约15万公斤。附近的村民每天到码头帮忙整卷桩蚝、卸大蚝，收入可观。2018年8月，“北海生蚝”获批为国家地理标志登记保护。

沙蟹汁。《舌尖上的中国》第二季的《秘境》里，隆重推介了北部湾的沙蟹汁。沙蟹汁是合浦海边人的一种调味品，像《秘境》里说的：“一小碟沙蟹汁，让渔家人的生活多了些滋味，这是亿万年秘境里酿造出的奇迹。”沙蟹汁的制作过程，叫“捶沙蟹汁”。捉来的小沙蟹，清洗干净，去脐盖，放进陶臼里用木槌捶。刚刚做好的沙蟹汁，腥味较重，不香，那是因为鱼油氧化所致。经过一个月的暴晒与发酵，沙蟹汁会变得醇厚鲜香。用沙蟹汁蘸白切鸡，或者用沙蟹汁煲豆角，是本地的特色菜，令人回味。

合浦水果

合浦县地处亚热带，物产众多，水果丰饶。应着季节，不断有水果呈现，飘香四季。合浦水果，以荔枝龙眼最著名，大宗的水果还有芒果、菠萝蜜、芭蕉、柑橘等等。

鸡嘴荔枝。合浦最久负盛名的水果非鸡嘴荔枝莫属。原产地位于合浦县公馆镇香山村马拉坡，这里曾发现有十三个荔枝品种，以鸡嘴荔枝为最佳。鸡嘴荔枝果形大，平均重 29.5 克，歪心形或扁圆形，果肩平或一肩微耸，果顶浑圆。果肉白蜡色，厚而爽脆，风味清甜，果汁中等，果核小巧，可食率达 80% 以上，荔枝果肉中含糖量高达 20%。因其核小似鸡嘴，故而得名。上世纪五十年代初，曾选样寄送毛主席品尝，得到中共中央办公厅秘书局复信赞誉。“一尝鸡嘴荔，不食天下果。在 1995 年全国第二届农业博览会上获得金奖，2013 年获得国家农产品地理标志保护登记证书。



合浦荔枝 袁洪摄

廉州龙眼。廉州是明清之廉州，地域甚广。龙眼与荔枝、香蕉、菠萝（凤梨）同为华南四大珍果。历史上有“南方桂圆北人参”之称。龙眼果实富含营养，自古被视为珍贵补品，其滋补功能显而易见。龙眼的成熟期在农历八月，由于古时称八月为“桂月”，加上龙眼果实呈圆形，所以又称龙眼为桂圆。《珠官脞录》载：“廉州果产以龙眼为最著，每花放时，市客徧行乡间，熟视其花，可知结果之多寡，即付值买之，及果熟则雇妇女，碎壳、去核、曝肉，干其肉可为药。苏子瞻云：‘廉州龙眼色味殊绝可敌荔支。’其诗曰：‘香割蜜脾知味胜，价轻鱼目为生多。’”《广东新语》亦载：“龙眼产廉州者尤美。”现在的廉州龙眼，以制作“桂圆肉”为主，质优，煮开后如菊花状。

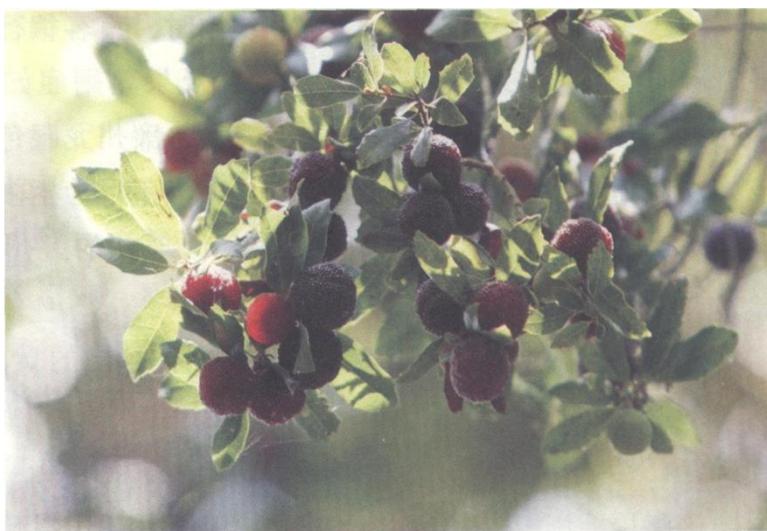
永安黄皮果。出产于合浦山口镇永安村的黄皮果，远近闻名。据说永安黄皮果是明朝一个大学士到永安千户所做官时带来的种子，已有 400 多年的历史。永安黄皮果特点是：果实大、皮薄、肉厚、爽口、味甘甜、核小，多数为单核，极少双核。营养价值很高，并有行气、消食之功效。黄皮果除了生食之外，可制黄皮干和黄皮酱。

白沙黄皮果蔗。主产于合浦县白沙镇草江、龙江一带，有近百年的栽培历史。该地域依山傍水，茂林修竹，气候温和，土壤肥沃，适合栽种黄皮果蔗。果蔗产量高，亩产达

8—12吨。果蔗皮软肉脆汁清味甘甜，具有良好的润喉止渴解腻之功效，民间有“可赛山珍海味琼浆玉液”的美誉。

总江胭脂红番桃。番桃是番石榴的俗称，合浦县星岛湖镇总江的胭脂红番桃最出名。它的果实有球形、椭圆形、卵圆形及梨形等。成熟时的果实翠绿中透出淡淡的粉红，仿佛少女脸上的嫣红，人们称之为“胭脂红”，为总江村所特有。吃起来肉质细嫩，汁液充盈，清甜爽口，芳香诱人。总江村委现有1100多户人家，都在屋前屋后栽种番桃，每年6—8月份为胭脂红成熟时节，总江村人将采摘的胭脂红运到星岛湖街上、合浦县城销售，大街小巷一时间弥漫着浓浓的番桃馨香。

老温垌杨梅。在合浦县西场镇老温村委老温垌村，这里的村民家家户户都种有杨梅。老温垌村的土壤独特，培育出来的杨梅以颗粒圆润、酸甜适中、果汁丰盈、口感爽脆而闻名。清明前后，杨梅成熟时，连空气中都弥漫着酸甜的气息，一颗颗从粉红渐变到紫红的杨梅挂满枝头，令人垂涎欲滴。既可生食、又可煮汤、还可泡酒。老温垌有栽种杨梅的传统，树龄五十年以上的杨梅树就有上百棵。现在老温垌村已种植杨梅800多亩，杨梅已成为老温垌村的一个支柱产业。



西场杨梅 周强摄

合浦境内还有不少特色水果，因藏在深山平时难以品尝到。《廉州府志》（清康熙版）载，“果属”里除了荔枝、龙眼、芭蕉、菠萝蜜外，还有杂果：“菱角、莲房、香椽、橄榄、油甘、捻子、柚子、苹婆、杨桃、萝蒙子、胭脂子、槌栗子……”

合浦鹅

合浦鹅是合浦县在上世纪五十年代初引进的广东狮头鹅与本地牛屎鹅进行自然杂交，经过多年选育后形成的地方优良品种，具有早熟、耐粗饲、生长性强、耐寒耐热、肉质鲜美等特征。

合浦鹅的外形很美。公鹅体型大，体质结实，颈粗壮，胸宽深，胫粗大而有力。母鹅头面清秀，颈细长，体躯前窄浅、后宽深，腹下有皱褶，产蛋前期羽毛紧密而富有光泽。喙短而钝，紧合有力，大部分呈黑色。前额有黑色肉瘤，呈半球形，公鹅肉瘤比母鹅大。颌下有咽袋。虹彩棕色。眼睑呈长纺锤形，淡黄色。羽毛褐灰色，少数鹅颈前部、胸部和腹羽带少量不规则白色斑点。胫、蹼和趾呈黑色，少数为灰黄色。

合浦鹅的品种性能亦佳。生长速度与产肉、产肝性能好，合浦鹅平均体重，77日龄活重4300—5600克，再进行20天填饲，肥肝重523克，最大的达1240克。产蛋性能与繁殖性能强，母鹅平均开产日龄225天。平均年产蛋32枚，通常分3—4窝。蛋壳乳白色。公鹅利用年限4年，母鹅5—8年。

在合浦众多的特色产品名录中，合浦鹅早在上世纪六十年代就是叫得最响、最有发展潜力的地方特产，并以其美味口感成为当地一绝。



合浦鹅 袁洪 摄

合浦鹅在合浦县沙岗、西场、乌家、党江、常乐、公馆、曲樟等地均有养殖，已成为广大农民脱贫致富、拓宽贫困户经济收入渠道之一。其中沙岗镇是专业饲养镇，占据了“半壁江山”。在上世纪六七十年代，因为水土适宜，饲养合浦鹅便成为沙岗人的一项专长。

如今，在沙岗镇除了农户小规模散养外，还涌现出一批专业户和合作社。

2019年，合浦县全年存栏合浦鹅种鹅16万羽，年产鹅苗和肉鹅640万羽，年产值超过一亿元。

合浦鹅的优良性，获利可观，很快便辐射到了周边地区。广西区内的博白、钦州、柳州、桂林、河池、百色、南宁等地均有分布。湖南、广东等省也有分布。

合浦鹅不但是肉用鹅，还是鹅肥肝的用料鹅。合浦鹅长大后，再经过20天填饲喂养，肥肝鹅就可以采肝。鹅肥肝主要由不饱和脂肪酸组成，质地细嫩，营养丰富，在国际市场上颇受欢迎。

2000年，经过广西区有关权威机构认定，确立合浦鹅为广西优良地方品种，已入编《广西家畜家禽品种志》，并发布了“广西合浦鹅地方标准”。2001年，在北京举办的中国国际农业博览会上被认定为名牌产品。2020年4月，合浦鹅获得国家地理标志农产品认证。

合浦海鸭蛋

合浦海鸭蛋，是久负盛名的本地特产。

在廉州湾一带，尤其是党江沿海，海鸭蛋是农产品里的拳头产品，党江也因此号称“稻蛋基地”。

出产海鸭蛋的鸭子，并不是什么新的品种，那些海鸭子其实就是平常的麻鸭。麻鸭之所以会叫做海鸭，是因为那些鸭子从小到大在海边长大，主要以海鲜为食，长大后又经常到红树林里捕食海鲜，所以叫做海鸭。海鸭产下来的蛋就叫做海鸭蛋。

海鸭常年生活在靠近海岸线边上的红树林边，每天随着潮涨潮落，里面有大量的小鱼、小虾和小螃蟹还来不及随洋流撤走而被置留在滩涂坑坑洼洼的沟里或者洞中，等退潮后海鸭们就会到海边自由地捕食那些蛋白质含量极高的海产。

对于海鸭本身，它们并不是一天到晚都泡在海水里面。每天早上从鸭舍里面放出来，穿过红树林来到海边，晚上再回到鸭舍。白天在海边捕食，或者到红树林里休息，一天下来每只鸭的运动量极大。

海鸭主要以海产为食，辅以谷物，产下来的蛋以绿壳蛋为主。海鸭蛋与平常的鸭蛋相比较，蛋壳明显要更厚一些。曾经做过相关的试验，将海鸭蛋与普通的鸭蛋相互碰撞，一个海鸭蛋至少可以碰碎6个普通鸭，而自己安然无恙。

海鸭的主食里，包含有螃蟹、小虾、贝类，里面含有大量的虾青素，这些养分经过鸭子吸收后又融入到鸭蛋里面，使得产出来的鸭蛋蛋黄比普通鸭蛋更为鲜红并且还更富有弹性，而蛋清明显又要粘稠很多，而且还有股海鲜味。

海鸭蛋营养丰富，含有蛋白质、氨基酸、丰富的钙，还含有磷脂、维生素A、维生素B2、维生素B1、维生素D、钾和铁等营养物质，具有良好的滋阴、清肺、丰肌、泽肤等功效，适合大部分人群食用。

海鸭蛋的食法简单，与鸡、鸭蛋等蛋类相同。蒸、炒、煎、煮均可。海鸭蛋的特别之处，是煮、煎后的味道和口感更佳，腥味小，其鲜美度与普通鸭蛋有较明显的差别。除了鲜食、腌咸蛋，近年来合浦又开发出了烤咸海鸭蛋的新产品。以烤咸海鸭蛋为主打产品的合浦海鸭蛋，深受全国各地食客青睐。

据相关部门统计，目前合浦海鸭蛋产量约占全国产量的半壁江山，占全国烤咸蛋市场份额的比例也越来越大，大有超过江苏高邮等地的趋势。合浦海鸭蛋产业方兴未艾，为沿海农民提供了大量的就业机会，有效促进农业增效、农民增收。

合浦豇豆

豇豆，俗称豆角，别处又叫角豆、姜豆、带豆、挂豆角。豇豆在合浦的种植历史可追溯到清道光年间（见《廉州府志》卷六物产），距离现在已有 180 多年历史。

合浦属亚热带季风性海洋气候，年平均日照时数 1921 小时，年均气温 22.4℃，气候温和，非常适合种植秋冬北运菜。近 30 多年来，合浦县一直都是广西最大的南菜北运蔬菜生产基地。

合浦地处南流江中下游平原，属于冲积平原，沿南流江两岸的石湾、石康、常乐、廉州、星岛湖等乡镇耕地土壤大部分为沙壤土，土壤疏松，加上当地雨水充足，灌溉方便，非常适合豇豆的种植。

合浦豇豆上市早，开春就有收获，且品质优良，符合国家无公害食品标准。自 2013 年起，全县种植面积均超过 10 万亩，其中以冬春种为主。

合浦豇豆栽培品种一般选用豆荚淡青色，长势强，荚条匀称无鼠尾，荚面光滑无皱纹，成荚率高，成熟后不易老化，肉厚，抗病力强，耐储运的商品性好的早、中熟良种。这些品种豆荚外形美观，产量较高，适合南菜北运和外销嫩豆荚的销售习惯和当地的消费习惯。



合浦豇豆 林启波 摄

合浦豇豆与国内其他地区所产豇豆相比，富含蛋白质、膳食纤维、钙元素、维生素 C、维生素 E、维生素 B1、维生素 B2 以及多种微量元素，外形美观、口感脆嫩、品质上乘、耐贮运。食用豇豆可以使人头脑宁静，有消除胸膈胀满、促进肠道蠕动和益气生津的功效，

因此深受全国各地吃货欢迎，成为当地十多年来畅销不衰的拳头产品。

合浦豇豆在广西出了名，石湾、石康、常乐、廉州、星岛湖等乡镇，连片的豇豆蔚为壮观，被称为“豇豆之乡”。其中，石湾镇是最大的豇豆生产区，同时作为“南菜北运”的重要蔬菜集散地，石湾镇种植的豇豆占据了全县面积的“半壁江山”，打造了“无公害石湾豇豆”品牌。

每当豇豆盛产期，大量客商前来收购。在产地公路上，每隔几十米就可看到豇豆收购点，日销豆角可达40多万公斤。一筐筐刚刚摘下的新鲜豇豆在农户们娴熟的配合下，有条不紊的进行过秤、捆绑、冷冻、装车，到处呈现出一派繁忙热闹的丰收景象。这些豇豆主要销往湖南、湖北、河南、河北、上海、武汉、北京、广州等省市。

在合浦县委、县政府和农业部门的大力扶持和帮助下，合浦豇豆已经呈现规模化、高效化、标准化发展态势，形成了集种植、储藏、加工、保鲜、销售于一体的产业化格局。

2010年，合浦豇豆被农业部选为上海世博会广西五大特供农产品之一。2004年12月，合浦县无公害蔬菜生产基地成功通过了自治区农业厅认定。2006年，合浦豇豆成为合浦地区主要的北运菜品种。2017年，面积超过17万亩，合浦成为名副其实的“中国豇豆之乡”。现在，合浦县还力推合浦豇豆申报国家农产品地理标志登记保护。

合浦糯

明代王士性在《广志绎》里记述：“廉州中国穷处，其俗有四民。”故合浦历史悠久，人群来源繁杂，生活风尚多有，因而美食纷呈，造就了种类繁多的合浦糯。

发糯，又叫发糕，城乡皆有。合浦人讲究彩头，因发糯带有“发财”的好寓意。合浦人在婚嫁、新居入火或祭祀时会制作发糯，分发给亲朋好友吃，让大家沾点好运气。发糯口感甜润，切片煎香，更是外脆里糯。

大笼糯，又叫年糕，用糯米粉和红糖制作而成，过年时做来吃。在公馆地区，过年时家家户户都做，用大竹笼装着，所以叫做大笼糯，大年初二之后搬到祠堂案桌摆上供奉祖宗。一些地方，初嫁女“回娘家”时，也会带上一只大笼糯为手信。

梢叶糯，顾名思义就是用叶子包着的。它跟大笼糯是“近亲”，都是用糯米粉、红糖制作而成。工艺有所不同，用梢叶上下包着，可以加馅，馅料有黑芝麻或花生糖馅，生蒸。梢叶糯软糯粘牙，内馅香甜。



常乐竹壳糯 袁洪摄

竹壳糯，也是用大米和红糖做成，因用竹壳包裹而得名。用料跟大笼糯一样，但口感比大笼糯韧，有Q劲，还带有竹壳的特殊香味。主产地在常乐。

盖糯，是客家人过七月十四节时的糯。由大米打成浆，一层层蒸制而成，在最上层铺上馅。馅由猪肉、木耳、酸笋、沙虫等切丁炒制而成。盖糯是用簸箕做用具，一层一层浇米浆蒸成，横切面像千层蛋糕。切成菱形来吃，糯体弹牙爽滑可口。一些地方不放馅，吃的时候浇上由醋、蒜蓉、酱油和少量糖混制而成的蘸料，这种叫水糯。

鸡矢藤糯，是合浦人在农历三月三时必吃的小吃。鸡矢藤是一种中草药，可以祛风、活血、止痛。鸡矢藤的叶子有点臭，但与米粉搅和，切成面条状，再煮成糖水后便有了香味。鸡矢藤糯以县城廉州流行为主，辐射到乡村。

用中草药作配料的糯，还有公馆粽。公馆粽是最为别致的粽子，用露兜树的叶子来包裹，采蛤萋叶子包着五花肉为馅，粽子熬



鸡矢藤糯 袁洪摄

制好之后，粽子肉口感结实，草药味积香浓郁，风味极佳。

槐花粉又叫槐花粿，在合浦的糖水铺都能看到它的身影。粉是用槐花和大米打磨成米浆做成的，配与糖水，爽滑解暑。

粟米粿，用黄粟打粉配以碱水为主料制成，浇上糖浆，用竹签挑起来吃，顺滑软糯。有开铺卖的，也有阿姨挑着担子走街串巷卖的，是最能勾起人香甜记忆的一种粿。石康的粟米粿最出名。

碗粿，公馆人又叫鸡窝粿，用小碗装着做成的粿。有甜口也有咸口，甜口为黄色，咸口为白色，要加蒜醋才好吃。

虾仔饼，廉州话叫虾儿粿，客家话叫虾公粿，由小虾、米粉和葱花混合炸制而成。米浆里搅和葱花，舀进小铁勺，上面放置新鲜的小河虾，再放入热油里炸，至金黄色出锅，薄薄的一只，吃之前在表面撒上椒盐，十分的酥香。

酥角，象征吉祥意，因其形状像“荷包”，亦即钱包。里面为芝麻砂糖或豆沙、薯蓉，取其钱包饱胀的好兆头。

煎堆，有拳头大小、油炸食品。它是用糯米粉加糖、油炸花生碎、芝麻等，放到锅里热油煎成，外形浑圆中空，口感芳香酥脆，有团圆甜蜜之意。

麻花，廉州话叫“扭狗柴”，用两三股条状的面拧在一起，以油炸成。

蛋散，以面粉、筋粉、鸡蛋和猪油搓成落油锅炸，炸到浅黄色时便捞起，浇麦芽糖便可吃。

菜头糕，合浦人将萝卜称为菜头。将萝卜切成丝，加入干虾米，与米粉拌匀蒸制而成。吃时要蘸醋。可直接吃，也可煎着吃。煎好的菜头糕表面焦脆，里面细软。

其他还有叶麻粿、白糍粿、爆口枣、卷粉、芝麻饼、扯糖绞……合浦粿真是丰富又多彩。

金花茶

金花茶属于山茶科、山茶属，与茶、山茶、南山茶、油茶、茶梅等为孪生姐妹，是国家一级保护植物之一。

金花茶的花金黄色，耀眼夺目，仿佛涂着一层蜡，晶莹而油润，似有半透明之感。金花茶单生于叶腋，花开时有杯状的、壶状的或碗状的，娇艳多姿，秀丽雅致。以前，人们没有见到过花色金黄的种类。

金花茶由中国植物学家左景烈于1933年7月29日在广西防城县大菴乡阿泄隘第一次发现，1948年被我国植物学家戚经文正式命名为“亮叶离蕊茶”，国外称之为神奇的东方魔茶，被誉为“植物界大熊猫”、“茶族皇后”。

1983年，合浦人傅镜远移植金花茶到合浦成功。不久，其种植园内20多亩近5万株金花茶，便成为世界上最大的金花茶人工无性繁殖基地。

1988年，不甘于现状的傅镜远开始大胆地与科研单位合作研制金花茶系列产品。在广西中医学院陈即惠、吴树荣教授的指导下，他们成功推出了金花茶系列产品，供应市场。



金花茶 袁洪 摄

1989年，合浦县第一家金花茶私营企业——金花茶科技开发有限公司成立。1990年春，合浦金花茶系列产品与当时全国发行甚广的《黄金时代》杂志社联合在广州举办金花茶展览，人们为一睹金花茶姿容，轰动了整个羊城。

1996年底，成立了广西佳永金花茶有限公司，开发高新技术的金花茶产品。1999年，佳永公司金花茶盆景及浓缩液被世博会确定为参展品种，并被安排在广西展厅首位，《世

界园艺之窗》指定为特别推荐饮用保健品；同年10月，“99深圳国际高新技术成果交易会”在深圳举行，名列展厅首位的金花茶浓缩液再度引起轰动。

近年来，合浦县大力推行林权改革，发动农民采取“地上植树、林下种花”的“双种植”模式种植金花茶，辅以环保、生态、观光为主体的规模化生态农业项目，发展成为国内最大的金花茶人工驯化栽培和产业化基地，开辟了农民脱贫致富新路子。2020年1月，某基地的金花茶种植面积有2000多亩，鲜花产量达到20万斤。

据调查，金花茶是国家8种一级保护植物之一，由于金花茶独特的医药养生、历史文化、经济观赏等价值，仅分布于广西南部地区，近年其鲜花收购价从每公斤50多元上涨到90元，一朵金花茶鲜花价值20多元，加工成花茶产品后每斤更高达3万多元。

目前，合浦县金花茶种植户1000户，种植面积达3000多亩，每亩金花茶种植利润超3万元，种植户年均获利将近10万元。