

## 外沙海鲜大排档

段 杨

北海的海鲜，来自中国四大渔场之一的北部湾渔场。北部湾渔场未受污染，所产海鲜是中国最好的海鲜，品种多，质量高，味道美。来到北海不吃海鲜，就不算真正到过北海。游人若要问北海的海鲜哪里最“生猛”，北海人会告诉你：外沙海鲜大排档。

外沙，是北海市区北端的一个海水环绕的长条形的小沙岛，离海岸仅二三十米，北海市区唯一的一座跨海桥——外沙桥，将这小沙岛和市区相连。小沙岛上，住着百余户渔民，外沙桥下，即是渔民们的小码头。在二十世纪九十年代初期北海的房地产开发热潮中，有房地产公司在外沙边沿修筑长堤，吹沙造地，形成了一个雪白的沙洲。星期天、节假日，有垂钓者头戴斗笠，手提钓杆、小桶，走来沙洲钓鱼，勾画出外沙的一片宁静。

便有渔民在沙洲上搭起竹棚，开了几家海鲜大排档，将自家渔船从北部湾海域中捕捞的鱼虾蟹螺或蒸或煮、或煎或炸，低价出售，让那些无力进高档宾馆酒楼的引车卖浆者流过过海鲜瘾。生意出人意外的火爆，竹棚竟如雨后春笋般蔓延开来，一两年间，这里已有海鲜大排档一百多家，形成了几条竹棚街，占据了一大片洲。食客也从衣着简陋的引车卖浆者流，变成了西装革履、手持大哥大、开着豪华车的各级官员大款们。每天傍晚，皇冠、奔驰、凌志、宝马等高级轿车如流水般开到外沙，在海鲜大排档前一排挨一排停放，稍晚一点便找不到泊位。每家大排档后的餐桌上，都坐满了食客，如同民间婚嫁大宴宾客似的热闹，成为北海一处独特的景观。

是什么将那些过去只出入星级宾馆、豪华酒店的官员和大款们吸引到外沙来呢？是别具特色的渔家风情，是生猛得不能再生猛的各类海鲜，是“足踩沙滩，目眺大海，身沐海风，口尝海鲜”的独特感受。

前些年，北海市规划部门对外沙海鲜大排档进行了统一规划，拆除原来杂乱无章的竹棚，盖起了一溜钢管为柱、石棉瓦为顶的整洁漂亮的新式大棚，铺设了笔直的道路，开辟了宽敞的停车场，外沙海鲜大排档的品味一下子得到了提升。

从北海市中心最繁华的北部湾广场沿四川路往北直下，穿过老城区，跨过外沙桥，沿海地区独一无二的海鲜大排档便在眼前了，阵阵烹调海鲜的浓烈香味扑鼻而来，激起你的食欲。

别忙入座，先顺着大棚檐下参观一番。家家都用镶着白瓷砖的水池、玻璃水族箱，养着活蹦乱跳的海鲜。鱼有鲨鱼、红鱼、雪花鱼、青衣鱼、老虎鱼、狗跳鱼、金线鱼、沙丁鱼、石斑鱼、马鲛鱼、鸚鵡鱼、鱿鱼、墨鱼……虾有龙虾、对虾、竹节虾、基围虾、琵琶虾……蟹有青蟹、花蟹、马蟹……螺有香螺、车螺、角螺、青螺、油螺、珍珠螺、花鸽螺、花生螺、象鼻螺、手指螺……此外还有大蚝、鲍鱼、扇贝、沙虫、泥丁、海蛇、海鳝和仅供观赏的大鲨鱼、小丑鱼、蝴蝶鱼、千年海龟、玳瑁等许许多多奇形怪状、叫不出名字来的海生动物，让你眼花缭乱，目不暇接，仿佛置身于一个海鲜展览馆。参观完毕，你已馋

涎欲滴，急不可待。找一家中意的大棚落座，在水池和水族箱中随心所欲，挑拣海鲜，讲好价钱，棚主当你面捞出称好，问明吃法，交给厨师烹制。你若有兴趣，还可去监厨，亲眼看当地厨师摆弄各种海鲜，亦可满足一点好奇心。

外沙的厨师烹调海鲜，除了清蒸螃蟹、白灼虾、红烧鱿鱼筒等粤菜的传统方法，还有北海本地风味做法，如芋梗炒花生螺、苦瓜炒虾仁、姜葱鲫鱼粿之类，这是在北海之外吃不到的，其形状之独特，味道之鲜美，让你终生难忘。每家海鲜大棚的酒柜上，除了来自全国各地的美酒外，还摆满了海参、海星、海虾、海蛇、海鳝、海马、海龟泡制的海鲜酒，供游客选用。

吃着海鲜，夕阳也就渐渐西沉，如同一个越烧越大的火球，把蓝天碧海越染越红，近处渔船上的片片白帆变成了金帆，又变成了红帆，远处深水码头外停泊的万吨巨轮就像剪纸，贴在红丝绒上，构成一幅印象派的油画，供你尽情欣赏，令你增进食欲。

将所点的海鲜扫荡完毕，海鲜酒、白酒、啤酒、红酒、饮料饮尽，夜幕也就徐徐降临。你可以打着饱嗝，剔着牙缝，步出海鲜大棚，沿着海堤散会儿步，让凉爽的海风吹拂你因饮酒而发烫的脸颊，听海浪拍打海堤的乐声，看渔火似星星闪烁在海面上，瞧新月像水晶小船漂荡在星星旁，让海鲜在胃里慢慢地、极舒服地消化。此种享受，是在那些虽有地毯空调、卡拉OK，却和大自然隔绝的高档宾馆、酒楼所得不到的。

如果兴犹未尽，你还可以走到海鲜大排档旁边的干海货市场，那里的许多小摊位上，摆满了各种鱼干和鱼翅、海参、虾米、海马、海蜇、鳝肚、海鲈、海带、大蚝等数十个品种的干海货，在浓烈的海腥味中，你随心所欲地选购一点干海货，那么，这一次海鲜瘾就算彻底过足了。

如今，外沙海鲜大排档已成为北海一处著名的旅游景点，到此地品尝最“生猛”的海鲜，已成为旅游北海的海内外游客丛备的节目之一，外沙海鲜大排档每天接待宾客数千人，若是旅游旺季，不提前一两天是定不到座位的。这里的海鲜价格，已上升到高档宾馆、酒楼的水平，但官员、大款和游客们依然趋之若鹜，连各省到北海参观考察的高级官员和海外来的大富豪们，也慕名光临这里一嚼为快，使它的名声越来越响亮。如此兴隆的生意，令诸多门可罗雀的高档宾馆、酒楼既羡慕且嫉妒，有的宾馆已放下一向自诩的“高档”架子，到外沙抢占“滩头阵地”，在海鲜大棚内竭力营造渔家风情、渔家文化以招徕宾客。

“源乡渔家”，是外沙海鲜大棚中渔家风情营造得较好的一家。大门口的白沙上，随意地摆着一只悬挂着白帆的小帆船，一下子就吸引住了客人的目光。抬眼望去，棚顶的招牌也是一只正在行驶中的帆船，“源乡”二字就书写在风帆上。檐下养海鲜的玻璃水族箱，也比别的大棚多而且漂亮。步入大棚，红砖铺就的过道旁是一排渔家小木屋形状的包厢和卡座，木头的外墙上挂着渔家的蓑衣、竹笠、鱼杆、鱼篓，墙下栽种着苏铁、紫薇、龟背竹、发财树、鸡蛋花、白玉兰等亚热带植物；门窗和窗帘是大大小小的渔网，餐桌是渔家用的古朴的木桌木凳。大棚临海处，是外沙唯一的木结构双层餐厅，顶棚刷成海蓝色，中

间的柱头上挂着一只轮舵，周围的柱头和墙壁上，则刻着古今名人咏北海的诗词。餐厅和包厢卡座照明用的灯，全部状如渔灯。双层餐厅的底层，有一叶扁舟，舟上安放着一只古筝，客人品尝海鲜时，一位身着古装的妙龄女子优雅地弹响古筝，演奏的，是《渔舟唱晚》等中国古典名曲。在如此风情浓郁的地方喝过货真价实的海鲜酒，吃过生猛得不能再生猛的海鲜，相信你会永远怀念北海。