

外沙海鲜美食岛

▲ 段 扬

北海的海鲜，来自中国四大渔场之一的北部湾渔场。北部湾，是一片尚未遭受污染的洁净海域，产自北部湾渔场的海鲜，便是中国最优质的海鲜了，不但品种繁多，而且属于味道极其鲜美的绿色食品。到北海旅游不吃海鲜，就不算真正到过北海。游人来到北海，若要问哪里的海鲜最生猛，导游便会告诉你：外沙海鲜美食岛。在北海吃海鲜不去外沙海鲜美食岛，就不算真正品尝过北部湾的生猛海鲜。

外沙，是北海市区北端的一个狭长形的小岛，它是由千万年的海潮冲刷而形成的一座沙岛，仿佛一条大白鲸，静静地卧在碧波之中。外沙岛离陆地仅有数十米远，北海市区唯一的一座跨海桥——外沙桥，将外沙岛和市区的陆岸连接在了一起。外沙桥的左右两侧，是一个天然避风良港——外沙内港，港内渔船密布，樯桅如林，展示出独具特色的海滨渔家风情。

新中国成立前，外沙岛曾经是以舟楫为家、捕鱼为业、地位卑贱的水上人家“昼家”的聚居地。“昼家”人在外沙岛能避风、能泊船的沙地上搭建起一排排竹木结构的高脚棚舍当屋宇，被陆地上的人们称为“昼家棚”。新中国成立后，随着“昼家”人社会地位的改变，生活水平的提高，这些“昼家棚”早已见不到踪影，取而代之的，是一幢幢中西合璧的小洋楼。

“昼家”人既然以出海捕鱼为业，他们的家常便饭，便是从大海中捕捞上来的鱼虾蟹螺。他们不但将各种各样的鱼虾蟹螺以“昼家”的独特方式，烹制成美味佳肴，还将海龟、海蛇、海鳝、海星、海马、海虾等海味，泡成海鲜美酒，佐以生猛海鲜饮用，以驱疲劳，解困乏，祛风除湿，强壮身体。

改革开放的骀荡春风吹拂北海，世世代代以捕鱼为生的“昼家”人也在市场经济大潮中萌生了经商意识。他们当中，有人率先在外沙岛开阔而荒凉的沙洲上搭起一座木竹为柱、油毛毡为顶的棚子，开了一家名叫“昼家棚”的海鲜大排档，露天里摆放几张餐桌，将自家渔船从北部湾渔场中捕捞上来售不尽、吃不完的鱼虾蟹螺或蒸或煮、或煎或炸，搭配着自酿的海鲜美酒，低价出售，让那些无力进高档宾馆酒楼的引车卖浆者流前来过过海鲜瘾，由于风味独特，又风情独具，生意居然出人意料的火爆。于是，“昼家”人纷纷效仿，经营生猛海鲜的棚子在沙洲上如同雨后春笋般蔓延开来。到了20世纪90年代初期北海掀起开发建设热潮时，外沙岛上的海鲜大排档已有数十家，形成了几条竹棚街，占据了一大片沙洲。食客也从衣着简朴的引车卖浆者流，变成了西装革履、手持大哥大、开着豪华轿车的“大款”们。

每天傍晚，皇冠、奔驰、凌志、宝马等高级轿车如同流水般漫过外沙桥，驶进外沙岛，在堪称简陋的海鲜大排档前一排挨一排地停放，稍晚一点便找不到泊位。每家大排档露天餐厅的餐桌上，都坐满了来自全国各地、说着不同方言的食客，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，也创造了北海的海鲜餐饮传奇。

是什么将那些过去只出入星级宾馆、豪华酒店的“大款”们吸引到外沙岛上极其简陋的海鲜大排档里来呢？是“昼家”别具特色的海滨渔家风情，是生猛得不能再生猛的各种海鲜，是口感独特，又有强身健体功效的海鲜美酒，是“足踩沙滩，目眺大海，身沐海风，口尝海鲜”的新奇

感受。

既有食客蜂拥而来，外沙海鲜大排档的海鲜价格也水涨船高，不断攀升，竟然超过了配有空调包厢的高档宾馆、酒楼，但“大款”们依然趋之若鹜，就连各省到北海参观考察的政府官员和海外来北海寻找商机的大富豪们，也慕名光临外沙海鲜大排档，一嚼为快。外沙海鲜大排档的名声越来越响亮。甚至有香港、澳门、广州的贪腥食客，专门搭乘飞机飞临北海，到外沙海鲜大排档来过海鲜瘾。如此兴隆的生意，令诸多食客稀少的高档宾馆、酒楼老板既羡慕且嫉妒，纷纷放下一向自诩的“高档”架子，到外沙岛抢占“滩头阵地”，更增添了外沙岛的热闹。

20世纪90年代中期，随着北海城市面貌的不断改变，规划部门接受北海市民和游客的建议，对外沙海鲜大排档进行了统一规划和设计，拆除了原来杂乱无章、极其简陋的竹木为柱、油毛毡为顶的大棚，铺设了笔直的道路，开辟了宽阔的停车场，盖起了一排排以钢管为柱、石棉瓦为顶的造型美观，装修考究的双层海鲜餐饮大棚，棚内除了设有可欣赏大海美景的宽敞明亮的大餐厅之外，还设有带电风扇的卡座和带空调的包厢。每家大棚为招徕顾客，各出奇招，努力营造着“昼家”文化，有的将卡座装修成一只螺排，有的将包厢装修成渔民小屋，有的在大棚前的沙地上摆放一两只白帆高悬的小渔船，有的在外墙上悬挂渔家的灰褐蓑衣、尖顶竹笠，有的在墙脚摆放捕鱼人的钓鱼竿、竹鱼篓，有的请来专业歌舞演员，在一个状如渔船的舞台上为食客们表演“昼家”风情歌舞，以助食性。外沙岛的海鲜餐饮环境和餐饮文化大上档次，成为北海一处以吃闻名的旅游景点，旅游旺季时，每天接待中外游客万余人，占据了北海海鲜餐饮业的半壁江山，形成了玩在银滩，吃在外沙的北海旅游新格局。

时光进入新世纪，北海这座海滨旅游城市出落得越来越漂亮，与时俱进的北海人认为，外沙岛的档次还应该随着城市品位的提升而提升，于是请来世界一流的旅游景点设计高手——贝尔高林公司，本着“还海于人”和“把海鲜美食文化张扬到极致”的设计理念，充分整合外沙岛的观海优势、渔港优势、海鲜美食优势和“昼家”风情优势，对外沙岛进行了整体规划设计和脱胎换骨的改造。

经过几年的大规模改造，如今的外沙岛已今非昔比，成了全国最大的海鲜美食岛和世界一流的海鲜餐饮文化旅游景点。全岛分为九大功能区，分别是：入口广场区、北海“昼家”特色餐厅区、印尼主题餐厅区、新加坡主题餐厅区、越南主题餐厅区、活海鲜市场、干海货市场、珍珠市场、珍珠湾酒店、水上娱乐活动区。每一处功能区，或酒楼列阵，或长廊入海，或花木葱茏，或树影婆娑，或渔船往来，或小艇穿梭，集中体现了北海的“昼家”风情和东南亚各国风情，不论在陆地上走着看，还是乘船从海面上漂着看，都是令人神往的人间仙境。

从北海市中心最繁华的北部湾广场沿四川路往北驱车直下，跨过拓宽了的外沙桥，外沙海鲜美食岛的美景便展现在你的眼前了，阵阵烹调海鲜的浓烈香味扑鼻而来，激起你的食欲。先别忙着饱口福，不妨信步走进某一家海鲜酒楼里去，先饱饱眼福再说。每一家海鲜酒楼敞亮的一楼大厅里，都安放着一排排玻璃水族箱，砌着一座座镶有白瓷砖的海鲜池，养着活蹦乱跳的各种海鲜。鱼有鲨鱼、鲳鱼、鲷鱼、黄鱼、鱿鱼、墨鱼、老虎鱼、跳跳鱼、金线鱼、沙丁鱼、石斑鱼……虾有白虾、花虾、对虾、龙虾、基围虾、鹰爪虾、琵琶虾、竹节虾、基围虾……蟹有青蟹、花蟹、马蟹、梭子蟹、长脚蟹、锯缘蟹……螺有红螺、香螺、车螺、花甲螺、象鼻螺、牛耳螺、扇子螺……

此外还有鲍鱼、大蚝、沙虫、泥丁、海蛇、海鳝、海龟、海星、海胆和许许多多奇形怪状、叫不出名字来的海洋生物，让你眼花缭乱，目不暇接，仿佛置身于一个海洋生物展览馆。参观完毕，你已馋涎欲滴，急不可耐。找一家中意的海鲜酒楼定下座位抑或包厢，在水族箱、海鲜池中随心所欲，挑拣海鲜，讲好价钱，餐馆服务员当你面捞出称好，问明吃法，交给厨师烹制。你若有雅兴，还可到厨房监厨，亲眼看看当地的海鲜厨师摆弄各种海鲜，亦可满足一点好奇心，偷学一两招海鲜厨艺。

外沙海鲜美食岛的厨师烹制海鲜，除了清蒸石斑鱼、椒盐马鲛鱼、姜葱焗螃蟹、白灼虾、水煮香螺、蒜茸蒸象鼻螺、乌鸡炖海蛇、梅子蒸海鳝、香油炸沙虫等传统粤菜的做法，还有北海“疍家”风味的做法，比如香煎鱿鱼筒、芋梗炖车螺、酸菜炒花甲螺、苦瓜烩虾仁、姜葱鲫鱼耙、车螺芥菜汤之类，这是在北海以外吃不到的海鲜菜肴，其色、其香、其味之独特，会令你啧啧称奇，永生难忘。

无论在外沙海鲜美食岛的哪一家海鲜酒楼吃海鲜，都别忘了亲近大海，既可选择酒楼后院濒临大海的椰树底下的露天餐厅，亦可选择酒楼内装有落地玻璃窗户的临海包厢，这样你就可以一边大嚼生猛海鲜，畅饮海鲜美酒，一边眺望大海的美丽景色了。

如果你是中午来吃海鲜的，一碧万顷的大海上，时而有云彩飘过，时而有海鸥飞翔，时而有渔船驶出渔港，时而有螺排满载归来，如同一幅巨大的活动壁画，不断变幻着画面，展现在你的眼前。如果你是傍晚来吃海鲜的，吃着海鲜，夕阳也就渐渐西沉，如同一个越烧越大的火球，把碧海蓝天越染越红，近处渔船上的片片白帆变成了金帆，又变成了红帆，远处深水码头外的锚地上停泊的万吨巨轮，恍若深灰色的剪纸，贴在了红丝绒上，构成一幅印象派的油画，供你尽情欣赏，增进你的食欲。以如此美丽的大海作背景，以大海的涛声当背景音乐，大嚼如此绿色环保又货真价实的生猛海鲜，这样的福分，人生不会常有啊！只要在外沙海鲜美食岛上大嚼过一次生猛海鲜，你要想不怀念北海，不怀念外沙海鲜美食岛，都不可能。

将所点的生猛海鲜扫荡完毕，海鲜美酒饮尽，夜幕也就徐徐降临了。你不妨打着饱嗝，剔着牙缝，走出海鲜酒楼，沿着海堤，步入一条伸入大海数百米远的观海长廊，或租一根钓鱼竿来钓钓海鱼，或乘一艘小艇出海，从海面上回望外沙岛海鲜美食岛的美景。如果你不想钓鱼，也不想乘小艇出海观景，不妨沿着椰树、榕树摇曳的海堤散散步，让凉爽的海风吹拂你因饮多了海鲜美酒而发烫的脸颊，听海浪拍打海堤奏响的乐声，看远处的渔火似星星闪烁在海面上，新月像水晶小船漂荡在星星旁，让吃下的海鲜在胃里慢慢地、极舒服地消化。此种享受，是在外沙海鲜美食岛之外的地方所得不到的。

如果兴犹未尽，你还可漫步向东，一直走到干海货市场，市场内一个紧挨一个的摊位上，干海鱼、干海虾、干海蟹、干海螺、干海参、干鱼翅、干海蜇、干海带、干鳝肚、干蚝豉……各种各样的干海货摆得琳琅满目。在浓烈的海腥味中，你随着兴之所至，任意选购几包干海货带走，那么，这一次在外沙海鲜美食岛上过的海鲜瘾，也就算彻底过足了。