

南康特色小吃水粿

苦相杰

很多人知道南康镇，爱上南康镇，常常是从一种美食开始的。这种美食，就是当地一种普普通通的“粿”，它的大名叫“南康水粿”。这种美食香飘千里，甚至中央电视台、广西电视台也曾到南康拍摄“南康叶氏水粿”，让它声名远扬。

铁山港区南康镇粿类特色小食众多，深受人们的喜爱，极负盛名的有水粿、骨粽粿、碗仔粿、簸箕炊、糖搅粿、发粿、卷子粿、大笼粿、白糍粿、叶子粿、虾仔粿、鸭脚粟粿、煎堆等，尤以“叶氏水粿”遐迹闻名，深得人们的青睐厚爱。

做好水粿的关键是要在四个方面下足功夫：一是要选用优质大米，米要选白色有胶性的。二是“浸米”，所选大米用水浸泡至手可拧碎，捞起晒干后用磨浆机磨成米浆。三是要严格掌握炊蒸火候。在炊蒸水粿时掌握火候很关键，在炊蒸的过程中，约5~10分钟蒸熟一层，再放进水粉，待米浆凝固，这样反复蒸6次，6层的水粿即可新鲜出炉了。这样蒸好的水粿，用手一压，弹性很足。放进嘴里，可以感觉到水粿在齿舌间跳动的劲道，吃起来爽滑筋道，口齿留香，令人“食过返寻味”。四是配料品种要足，熬制时间掌握好火候。熬制酱油加入赤砂糖、沙姜、八角、大小茴香等10多种中草药熬制24个小时才可成美味。切好水粿，加入早已熬制好的酱油和蒜米浆即可食用。

南康水粿之所以为广大群众钟爱，主要是不含防腐剂等添加剂，幼滑鲜嫩可口，配料香甜美味，是正宗的健康绿色食品。“到南康不吃南康水粿，不算到过南康。”这是南康人经常对客人说的一句话。现在这句话已经成为南宁、钦州等周边城市居民对即将开始南康之行的亲朋好友叮嘱的私语。近几年来，南康水粿销量增大，年产值数百万元，北海、南宁、浦北、灵山、钦州、博白以及周边十里八乡的人都来购买。尤其是北海人对南康水粿情有独钟，来南康探亲、访友、游玩都会买上一份带回家。更为特别的是举办婚礼、人新居等喜事酒席，水粿除了作为一道名菜上桌外，还人手一份，被客人带回家与亲朋好友共享。

南康水粿中最具代表性的是“叶氏水粿”，其味道最佳，口碑最好，销量最大。据叶氏掌门人叶大叔介绍，清乾隆年间，他老祖宗做的水粿就很畅销了，可

见南康“叶氏水粿”历史悠久。传到叶六哥和叶七哥父亲已是第八代传人了。现在南康“叶氏水粿”的传人叶吉兴（叶六哥）、叶吉成（叶七哥）兄弟俩事业有成。叶吉兴经营的招牌是“叶氏水粿”，经营地点是朝阳大道 87 号家中；叶吉成经营的招牌是“叶记叶吉成水粿”，在南康大市场销售；叶六哥、叶七哥的三哥的儿子经营的招牌是“叶姐水粿”，也在南康大市场销售。“叶氏水粿”，百年一味，历久弥新。



南康水粿

梁新 摄