

外沙海鲜岛

北海的海，就是中国四大渔场之一的北部湾海域的一部分，海产极其丰富，鱼虾贝类不仅品种多，品质也好。虽然爱吃海鲜，我们一面吃，总还是有一些疑虑的，这里的海鲜受的污染到底有多大？当看到国家海洋局发布的《2017中国近岸海域生态环境质量公报》中提到，全国9个重要河口海湾中仅北部湾水质为“优”，令我大吃一惊，原来我们并不知道，这里还是一个生态环境比较好的区域。在地球处处受污染的今天，这样的生态环境不正是现在人们所向往的吗？那是多少人的梦寐以求！

优质的海水当然是优质海产品的保障，生活在这里的人们有多幸运！难怪一直以来许多北海人不愿别离故乡，升官也好，发财也好，都诱惑不了他们对乡土的眷恋。

来到北海的外乡人一件乐事就是吃海鲜。人们说，来北海不吃海鲜就不算真正到过北海，在北海不到外沙岛吃就不算真正吃过海鲜。



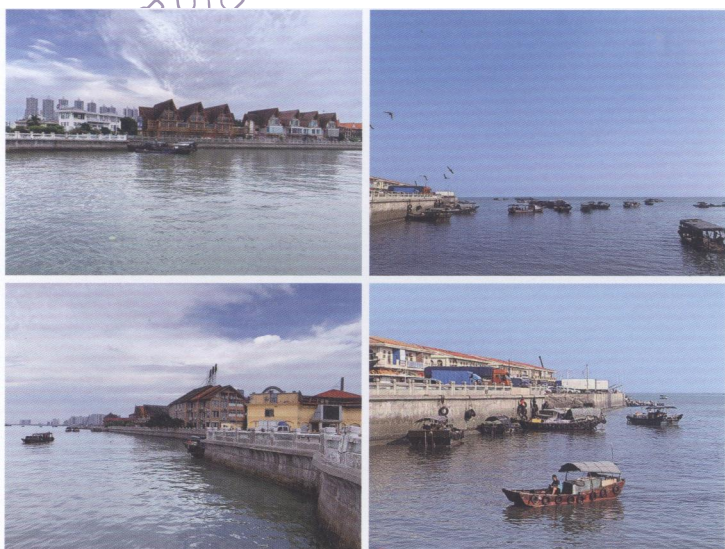
俯瞰外沙岛王缉东摄

去外沙岛吃海鲜数不清有多少次了，我对这个地方一直没有岛的概念，因为它与城市接得太近。外沙岛其实是北海市区北面一个长条形的小沙岛，这个岛四面环海，拥有2公里长的海岸线，面积大约是450亩。小岛离陆岸仅有数十米远，经过那座狭窄的外沙桥，就可以从市区登上外沙岛。在小岛上观海视觉是没有障碍的，在这里，面向大海品尝鲜美的海味，那是世间的一大享乐啊！浪漫诗仙李白月下独酌，吟诵“花间一壶酒，独酌无相亲。举杯邀明月，对影成三人”，诗仙若是有此等福气来到北海，想想，一时间会迸发出多少令世世代代“李粉”陶醉的诗篇！

因为这个小岛是广西最大的海鲜集散地，也是中国最负盛誉的海鲜餐饮区，所以人们干脆就把它称为“外沙海鲜岛”。

每年北部湾禁止捕捞三个月，一般为6月至8月，等到开海那天，北部湾处处热

闹非凡，渔民们兴高采烈敲锣打鼓迎接渔汛期的到来，新的生活又开始了。



从海上看外沙岛

9月份的一个上午9点多钟，我来到与外沙岛相隔的内港马路，码头上海鲜交易的一幕幕热闹景象呈现在眼前：经过一夜的捕捞，满载而归的渔船不仅给渔家带来欢愉，也给鱼贩子送去了希望。这时你可以看到鱼贩子在摩托车装载的鱼篓里安装了充氧气的装置，用以维持那些活蹦乱跳的鱼虾的生命，让食客尝到真正海鲜的美味。

外沙岛也是有故事的。过去外沙岛一直是水上人家“疍家”的聚居地，疍家人一直以舟楫为家、捕鱼为业。外沙岛与市区的陆岸之间是一个天然小港湾，他们出海捕鱼归来，小渔船即停泊在港湾里。

疍民是我们不大熟悉的一个族群。他们其实属于汉族，是我国沿海地区水上居民的一个统称。由于他们长年累月漂浮于海上，如同浮在海面的鸡蛋，人们就把他们称为“疍民”。历朝历代，疍民们地位低下，生活贫困，长期遭受歧视。他们没有大船，无法远航，只能在近海捕鱼。退潮时，他们下笼下网，捕些鱼虾为生。那些在陆地上生活的人把疍家人视为低等人，不许他们上岸居住。生活在北海地域的疍家人除了住在船上，只好在陆上人不屑居住的外沙岛沙滩上搭建一些竹木结构的高脚棚子居住，这些棚子被称为“疍家棚”。疍民又被称为“海上的吉卜赛人”。有资料说，从元朝到清朝很长的一段时间里，疍民备受欺凌，他们没有部落，没有田地，以海为生。岸上的原住居民规定疍民不准上岸居住，不准读书识字，不准与岸上人家通婚，科举的名册中也从来没有疍家人的名字。

然而正是这样一个弱势族群，当海上大风大浪使疍家人的生存时刻受到威胁，打鱼也很难满足生活的基本需要时，他们便用自己勤劳的双手，用简朴的智慧围海造田，造出了滩涂沃野，用以养殖我们现在视为美味的基围虾，把陆地从海中一点点“围”

出来，演变成为具有新的生活方式的“两栖疍民”。当然，这也只有在今天的中国，

他们才不再遭受歧视和欺凌，过上与陆上人一样正常的生活。



清晨忙碌的码头

疍家人以鱼虾蟹螺等海鲜为主的饮食别具一格，烹制鱼虾蟹螺的方式也与陆上人不同，那种简单淳朴的制作使海鲜特殊的香味随风飘散，令人垂涎欲滴。悄无声息地过着自己日子的疍家人绝对不会想到，他们看似简单的家常便饭，会彻底改变外沙岛的面貌。

当改革开放之风吹拂这片海域之时，疍家人追求美好生活的意识也觉醒了。据说，在外沙岛东侧的尖沙咀，有一户敢于闯荡商海的疍家人，在自家的疍家棚里开了外沙

岛上的第一家海鲜排档，将自家渔船从大海中捕捞回来卖不完又吃不掉的生猛海鲜用晝家人的方法烹制后，低价出售给那些进不起高档餐馆酒楼的引车卖浆者过过海鲜瘾。生意竟出奇的火爆，赚的钱比顶风斗浪驾船到大海中捕捞海鲜多得多。于是引来过去只知道向大海讨生活的晝家人纷纷效仿，海鲜大排档很快如雨后春笋般地在外沙岛上一家接一家地冒出。到了20世纪90年代初期，随着北海大开发、大建设热潮的不断升温，外沙岛上已经有了72家海鲜大排档，形成了几条以晝家海鲜美食为特色的大排档集市。在这里开海鲜大排档的已不仅仅是晝家人，还引来了很多北海“陆上人”，甚至外省来的小商人。食客也从引车卖浆者逐渐变成了北海本地和从全国各地蜂拥而至的游客们。



活蹦乱跳的皮皮虾

那时候，外沙岛上的海鲜大排档的条件还十分简陋。用木柱和竹片胡乱搭建起来的棚子里既无包厢，亦无空调，餐桌全部摆放在沙滩上。食客们双足踩着洁白如银的沙滩，双目眺望着晚霞灿烂的大海，两耳听着海潮冲击的声响，全身被轻柔的海风吹拂着，口中享受着生猛海鲜之美味，那一番惬意实在是爽极了。简陋的外沙海鲜大排档，生意因此格外兴隆。后来，这里又多了一项海鲜加工服务，这种加工服务因为客人可以随心所欲，价格又更便宜，所以赢得众多顾客的青睐。于是，海鲜市场的周边

就建起了海鲜加工城。客人去海鲜市场买到喜欢享用的海产品，拿到就近的加工城请厨师按自己的口味，或煎或蒸或炒或煮，且不说这里的价格便宜了很多，这个过程就会让人无比的愉悦！

有文章这样记载那时候海鲜大排档的热闹景象：“每到夕阳西下大海上落日熔金的时分，各种汽车载着来自国内外的各色食客和游人，驶进外沙岛上的海鲜大排档餐饮区。在杂乱无章的海鲜排档前一排挨一排地停放，稍微来晚一点就找不到车的泊位和就餐的座位。每家海鲜大排档的竹棚内外，都坐满了操着各种乡音的食客，如同民间婚嫁宴请一般热闹，成为一处令北海市区众多宾馆酒楼羡慕不已的独特景观。”

20世纪90年代到北海，我也喜欢到外沙岛吃海鲜，享受那最为吸引人的便宜价格。简易的餐棚里简单的餐桌椅，地面就是海滩的沙子，这里人的习惯是吃完虾蟹螺，把皮壳随手扔在地上，餐馆的服务员随即用爪筢耙走了，不油不腻不脏不乱，让你觉得很舒服，现在来到这里我依然怀念那个时候简易闲适的享受。

如今的外沙岛已经是高楼林立，餐厅豪华，海鲜的品种也多不胜数：龙虾、花虾、弹虾、皮皮虾；石斑鱼、鲳鱼、鱿鱼、墨鱼、八爪鱼、油鳝；花蟹、青蟹；蛭子螺、花甲螺、香螺，还有蚝豉、淡菜、沙虫、泥丁以及鲍鱼……品类太多了，怎么都吃不过来。海边人多喜欢吃清淡的，新鲜虾蟹多以白灼，这样才能吃出原味，那种原生态的滋味会把你引诱到不管体重，不管血脂，不管尿酸，不顾一切，眼里只有那些在透明水缸里活蹦乱跳的水生物。我就是这样过来的，至今年岁虽高却依然如此。每一次到北海，我都没有放过那些美味的东西。尤其是皮皮虾，第一次吃的时候觉得新鲜极了，它既美味又让你吃得有挑战性——外壳难剥，又硬又尖，不易吃到里面鲜美的肉，让人着急，一不小心手就会被刺痛。不过，还是有人厉害，不仅能够享用完整虾肉，剥出的虾壳也是完完整整的，摆在盘中似乎就是一只还没开吃的虾，那真算是手艺一桩。我学着做，好不容易能够把虾肉与虾壳剥离开来，却始终无法还原一个完整的虾壳。这些淳朴的享受，即便去到东南亚海岸拥有丰富海鲜产品的国家，我都感受不到。

经过几十年市场经济的锤炼，外沙岛成了广西最大的海鲜集散地，除了面积达1.5万平方米的活海鲜批发市场，还有渔船卸货码头、大型停车场和冷库。这里还建了70个大型活海鲜养生池——渔民从北部湾海域捕捞来的各种海鱼、海虾、海蟹、海螺，从码头上卸下放养在活海鲜养生池中，任客户挑选或经过包装后，装上专门运输活海鲜的大型运输车辆，运往全国各地。

外沙岛真是一个名副其实的海鲜岛！