

秀美南宁：五味首推“酸”

南宁是一个风景优美的地方,这里群山环绕,地理位置优越,气候适宜。凡到过南宁的人,不仅会被这里的风土人情所深深吸引,更会对这里的美食赞不绝口。

南宁的饮食具有民族特色,菜色大多是粤菜,十分清淡。南宁人在饮食方面追求新鲜、营养,对色香味的追求也很独特。南宁的饮食文化还融汇了川、湘等菜系的精髓,带给人不一样的惊喜。

南宁出产的蔬菜新鲜多样,所以风味小吃种类繁多就不足为奇了。游客饭后在南宁的夜市上闲逛,可以发现当地的小吃大都以粉食为主,风味十分独特,而“酸”就成了它的“主打味”。酸嘢是南宁声名在外的一种小吃,一般都被当地人当做零食,萝卜、莲藕、蒜头、沙梨、生芒果都能拿来腌制作料。

南宁人讲究养生,随着季节的变化,他们会选择不同的食物来滋补身体。南宁有山有海,所以这里的食材非常丰富,无论是海里的鱼虾,还是山里的飞禽,甚至野菜等都可以被做成美味佳肴。



◆小吃一条街

水街的吃相

水街昔日连接邕江,南宁人常常到此挑水,街道一年四季都是湿漉漉的,因而得名水街。水街临江,而邕江上通百色,下达广州,周边会馆林立,四面八方的商贾都通过邕江水路进行商贸往来,因此,水街也是南宁经济最初发源兴盛的老街之一。

20世纪中叶的水街:邕江河畔民生码头前,货船络绎不绝,挑夫们搬运着从船上卸下的木材、布匹和农副产品等,通过水街运往城里的各大商铺,同时又将大量的货物从水街运往民生码头的空船上。

水街片区源远流长的历史文化气息、颇具特色的建筑形态和浓厚商业氛围,深深地印在了许多“老南宁”的记忆中。

在南宁迈向国际化大都市的进程中,保留和开发水街这片规模较大的历史文化片区是必需的,对南宁的城市功能与影响力将起到良好的促进作用。

无论未来水街将以怎样的面貌展现在世人面前,它那悠久的历史传统和美味的小吃都将被传承下来。南宁人春节必备的肉粽年糕、元宵节常吃的汤圆、“三月三”的五色糯米饭、清明祭祖的烧猪、端午节的凉粽,还有夏天喝的凉茶、凉粉、糖水、马蹄糕等,以及日常的小吃:生榨米粉、粉饺、饺子、云吞、粉利、粉虫、芋头糕、莲花糕、糍粑,都可以在水街找到,很多“老南宁”往往只认准在水街上吃到的才是正宗的南宁小吃。

◆特色美食



啤酒鱼

所谓啤酒鱼就是用啤酒炖鱼,然后象酸汤鱼一样,连盆带火地一起端给食客,边咕嘟着边吃,味道醇厚,很有滋味。

啤酒鱼的做法有很多种,无论哪种做法,都不去鱼鳞,其中原因已经无从查起了。有人认为,可能是由于制作啤酒鱼选用的材料大都为鲤鱼,而鲤鱼皮薄容易被煎糊(做啤酒鱼要先把鱼煎一下),所以才不去鳞的。



酸嘢

南宁有句俗话,“行人难过酸嘢摊”。“嘢南宁”在白话里的意思接近“东西”,说白了就是把各种时令果蔬腌着吃,其实南宁的酸嘢就像湖南的臭豆腐一样,从摊子旁边擦肩而过时,光是那酸酸甜甜的味道就能瞬时激发人的食欲。



老友粉

老友粉是一种养生美食,有驱寒养胃的功效。它的制作方法复杂而又精细,口感很好。

关于老友粉的由来有一个故事,说的是一位老板给生病的老友做了米粉。老友食后,病竟然好了。这件事情在当时被传为佳话,慢慢地,老友粉也就成为了南宁的一道特色美食,深受食客们的喜爱。



柠檬鸭

柠檬鸭是武鸣县一带的特色菜肴。其做法是将宰后洗净的鸭切成块,入锅炒至六分熟再放入切成丝的酸辣椒、酸芥头、酸姜、酸柠檬、酸梅、生姜及蒜泥,共同煨至八分熟,再放入盐豉,炒熟后淋上香油即可出锅。其味酸辣适宜,鲜香可口,极其开胃。



八仙粉

八仙粉相传是清宫食谱上的一道菜肴,因其配有山珍、海味等时鲜八味以上,味道相异相辅,如同“八仙过海,各显神通”,故而得名。八仙粉以味道鲜美、柔韧爽滑等特点受到人们的喜爱。

八仙粉的做法是,选用带有韧性的新鲜切粉,煮粉前先在热锅里盛入大半碗猪骨熬成的上汤,汤沸后放入鱼饺、肉片、熟鹌鹑蛋、香菇、黄花菜、鱿鱼、鸡肉丝、瘦猪肉片、鱼片、新鲜嫩蔬菜等各两三件,猛火煮沸片刻,再倒入200克切粉,待锅中汤水再沸后加少许香葱、香油、盐、味精等调味,即可装碗食用。