

我初来乍到深圳，忙碌城市穿梭，空闲下来则混迹于各大虚拟社区，“奥一”、“本地宝”、“月影”之类，四处打探关于深圳好玩好看好吃的攻略。有意思的是，从当地人那里得到的答案基本一致：“深圳有什么值得看的！”即使他们前一秒还在彼此大谈上个周末在东门搜罗到了什么新奇玩意、如何自驾去东涌吃海鲜、在香蜜湖老东凤里吃潮汕菜，或者昨晚去蛇口的酒吧混。

假如我紧接着问他们，既然如此，那全中国最想住到哪？得到的答案也基本一致：“还是深圳。”

街头巷尾的肠粉

深圳三十岁上下的人，几乎是跟这个城市一起长大的，他们熟悉这里的街巷，好比熟悉自己的肠胃。

如果我说想吃肠粉，他们立刻会推荐出自己心目中不可取代的几家：星记、普宁肠粉、汕头辉记肠粉王、无名肠粉……店面统统不起眼，不是朋友他们还真不会告诉你。

比如位于罗湖区建设路上的星记肠粉王，是深圳本地长大的孩子从小吃到大的。吃遍所有的布拉肠，他们还是最喜欢“星记”的出品。这里肠粉种类挺多，皮薄而透明，口感嫩滑，馅料新鲜、入味，蘸料也恰到好处。

虽说地方小，太吵、太挤，食客还是络绎不绝，站在一旁等位是常事，为了香茜牛肉肠、红豆沙、干炒牛河、牛肉粥、猪红粥……等多久都甘心。别忘了配一杯红豆沙或者绿豆沙，里头放了百合和陈皮，细腻爽口，甘甜健康。

吃货天堂水围村

深圳是个年轻移民城市，丝毫没有地域观念，平等包容，它不能被孤立地看做一个城市，而是与广州、东莞、香港和澳门资源联动。许多“城中村”，是深圳独特风景，五味杂陈，比如水围村，聚集着各色在深圳淘金的人，火锅店、茶餐厅、小饭馆林立，夜夜笙歌，充满俗世欢乐；食街夜市不但活跃，而且口味地道。

终于去吃了深圳朋友极力推荐的阿受粥馆，在福强路，服务很好，老板尤其热情，宾至如归的感觉久违了。叫了虾肠、头抽豆腐、煎生蚝、虾粥、海鲜煲仔饭。虾肠制作得特别地道，皮薄、幼滑，隐约透出虾的粉色，极具诱惑；且不像别处做得老长，这里一人一筷子挟一条；蘸的酱油不咸，也不甜腻；一切刚刚好。

虾粥煮得很绵，用木桶盛上，喝到见底仍有余温。头抽豆腐一碟将近 30 块钱，有点小贵，但真心好味。虽然食客济济，上菜速度依旧很快；还有点击率非常高的古法陈皮鸭和鲫鱼套餐，鱼肉用来生滚粥，身骨用来豉油蒸，听听都要流口水，下次一定得尝尝。

同样在水围村，不远处的福民路上有家“大冇利”港式茶餐厅，虽说环境一般，老半天也没人来点单，可就是吸引了无数馋虫近悦远来。传说它跟翠华是同一个老板，不晓得真的假的，但餐牌的确很像。

他家的冰镇奶茶，瓶子非常有型，很多食客要了奶茶，往往顾不得喝，光拍照就要拍上老半天。人人必点的煎蛋菠萝油，松软，散发着诱人奶香；猪仔包超脆，绝对人气小食。

敞开大啖海鲜

到深圳，怎能忘了吃海鲜？深圳地处南海，海鲜别有一番滋味，肉质更为肥美，粤式烹饪擅长带出海鲜本真味道。花不了很多银子，每天都可以让鱼、虾、贝，让各种珍奇海鲜填满好胃口。

本地懂经的人带我去罗湖区乐园路上的“华城渔港”，乐园路整条街上都是吃海鲜的，可就属这家生意最好。各种各样的生猛海鲜，简直令我这个北方佬大开眼界，生意爆好，一座难求。

海鲜现挑现烧，我们好不容易点好了椒盐濠尿虾、粉丝扇贝、清蒸元贝、蛭子王、烤生蚝、姜葱炒花蟹、白灼基围虾，价格好得让人吃惊，比如扇贝，15 块钱 12 个！终于找到了个位置挨挨挤挤坐下，大排档的气氛相当欢乐，用不着顾忌吃相，人人手抓牙咬，鲜得美得心满意足。

还有一家，性价比非常高的老店，老派粤式酒楼的模样，叫“师公会”，以前只知道盐田的“师公会”生意兴隆，后来才晓得百花路上也有一家分店，生意同样好得不像话。晚上六点钟以后到，点菜的地方人头攒动，服务员忙得团团转。

潮汕杂鱼煲，好吃到打耳光也不肯放；白灼虾和蛭子是最棒的下酒菜；至于濠尿虾和带子，单是看着就已经垂涎三尺；海螺很有嚼头，清蒸红蟹肉质带着清甜，大概因为足够新鲜。还有炭烧生蚝、清蒸龙趸、凉瓜皮墨鱼滑、铁板吹筒仔、海胆炒饭……味道不用说，分量也给得足，真是朋友、家人聚会吃海鲜和粤菜的实惠好地方。包房比较紧俏，要订得趁早。

食秘密

深圳必备好吃地图

文图／小曲



很多人想到深圳，以为那里年轻，不仅是文化沙漠，更没什么美食传统。殊不知，由于年轻，所以口味包容；由于包容，于是四海皆来。恐怕哪里都难以找到一个城市可以与深圳的食文化媲美，它汇聚了全国全世界的美食，融合了纷繁不一的风味，只要你有想吃的，就一定能按图索骥找到能做的。



肉祖宗掉到了烧腊铺

作为一个不折不扣爱吃肉的人，来深圳好比跌入了米缸。只要到街上走几圈，定能被橱窗里悬挂的金色烧腊馋死——它们性感的光泽，流淌着肉汁，香气扑鼻而来，于是你恨不得立刻将它们斩件上碟，送入口中大快朵颐。

想吃地道深井烧鹅，去华发北路，15 年的店在别的大城市也许不算老，在深圳就是一部奋斗史。烧鹅店貌不惊人，在周遭诸多餐饮店中相当不起眼，但你一定不会错过它的浓香和排队人群。

店堂太小，最好打包带走慢慢享用，烧鹅皮的香脆和酸梅酱的鲜美，绝对不会辜负你千里迢迢到此寻找它的一番心意。

还有一家烧腊店的年数更久，在翠竹路上，叫“肥妹烧腊店”，要吃一定得赶早。那里没有一样烧腊不抢手，烧鹅更是招牌菜。路上稍有耽搁，一切就会售罄，只留下馋鬼们对着空荡荡的橱窗掉口水。

要是爱吃烤乳鸽，也有两个地方推荐，一处是光明农场，还有一处是大梅沙的“五谷芳乳鸽王”。肉质鲜嫩、色泽金黄、香气扑鼻，吃到嘴角漏油斯文扫地也愿意。所有溢美之词都送给它们都不为过，更多人是吃完后再意犹未尽地打个包走，做梦都会吮指的好味道。



永远不嫌多的糖水甜点

南方人爱吃甜，加上一年到头的好天气，糖水冰品凉茶便成了深圳市井的常物，豪华酒店餐厅里的欧式甜品自不用说，从香港过来的老字号也不用提，单讲那些店面狭小的铺子，做出来的东西足以俘虏任何甜食者。

“龟老吉”据说是深圳版的九龙冰室，在黄贝岭、沙嘴、白石洲都有分号，竹造的凉茶铺，模样宛如上个世纪粤式的糖水铺子，远远看起来像个古董，从清补凉到甜品冰品糖水一应俱全，新鲜凉草犹如玉石在嘴里打滚。

说到双皮奶，有家“顺德双皮奶”称得上深圳最地道，它在福田区的埔尾村和太平路的翠苑大厦都有分店。它家的双皮奶香浓甜润，百吃不厌；姜撞奶也现撞现卖，新鲜细滑，甜而不腻；还有红豆沙、龟苓膏、炸鲜奶、芝麻糊……若是饿了，不妨尝尝陈村粉或者菠萝鸡粒炒饭。

我的建议是，到了深圳，若是口渴，就找凉茶铺子吧。如今这里最火的一家，叫“贡茶”，显然它已经不是广式传统凉茶铺的模样，卖的最火的三款饮料是“奶盖绿茶”、“奶盖乌龙”和“寒天爱玉”。怎么形容呢？它已经可以满足你对咖啡馆的依赖，时髦、慵懒，却都是在茶的名义下。