

# 無可複製的地域 成就獨一無二的美食 尋覓舌尖上的羅湖老區



新春假期快來到，為避開紛亂、放鬆身心，深圳自然成為港人快閃一日遊或短住兩日一夜的首選地。而深圳大街小巷的食肆，亦以其新穎的菜式、貼地的價格和文化背景，讓港客流連忘返。除了像南山區、福田區這樣熱門的飲食好去處，近年一度沉寂的羅湖老區，也因為港人的追捧而熱鬧起來：無論是在亮麗新潮的金光華廣場、讓人幸福感滿滿的平價美食街，還是代表傳統美食的向西村，都聚集着享受舌尖美味的港人身影。有常赴深圳的食客嘆道，深圳這個無可複製的地域成就了獨一無二的美食。

## 新春好去處

大公報記者 湯嘉平(文、圖)

## 網購方便火鍋 過足打邊爐癮

打邊爐是不少港人北上飲食的不二之選，近年內地推出的「方便火鍋」，更獲不少港人的歡迎。只要在各大內地購物網站上搜索「方便火鍋」的字樣，就有成百上千的結果彈出，品牌眾多，口味任揀，每份介乎40至60港幣，再郵寄到港，「為食貓」們就可足不出戶嘆美食。

「方便火鍋」不用插電也不用開火，加冷水就可自煮。「方便火鍋」的熱源技術來源於有發明專利的發熱包。這個多用途發熱包主要由碳酸鈉、焙燒矽藻土、鐵粉、鋁粉、焦炭粉、活性炭、鹽以及生石灰組成，加入冷水，就能發熱，溫度可高達150°C以上，蒸汽溫度達200°C。

### 使用步驟如下：



**步驟一 拆開包裝**



**步驟二 包裝盒分上下層，白色的上層用來放菜品，黑色的下層用來放加熱包**



**步驟三 在上層倒入菜品，注入冷水**



**步驟四 拆開下層的發熱包包裝，在下層倒入冷水剛好淹沒發熱包(註：切忌注入開水!)**



**步驟五 迅速把白色上層放到下層上，蓋好蓋子。15分鐘後再打開，就可以開吃啦!**

(溫馨提示：如果桌子質量不夠好或太薄，記得在「鍋」下面加一個隔熱墊!)

## 共用充電寶「易借難還」

【提提你】共用充電寶(即共用尿袋)近年興起，人們北上玩樂時不必再為手機無電犯愁。只需到有共用充電寶的鋪頭前掃上面的二維碼，依照指示操作，就能將其充電寶借走，歸還時再計費。然而，記者走訪深圳發現，這個共用計劃看似方便美好，其實也存在不少亂象，例如亂扣費、易借難還、押金難退、客服溝通不暢等。記者借用名為「怪獸充電」的充電寶，上面明明寫着「租借免押金」，惟取出時該系統仍然要記者先付99元押金，讓人摸不着頭腦。最後記者歸還時，發現原先租借的位置已被其他共用充電寶佔用，記者只好再尋他位，但走了整整一條街才發現有空位，着實易借難還。後來記者在新聞報道及網上論壇發現有不少相似經歷的用戶，有的用戶表示，與客服聯繫的過程同樣麻煩，要聯繫幾次才解決到問題。所以港人北上消費時這方面宜多留意，必要時可打消費者投訴熱線12315。



▲金光華六樓的火鍋名店「海底撈」是最多港人光顧的火鍋店，也是全深圳四十多家「海底撈」分店中，生意最好的一家



▲「海底撈」廚師在表演拉麵條，出神入化



▲金光華廣場的「海底撈」食材分量足、製作精良，許多港人食客都讚不絕口

## 國貿站金光華廣場 新派服務讓人大開眼界

從羅湖坐一站地鐵，便到金光華廣場所在的國貿站。作為深圳第一家與地鐵無縫連接的國際購物廣場，金光華憑藉交通便利的優勢成為港人「嘆世界」的第一站。六樓的火鍋名店海底撈是最多港人光顧的火鍋店，也是全深圳四十多家海底撈分店中，生意最好的一家。

### 海底撈七成顧客是港人

廿二歲的小彭在海底撈做了半年多的服務生，他表示，金光華的海底撈七成都是港客，老中青都有，但以年輕人居多。「到了周末，這裏經常要排隊等枱。」海底撈的服務文化是許多港人慕名前往體驗的原因，除了吃一餐飯，還能順便享受美甲、擦鞋、看廚師表演拉麵條，等等；有的甚至「進化」到了為你跳舞給你唱歌，送你小禮物的地步；

你若想看別人吵架，服務生甚至幫你拿椅子遞瓜子，讓你盡情圍觀，還幫你打聽吵架的原因。

這種不同於傳統只負責點餐端菜的現代派飲食文化。對於港人來說，無論觀感如何，的確新奇，讓不少年輕的港客忍不住前來開開眼界。

坐在記者兩桌之外的港客何生已經是第三次來這裏打邊爐。他說，這裏食材分量足、製作精良，有些食材是他一直都點開的。何先生去年冬天第一次來的時候，因為穿衣少而「凍親」，來到這裏吃上熱騰騰的、有兩塊大豬骨的豬骨湯底，那股濃郁鮮香的暖流從口中流淌到身子裏，「嗶一刻真係會覺得成身暖晒，好幸福！」難忘食材對胃口的饋贈，何生後來每一次都必點豬骨湯底。「唯美食與愛不可辜負！」他笑說。



▲廿二歲的小彭在「海底撈」做了半年多的服務生，他表示，到了周末這裏經常要排隊等枱

## 東門步行街 消費貼地 食勻全世界



▲東門步行街是平價小吃的集中地，美食薈萃於充滿人間煙火的街道裏



▲漫步東門步行街美食街上，走走吃吃是標準動作

國貿再往前一站，便是老街。這裏是深圳歷史最悠久、最成熟和最具規模的商業旺區，也是平價小吃的集中地，台式奶茶、東北燒烤、四川麻辣串、長沙臭豆腐、國產新鮮水果，全中國乃至全世界的美食都薈萃於充滿人間煙火的街道裏。

有位本港美食家曾說，東門的美食街，就適合享受自由與美食、同時又追求經濟型消費的港人。

這裏的芝士熱狗棒手工現製，外表酥香內裏軟綿，16元人民幣買一送一；這裏的四川麻辣串食材多樣，素的兩元一串，葷的四元一串，蘸上芝麻辣油，享受味覺上的刺激感。

### 警員盡責 食得安心

這裏的小吃，看似簡單，卻充滿了飲食之道。只有真的懂得火候，食材與調味原理，了解每一個小吃背後的艱辛，才能看懂製作者從小處用心的美好。在港客飲食的背後，亦有警員在

默默維護街區的治安。早前就有報道，步行街警員曾經幫助孩童尋找走失父母，這些守護者也在用心為食客提供安全的環境。



▲四川串串香，令人垂涎三尺

## 向西村 品嚐「媽媽做的菜」

向西村介於羅湖站與國貿站之間。二、三十年前，這裏曾是港人風花雪月之地。時過境遷，隨着深圳完成了初級階段的發展，這裏燈紅酒綠的流金歲月不再，留下的只是一些味道尚可的傳統食肆，當中以雞煲店居多。

即使是家常菜也一樣吸引，甚至勾起你對鄉下的濃濃情懷。記者走進一家名為「回家吃飯」的店舖，入圍菜式簡單，以小炒為主，每道菜十幾至廿幾人民幣不等，飯粥免費任添。然而，簡單中依然蘊含驚喜，哪怕是聽起來再普通不過的番茄炒蛋，一口落肚，濃濃的雞蛋香和甜中帶點酸的番茄味，都能讓你胃口大開。

### 鄉味鄉情 回家吃飯

家住新界的食客鄧生用不太標準的普通話要了一道土豆排骨，一個人縮在餐廳角落

吃着喝着。他並沒有透露為何來這裏，只是淡淡說道，這裏的食肆較其他地方，多有家常菜的風味，越是簡單，吃起來越是舒心。「只有在無可複製的地域，才能成就獨一無二的美食。」他說。

為什麼很多人說媽媽做的菜最好吃？為什麼很多人身在異鄉都忘不了家鄉菜的味道？也許，年近七旬的鄧生這句話，就是最好的答案。



▲向西村燈紅酒綠的流金歲月不再，留下的只是一些味道不錯的傳統食肆，當中以雞煲店居多



▲向西村其中一家傳統食肆「回家吃飯」



▲常赴深圳的食客鄧生(中)用不太標準的普通話要了一道土豆排骨