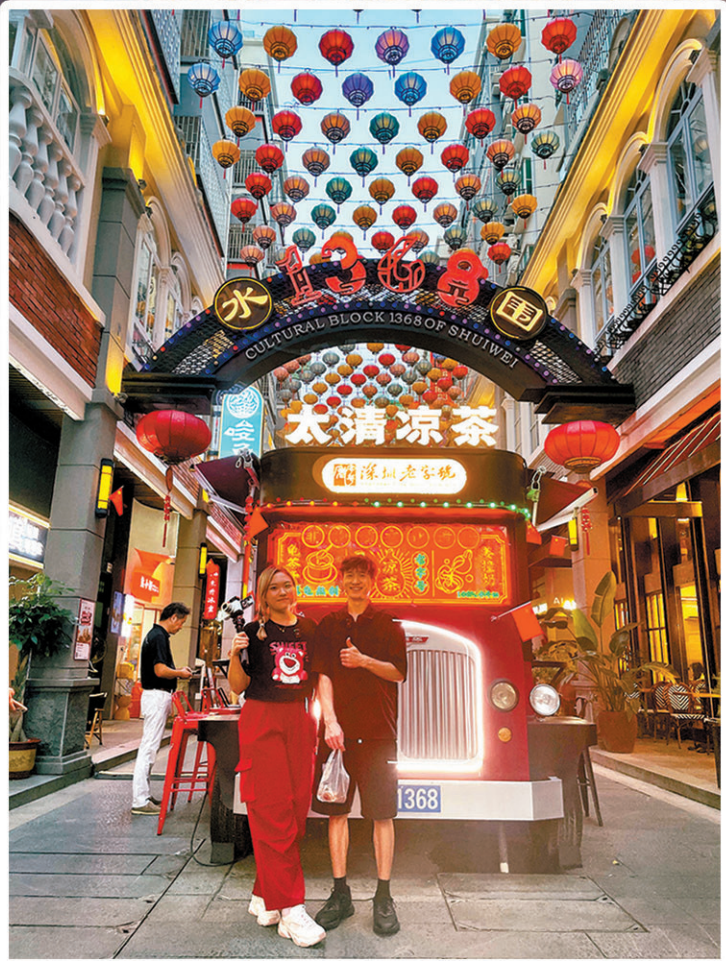




港美食博主小長假深圳「搵食」：人氣餐廳外有驚喜



◆港美食博主曾小妹與丈夫小鄭在福田城中村「水圍·1368文化街區」合影。



中秋國慶香港小長假最後一天，香港美食探店博主曾小妹與丈夫小鄭一起來到了位於深圳福田區的「水圍·1368文化街區」（簡稱「水圍村」）。此前，不少香港朋友向他們推薦過城中村美食。今次他們特意選擇了福田口岸旁邊這一充滿特色的城中村，來一趟超高性價比的小眾美食之旅。

近半年來，不少港人在遊玩過深圳核心商場、主要景區後，開始尋找其他選項。散布於深圳各區的城中村，既承載了深圳本土歷史底蘊，又藏着衆多寶藏美食店，不失為此次中秋及國慶假期裏換城打卡的最佳選擇。

◆文 / 圖：香港文匯報記者 胡永愛 深圳報道



蔥油餅



芋圓甜品



奶油號角與葡撻

打卡城中村 尋味隱世店



◆曾小妹在拍攝深圳城中村的路邊攤美食。

匯聚各國美食 孕育本土品牌

對於港人來說，城中村並不是陌生的存在。位於深圳中心區的中軸線上的皇崗村與水圍村，由於毗鄰福田、皇崗兩大口岸，交通便利，至今依舊是港人最集聚、最喜歡的深圳城中村。曾小妹曾經有過數次在一些城中村的店就餐，卻沒有像這樣，花費一整天的時間在村裏「逛吃逛吃」。

當曾小妹走在村裏，每一個路口幾乎都能遇到三五成群的港人。無一例外，他們都是直奔這裏的餐飲美食店。「我本身是一個博主，今天來深入體驗後，感覺深圳城中村是一個很好的題材，以後可能會做一個『城中村美食觀察記』的系列。」

家家都有好題材

曾小妹在YouTube上賬號為「曾鎧琪 Alison【香港曾小妹】」，近10萬訂閱者，平時會記錄自己在內地的生活，各國各地旅遊美食地圖以及在家自己做料理等，美食一直都是她視頻中的重要內容。她查閱資料後得知，深圳城中村眾多，其中除了粵港澳本土美食外，這裏也萌發、匯聚了一大批全國乃至世界美食，甚至孕育出一批本土美食品牌。

例如深圳福田區除皇崗村、水圍村外，還有赤尾村、下沙村、崗廈村，羅湖區有向西村、黃貝嶺村，南山區有白石洲村、南山村，寶安區有甲岸村，這些村裏均遍布各色美食。不少餐飲店也是從這些村子中開了第一家小店，再慢慢擴張店面、成立分店：首店也是總店開在皇崗村的鬍鬚佬雞煲，其特調的醬汁搭配鮮嫩的雞肉，吸引了眾多深港居民專門來品嘗；10多年間，它陸續開遍深圳，有了石廈店、筍崗店、西麗店、海雅繽紛城店等多家分店。「這些都是非常好的題材。」曾小妹說。

深圳各口岸城中村美食店

羅湖口岸

向西村

交通路線：羅湖口岸步行至人民南地鐵站，乘坐9號線在向西村站下車

代表店舖：

百佳食館
小東北砂鍋店
向西村串串香
肥豬仔小吃店

黃貝嶺村

交通路線：羅湖口岸乘坐1號地鐵線，大劇院轉乘2號線在黃貝嶺站下車

代表店舖：

坤記香港牛雜專家
南街清補涼
何記三饅餃
啫啫王

特稿

深圳城市歷史短暫，很多城中村則歷史久遠。位於深圳福田的「水圍·1368文化街區」，「1368」正是水圍建村的年份，這個古村落建村已600多年。距今700年歷史的皇崗村，現在不僅建設了鐘樓、園林公園、舞台、健身場、圖書館、音樂噴泉，更有一座全國第一個「村級博物館」，該館以皇崗村200餘年歷史的莊氏宗祠為依託，建成了古樸凝重氣勢雄偉仿古建筑，館內分12個展廳，藏書14萬冊，另有幾百件文物藏品。

此外，甲岸村有600多年歷史；南山村有近800年的歷史，村裏還有許多老建築和祠堂，保留了較多傳統文化；下沙村有被列為廣東省非物質文化遺產的祠堂，亦有分屬四大展廳的下沙博物館。「這些村子，真的值得細細去品味探索，美食之外還有很多驚喜！」在深圳工作的港青張啓源表示，自己現在會趁着節假日帶父母從香港來深圳，品嚐城中村各色美食的同時，也會帶他們去逛逛這裏，講述背後的歷史文化故事。

告別「髒亂差」續升級

雖然有眾多美食店，很多人對城中村的印象依然停留在「髒亂差」。實際上，目前多數城中村已經進行改造，變成既有歷史痕跡、又有

福田口岸

皇崗村

交通路線：福田口岸乘坐地鐵4號線（牛湖方向），從福民地鐵站B出口出

代表店舖：

淘米撈·中山脆肉鮑火鍋
鬍鬚佬雞煲
潮汕大目牛肉火鍋
台山佬黃鰻飯

現代氛圍感的新村。

改革開放前，水圍村只是一個普普通通的小漁村。直到2000年舊村改造前，水圍村受困於地勢低窪，晴天塵土飛揚，雨天一片水坑。2018年起，水圍村變身為以立村年份命名的「水圍·1368文化街區」。70多家富有個性的特色店舖呈現一店一景、一舖一味，彰顯出藝術感、休閒味的氛圍和小資情調的生活情趣，一躍成為深圳年輕人喜愛的網紅「最美城中村」。

「除了水圍，南頭古城也是我特別喜歡的地方！」港人Raymond表示，它經過改造將古城與城中村很好地融合在一起，「這裏有一種特別生機盎然的感覺。特別是經營和居住兩不

曾小妹的城中村美食賬本

1. 路邊攤蔥油餅（1個）：9元
2. 路邊攤台灣大腸蚵仔麵線（1碗）：22元
3. 香港龍鳳麵包餅家（1個奶油號角，1個葡式蛋撻）：13元
4. 老上海弄堂媽媽私房菜（馬來肉骨茶、醉漚心蛋、紫蘇花雕煮雞、2杯酸梅蘇打）：169元
5. 千芋本舖水圍店（老椰冰芋圓燒，鮮榨椰奶芋圓燒）：47元

單位：人民幣

水圍村有兩大標誌，一個是村口清朝時期栽種的百年大榕樹，另一個則是有「水圍·1368」標誌的街區。曾小妹與小鄭正是從這滿眼彩色燈籠、歐式風情建築街區的合影中，正式開始了當天的行程。

味美價廉 水圍村小吃花樣多

曾小妹打開內地美食評分App「大眾點評」，發現這裏很多美食店經營了多年，極具生命力。17年的阿受粥館，12年的源記茶餐廳，10年的湛江漁港，6年的成都瓜串串，5年的台山佬黃鰻飯、順德公、廣東豬肚雞，4年的八合里牛肉火鍋……，「不僅如此，絕大多數店舖人均消費不足百元（人民幣，下同），甚至一些地方二三十就能吃到撐，這是在商場的餐飲店很難實現的。」曾小妹表示。

當地人說，城中村的美食競爭激烈程度，比起深圳其他地方更甚，不光要好味，價格也要合理。更重要的是，這裏沒有預製菜，消費者吃到的都是新鮮出爐、熱氣騰騰的食物，鑊氣十足。中午，曾小妹選擇了在街邊解決，瞄準人氣多的小攤位，買了一個肉多且酥脆的蔥油餅，一碗地道的台灣大腸蚵仔麵線，「總共才花了31塊錢！不要小看這些小吃車，一個攤位只賣一種食物的，往往都很厲害！」

城中村餐飲店的小眾，不僅在於很多不是連鎖品牌，老闆會專心經營好這一家店；還有不少小店一直是老闆親自打理，加入了自己的性格與故事，讓這家店成為世界上獨一無二的存在。

獨一無二 小店裏找到「家的味道」

晚飯時間，曾小妹夫婦走進了一家小店：老上海弄堂媽媽私房菜。它隱匿在水圍村窄窄的樓間，僅僅三張小桌，牆上掛了老上海照片，裝飾以碎花的門簾、新鮮的花朵，播放着輕音樂，十分復古小資的腔調，很難想像這樣的一家店是開在逼仄的城中村樓下。店主是一位港人，介紹道這樣的布置就是她曾經住過的弄堂。

「第一眼覺得店主臉好臭，沒有一般店舖的熱情和笑臉相迎。甚至直接告訴我們這些都是她做的菜，不知道其他人口味，無法推薦，請自己選擇。」然而，店主會在上菜時給曾小妹夫婦仔細介紹每一道菜的做法與特點：醉漚心蛋是花雕醃製的，得一口吃進去才能體會到它的四個層次；紫蘇花雕煮雞，沒有添加一滴水，但是高溫會揮發掉酒精，所以不用擔心酒駕；所有的菜都是按家裏的標準，不會添加雞精、味精；既然還要去品嚐水圍村其他美食，建議點兩三種餐品就夠了，不要浪費……

細細品嘗一道道菜品，曾小妹終於理解了店主的「媽媽私房菜」的意思。「她一個人，一家店，在這裏，所有的事情只能慢慢來，這不就是在家里媽媽煮飯給我們吃的感覺嗎？也許慢，也許嚴厲，但她盡她所能，給我們提供了最美味的食物，很好吃，也很有獨一無二的特色！」

深圳灣口岸

白石洲村

交通路線：深圳灣口岸A停車場公交站乘坐N90路公交車，在白石洲1公交站下車

代表店舖：

潮興漁家·地道潮汕味
紅藍甲·小龍蝦
旺旺小吃店
安天民北方餃子

舊村變身新地標

別樣氛圍 吸網紅