

西贝莜面村

为公事去了一趟深圳，当日往返，但也要吃一顿好的才甘心呀。

之前我已到处打听有什么标青的餐厅，发现粤菜潮菜，都做得不如香港，老味道的上海菜，在这世上几乎灭迹，当今最妥当完善的，还是些东北菜和西北菜，不然就是新疆菜。

「西贝莜面村」开在八卦岭，这一带已成为食街，各类地方菜馆林立。

走进门，就看到侍女在搓面，尾指般粗，两头尖，像广东人的银针粉。这是一种健康食品，可以炒、焖、煮清汤和羊汤来吃。

再进去一点，柜台上摆着三个大锅子，一锅煮着十多二十条鲤鱼，说是黄河鲤，最好吃了，另一锅炖着羊羯子，那是羊的骨架。还有一锅焖着羊小腿。另一边有个蔬菜架子，十几种新鲜的，淋上酱醋，叫为大伴菜，比西洋沙律更诱人。还没吃，已看得大乐，我最爱羊肉，多叫了几道，这种餐厅吃羊肉，一定错不了。

「吉祥烤羊背」是把一大块羊脊烤得皮脆肉嫩，学外国餐厅的生日蛋糕，熄了灯，点着蜡上桌，再由一群西北的年轻人走进来大唱特唱，这种表演能够忍受，但也等不及他们把歌唱完，用手抓了一大块烤羊肉送进口中，香味扑鼻，吃得过瘾之至。

「西贝羊汤」更是鲜甜无比，是喜欢噬骨的人看到「羊羯子」一定高兴，藕在骨边的肉还很厚，脊洞中的骨髓是天下美味。

莜面我吃不惯，但被菇类和鱼熬出来的汤搭救了，吃得兴起，再来一碗用羊汤煮的。

其它有粗糙的黄豆芽炒豆腐，豆腐味极重，虽简单平凡，但我视为上等菜。加上黄河鲤、大拼菜、小米金瓜粥、五香蚕豆和酸奶，五个人吃这一顿大餐，盛惠五百大元。当地人也许认为贵了一点，我们觉得便宜得发笑。

地址：福田区八卦一路七栋首层

电话： 0755-8243-9282