

大胖带你吃新密



# 老城酥肉:不仅是酥肉,更是一种情怀

## 一种回忆 一种情怀

从1980年至今,从刚开始每天蒸两碗肉推着小车在街边摆摊,到现在的远近闻名宾客满座,其中的付出只有继承人郭建勋知道,即使郭建勋上年纪不在掌勺,下一代传承者郭建旭的侄子10年的磨炼,也已经深谙制作酥肉的诀窍。

而在大胖的记忆中,老城酥肉的标志,除了那满嘴肉香味,还有就是墙角的那棵大树和院子里面浓浓的农家气息,没有华丽的装修,没有名贵的桌椅,有的只是一代代的手艺和经典不变的味道。

## 不仅是回忆 我们要行动

提起美食,如果只靠儿时的回忆,就犹如望梅止渴。所以大胖就和大胖美食团的吃客一起,来一起品尝老城酥肉。

刚走到门口,一股酥肉香就扑面而来,仅仅是这肉香味儿,就已经把大胖的思维冲撞一空,此时满脑子充满了对酥肉的想象。

和吃客们迫不及待地点了餐,剩下的,只是安安静静地等待我们的酥肉上桌啦。



如果让美食记者大胖我回味新密的味道,其中有一种味道,就是老城酥肉。这种味道是在大胖年幼时,父亲骑车带着大胖一起留下的。十几年过去了,虽然大胖没再吃到那种味道,但是大胖知道,那种味道一直都在。  
新密播报 魏亚楠 郑炜辉 韩佩洁 文/图

## “哇”,代表了一切

上桌的酥肉,只靠观看,不仅块大,似乎还很有弹性。用筷子一夹,如果大用力,很容易就把整块酥肉给夹断,没错,就是这么嫩。

按捺了这么久的食欲,终于到了满足的时候,还没等大胖把第一块酥肉吃进嘴里,吃客团成员程帅清悠长的“哇”的一声已经告诉我,他已经醉了,吃醉了。

忍不了了,赶紧吃上我垂涎已久的酥肉,原谅大胖

词穷,除了入口即化,大胖真的想不出更贴切的词汇来形容它。本以为那么大的肉块,肉块内部应该比较硬,但咬下去,吃进嘴里的肉一嚼就碎,一点都不费劲。

所谓“原汤化原食”,吃完一口酥肉,再喝一口酥肉汤,酥肉的肉香加上酥肉汤的清淡,不得不说,这样的搭配正是老城酥肉的巧妙之处,一口清淡汤汁就能冲淡满嘴的油膩。

## “3·8女人节” 诗情画意中的“霸王餐”



“3·8女人节”当天,本报《大胖带你吃新密》栏目联合四季同达生态园为女吃客们精心策划一顿“霸王餐”。

刚走进四季同达生态园,一句古诗不禁飘入大胖脑中“曲径通幽处,禅房花木深”。而在火锅区,从青山流水的树林一下穿越到了古色古香的农家小院子,竹子围成的院墙和搭建成的门,也把里面的桌椅衬托的像文人的书台。

晚上6点30分,吃客团的女吃客们陆续到达四季同达生态园,《大胖带你吃新密》栏目和四季同达生态园精心为女吃客们准备了22道精美的菜肴,22代表着家庭事业双丰收,是对在场女吃客和所以女性最真

挚的祝福。22道菜肴当中,有大胖最喜欢吃的炒凉粉,当然还有大胖第一次见的“黑暗料理”火龙果爆牛肉,是的,你没有看错,火龙果的微甜与牛肉的熏香两种味道的碰撞,吃在嘴里,形成鲜明对比。

四季同达生态园更是为在场的女吃客们一个惊喜,送给她们每人一朵玫瑰花和一款护手霜,这个惊喜,充分体现了四季同达生态园尊重女性,关爱女性的文化底蕴。

活动的最后,所有的女吃客们和大胖一起拍照留念,期待我们下次《大胖带你吃新密》再相见。

新密播报 魏亚楠 郑炜辉 韩佩洁 文/图

自去年本报推出食安新密专版后,得到不少读者共鸣,以及店家的认可。今年,我们将此栏目再次升华。

### 栏目一:大胖带你吃新密

由本报记者魏亚楠这位体型胖胖的美食家搜寻本地美食,通过本报免费宣传、推荐,挖掘本地的“吃”文化。时机成熟,将带“吃货团”成员一同体验。

### 栏目二:店家自荐

通过店家的自我推荐,将自己最拿手的菜肴展示出来。如果可以,将进入餐厅后厨邀请大师现场制作。

### 栏目三:私房菜diy

这是和读者们互动的栏目,爱厨房的你,应该不吝惜和其他读者以及“吃货团”成员分享吧。

### 栏目四:探访十年老店

人说,能坚持做5年的餐饮店,就能做10年,能做10年的餐饮店,就能做百年老店。在新密,我们将搜寻10年老店,逐一探访。

还在等什么?赶紧关注我们,加入我们吧!



# 吃在新密

本地所有关于『吃』的文化  
我们一起来挖掘