

书香四溢的庭院中走出来的“自制口味”



■ 小胖带你吃新密

听雪居,小胖刚听到时以为是一个环境清幽的茶社,走进院内,从庭院深处飘来的香味告诉我,这是一个环境优雅的食苑。新密播报 魏亚楠 文/图



自制牛肉



海鲜捞面

■ 隐居在深山里的“居士住宅”

听雪居坐落在雪花山的半山腰,门前竹竿围城的菜园和土灰色的院墙更像是把听雪居衬托得像隐居在深山里的居士住宅。小胖走进庭院,看到路两边是一排整齐整齐的冬青,也许院主人用意是用大自

然的绿色迎接每一位进入庭院的“雅士”。

在冬青树后面的景象更是新颖别致,庭院中的假山假水与旁边的桃杏遥相呼应,石桌木凳置于其中,似乎是雅人居士挥洒文墨的地方。

■ 自制、自制,还是自制

听雪居的一个亮点让小胖感到惊讶,就是没有菜单,这恐怕是咱新密第一家没有菜单食苑了,国家二级厨师司泽民会根据前来吃饭的人的数量和口味自行推荐这里的美味。

今天正好是个艳阳天,小胖选择在桃树旁的石桌就餐,既能沐浴春天温柔的阳光,又能体会古代文人挥洒文墨时不羁的感觉。就在小胖沉浸在日光浴中时,忽然发现一只蜜蜂在桃花间采蜜,浅粉的花朵,勤劳的蜜蜂,这个画面,小胖只能说,好美。

美味的菜肴终于上桌了,自制牛肉,自制卤肉,自己研制的海森捞面,让小胖脑子里全是自制。

自制牛肉色泽亮丽,质地韧嫩,夹一块吃进嘴里,很酥很嫩,咀嚼起来一点都不费劲,而且味道还有点甜,像是小孩子



听雪居大门

吃到久违的糖果一样享受。

而我们今天的主角就是这碗海森捞面了,师傅巧妙地将面条和海森卤分开端上来,让小胖自己添加,一碗筋道的纯手工擀制的面条,配上一碗鲜美的海森卤,面条的韧劲和海森的柔滑,加上搅拌均匀的卤汁,让人忍不住大快朵颐。

旧时光老味道——十年老店之喜旺烧烤



喜旺夜市门头



炒虾尾

■ 吸引吃客的秘籍就是靠手艺

看着来吃饭的吃客们的盘子一个个变得空空的,小胖的肚子也咕噜噜的叫起来,于是也用地道的新密话吆喝一声:“老板,点菜!”

牛肚、猪蹄、炒虾尾是这里的特色,当然少不了点这三道菜,同时喜旺夜市也有咱新密独有的菜肴,烧烤马步鱼和炸紫薯。

炒虾尾是这里的镇店之宝,许多吃客吃完后还要打包几份。看着刚上桌的炒虾尾,小胖还是惊喜一下,因为这里的虾尾个头比其他地方的要大,而且量也很足。小胖实在是忍不住了,夹起一个虾尾,剥开虾皮,里面的肉很饱满,咀嚼起来也非常的鲜嫩,不论是香辣味的还是五香味的,味道都深深地浸入虾肉里面,剥开虾皮的时候,汤汁从虾肉里面浸出来,流得满手都是香味儿。

同时,猪蹄也是喜旺烧烤的招牌菜,小胖看着盘子里热腾腾的猪蹄,每块被剁碎的猪蹄上面都是丰满的肉,拿一块吃进嘴里,肉肥而不腻,脆而不硬,而且卤得非常到位,卤味不仅仅是在猪蹄表面,香味是由内而外在嘴里扩散开来,让人回味无穷。

能坚持5年的店,就有坚持10年的可能,能坚持10年的店,或许就能坚持得更久。咱新密的夜市是出了名的热闹,而在咱们新密的夜市文化中,就有一家老店,坚持了20多年——喜旺烧烤。新密播报 魏亚楠 文/图

■ 喜旺烧烤是夜市文化的体现——热闹

13日下午5时,小胖来到喜旺烧烤,令小胖感到惊讶的是,才下午5时,屋子里已经坐满了吃客,随着夜幕的降临,前来吃饭的吃客也

越来越多。

“老板,再来一份炒虾尾”、“老板,来碗绿豆汤”、“老板人呢,结账”,而餐桌上吃饭的吃客更是热

闹,猜拳的、起哄的、聊天的,各种吵闹声,正是这满屋子的吆喝声,才是咱们新密夜市文化的精华,就是热闹!

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:小胖带你吃新密

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

