



下周预告

下周快报美食狗仔队将挺进吴山一带,寻找那里的美食。皇城根下,都有什么好吃好喝的,无论是小馄饨,还是大餐,欢迎小伙伴们来报料,我们会根据你的线报,绘制最诱人的美食地图。报料请关注我们的公众号“舌尖上的杭州”或“乐活杭州”,后台直接留言即可。



在杭州私人定制一根极品香肠 要找谁?

秋风起,灌香肠。在杭州人的美食江湖里,这是一个必不可少的仪式。市场上买的香肠,嫌咸嫌淡,或嫌肉不精致,味不够重,独有私人定制,才是最乐胃的,当一盆冒着锃亮光,油瘦有致的香肠端在面前,那种幸福感,是不是口水都要流下来了。

那么问题来了,在这个手工定制越来越金贵的当下,杭州哪里灌香肠才好? 快报美食狗仔队为你搜寻了三位市场大咖,由你选择。

记者 吴轶凡 文/摄影

闹弄口农贸市场于赛华

香肠界的“老候鸟” 每年要用坏近10台绞肉机

闹弄口农贸市场里,有一个摊位平时永远空着,每年只在入冬后做一季生意。摊位的主人于赛华在这里打拼了十多年,很多杭州人都知道“灌香肠的于师傅”。

今年也不例外,11月7日,于赛华和徐美贞两口子来了,带了肠衣、调料和自家酿的米酒,正式开摊。这是这对“香肠候鸟”的第14次迁徙。前13次,他们在杭州卖掉了近百万斤手工香肠。

于师傅两口子是兰溪人。今年雨水多,天气忽冷忽热,大家灌香肠的劲头还没起来。于师傅这两天也难得地比较空,可以在摊位上坐坐。他说,一到12月就会进入一个疯狂的忙碌状态,肯定都是要排队的。到时候,他们的8个帮工也都会到位,开足马力灌香肠。

说是帮工,其实都是很亲的亲戚,这样才能打硬仗。最忙的时候,每天早上4点半到晚上6点半,连轴转地剁肉、搅拌、加料、灌香肠……夫妻俩的手,全部长满冻疮,远看就像一根根胡萝卜。晚上回去,两口子还要配2小时的调料,行走江湖全靠这点秘方,所以必须关起门来亲自动手。他们会按这个节奏一直做到明年1月底,很累,但年年如此,劲道十足。

现在杭州城里大大小小的农贸市场如今都有手工灌香肠的服务,但论人气、论销量,这个敦实的兰溪汉子罕有敌手。

前年,客户拿肉来灌香肠的价格是5.5元,他们灌了12万斤;去年涨到6元,灌了大概15万斤。今年虽然白糖涨价很厉害,但他还是收6元一斤。至于准备灌多少?于师傅笑笑说他也不想不好,能做多少做多少。

香肠声名远扬,于师傅说主要是自己的调料配方好——其实也简单,就是糖、盐、味精和酒,但其中的配比绝不透露。

这份配方的来历颇为传奇:当年于师傅还是装修队里的木工,替一位大老板装修房子。老板觉得他老实肯干,就把家传的秘方送给他,说是让他老婆没事可以靠这个赚点小钱补贴家用。

于是,14年前,也是一个冬天,揣着秘方的徐美贞第一次到杭州菜市场帮人灌香肠,第一年门可罗雀。但伴着口碑,生意呈几何级数增长起来,还弄起了网店和微信支付。前两年,用作调料的自酿白酒,他们每年要用掉五六千斤,今年带了更多。他们每年都要用坏将近10台绞肉机。他们的客户遍布全国,甚至有海外订单。

值得一提的是,不做香肠的日子里,如今的于赛华依旧在接木工活,一来赚钱,二来也是怀念曾经的日子。

地址:闹弄口农贸市场一楼33-34号摊位



叶青兜农贸市场徐大姐

一年四季都做 各种口味任选

金华佬赵记香肠加工店,位于杭州叶青兜农贸市场二楼东北侧。摊主老赵是个沉默寡言的汉子,主要负责卖肉;老板娘徐大姐却是个活泼角色,负责灌香肠的业务。这家店开了好多年,生意极好,经常要排队。他们家的香肠很好辨认——都是用一种灰绿色的草来扎的,“这是我们从老家山上采来的棕草,可以解腻留香,天然环保”。

有别于闹弄口的于师傅,这里“灌香肠”的服务长年都有,不是季节性的。“像现在这个天,灌香肠的人渐渐就多起来了。”徐大姐说,“现在每天大概可以做八百斤香肠,到了12月,每天就要做一千多斤了。”

徐大姐两口子和香肠为伍已经20多年了,而到杭州来开店也已经好久。

“以前在香肠厂的车间里干活,就是个小工人。后来时间干得长了,自己摸索出了经验。当年还得到厂里一位老师傅的指点,他传授给了我祖传的调料配方。”而这配料,也成了老赵两口子制作香肠的秘诀之一。

“我们这可以做原味、酱油、微辣、麻辣、咸味五种口味。其实也都是加盐、糖、味精、自酿高度高粱酒等调料制出来的,但每一种添加比例不同,给大家更多的选择。”

如果客人不特别说明,徐大姐都会给他们最标准化的香肠——用八成的夹心肉配上两成的腿肉。“以前做香肠基本都是用夹心,但现在的人不喜欢肥,所以要加一点腿肉进去。”

当然,所有的配比,都可以根据顾客的要求来调整。比如有的不要加糖,有的需要麻辣味儿,有的则需要更高的腿肉配比……徐大姐都会一一照做。

和一般的手工香肠店比起来,徐大姐算是“高科技”的拥趸。她的香肠可以有真空包装,方便运送到很远很远的地方。正常灌香肠,手工费是5元一斤,如果要用烘箱,就再加5毛。“今年,尤其这段时间天气不太好,所以烘干还挺受欢迎的。你拿回去直接吃也可以,等西北风吹一吹再吃呢,会更香一点。”

因为生意很好,他们也开始拓展线上业务,儿子负责打理淘宝店,叫做“妈妈的香肠”。但生意最好的,还是徐大姐的微信。她老兴奋地向我们展示微信上客户的聊天记录:“微信上生意很多,外地的也很多,一买就是几百斤,微信转账,现在真的很方便。”

地址:叶青兜农贸市场二楼72号

