

《大肠经》 红烧大肠： 激发男性荷尔蒙的米饭杀手

19队的 红烧大肠

烧法：红烧

测评员：第一小分队钱卓君、小宝、小鱼

一句话点评：激发男性荷尔蒙的米饭杀手

价格：30元

记者 钱卓君

19队的大妈刚把大肠端上桌，小宝立刻发出一声怒吼：“给我一碗白米饭！”店堂狭小，一时间几乎所有人都看着他，这个美食狗仔队成员气壮山河地瞪了回去：“大肠这种烧法一定要配白米饭的。”

白米饭以光速端来，就见小宝的筷子兔起鹘落，一盘大肠顷刻被消灭干净。然后他拎起盘子一只角，将汤汁以45度角斜斜倒入自己的饭碗里，同时抬起脸，一脸真诚地望向我和小鱼：“医生说了很多次，汤汁淘饭特别不容易消化。”真以为一点剩汤我们也要和你抢？

19队的大肠早就名声在外，但迎来小宝这种以人设崩坏的代价来捧场的汉子也是不多。小宝虽然来自关中平原，但杭漂十年一直走的是小清新路线，做了多年同事，我还是第一次见到他这么有男子气概。这家激发出小宝男性荷尔蒙的饭店在浦沿开了已经快40年，原来是浦沿公社生产队第19队的一家小面馆，由队里几位阿姨打理。

时光荏苒，阿姨变成了老阿姨，小面馆也变成了靠土菜尤其是大肠出名的小饭店。他家大肠处理干净后，加上桂皮、花椒、八角等香料炖一个多小时，最后入锅炒制上色，大肠酥烂，汤汁浓郁，里里外外都透着农家的质朴气息：下饭！

来这家店里吃饭的人分为明显的两拨，一拨是隔壁的乡里乡亲，大家打着乡谈喝着小酒，处处透着一股低头不见抬头见的熟稔。另一拨是慕名而来的食客，看到写着菜单的小黑板、墙上传菜用的小洞都要大呼小叫一番（就是我们）。让我们想不通的是，吃完大肠恢复软萌路线的小宝信誓旦旦地说，这家店处处让他想起家乡陕西咸阳，不论是装修还是菜式，都是北方的味道。但是这里分明是社会主义江南新农村好不好？

上次吴山脚下觅食报告交出去后，有读者反映为什么拍出来的照片上美食都是包裹在塑料袋白纸巾里面？感觉委屈了美食们。这次我们知错就改，农家乐也要拍出托斯卡纳风格，给大肠拍照时我们特意按照网上指点的，拿了一本英文书去和大肠合影。瞬间，大肠有了米其林范。除了大肠外，这家店的虾油鸡、三鲜汤也很赞，尤其是三鲜汤里的鸭蛋糕，小宝评价是“把戚风蛋糕放进汤里烧的感觉”，扯住上菜的阿姨的衣角连连表示感谢。

吃完后就在饭店不远处我们看到了拆迁办，难道19队要搬了吗？跑回去向阿姨求证，阿姨说有可能明年要搬，还没确定。我们一再拜托阿姨如果搬家要通知我们，阿姨看我们这么捧场，直笑得满脸开花。

地址：浦沿镇前路125号



一佳靓虾的大肠颜色很好看 余夕雯 摄

一佳靓虾的 卤大肠

烧法：卤+油炸

测评员：第一分队钱卓君、小宝、小鱼、小叶子

一句话点评：颜色好看，甜滋滋的，女孩子最爱

价格：38元



余夕雯 摄

记者 杜青宝

如果说一口咬下去，油汁饱满的粗犷版红烧大肠是北方糙汉子，那么一佳靓虾的大肠就像江南女子，色泽红亮、口感韧道，关键还带着点羞涩的甜味。

“口感好、有弹性、Q弹，是我们店这款大肠的最大特点。”眼神笑眯眯的主厨很自信，谈到“靓虾”店卖大肠一点都不觉得有问题，“开店前我们就调查过市场啦，杭州老百姓爱这口，喜欢吃卤味，大肠也经常是下酒菜。”所以，大肠在这家店以热菜冷做的方式被端上了台。

后厨重地闲人免进，但为了获得最直观的体验，狗仔队在厨师长的陪同下走进了一佳靓虾的厨房。嚯，配菜师、主厨清一色帅哥啊，狗仔队忍不住感叹“果然长得好看的人做菜都好吃。”接着，厨师长拿出一个圆盘，上面整齐码好三根长度均为20厘米的大肠头，一问才知道，大肠头可是大肠最精华的部分，不仅油度刚好，口感也是最佳的，连原料进价都要比大肠的其他部位贵一些。

噢，等等，为什么原本略带橘黄的大肠是红色？主厨这才笑着说，“用了食用红曲粉上色，在卤的时候就呈红色，这样会让人更有食欲。”每天，从清洗到卤成原料备用，一根大肠要经过厨师两个多小时仔细烹制：去油、洗净、焯水，然后再加入茴香、桂皮、香叶、草果等6种香料熬制，直到大肠的每一处曲折都均匀入味。

上桌前，厨师会把卤好的大肠拿出来，分两次在油锅里轻炸几秒钟，然后把炸好的大肠切片装盘，浇上一勺甜咸相间的卤汁，再摆一棵绿莹莹的香菜，看着极具食欲。狗仔队成员小鱼，从来不吃大肠的她，这次在“一佳靓虾”，吃了木佬佬。

地址：中河中路187号新开元东大门。

卤儿道道的 五香大肠

烧法：卤

测试员：第二小分队吴轶凡、Zoe

一句话点评：口感极糯，口味较浓烈

价格：22元

记者 吴轶凡 文/摄

卤儿道道算得上是杭州新近的“网红”，主打杭州老味道，老板也是武林路上的传奇人物。

店里充满了上世纪七八十年代的风格，比如小人书和老海报。下单之后，五香大肠很快就端上来了，用一张纸垫着，放在一个木质托盘里。大肠颜色很深，上面还结着一点半凝固的卤汁。

这根大肠的做法，代表了老杭州的另一个流派，因为老板的妈妈是绍兴人，老板从小最喜欢吃妈妈烧的大肠了，所以这也是一根有情结的大肠，Zoe说。

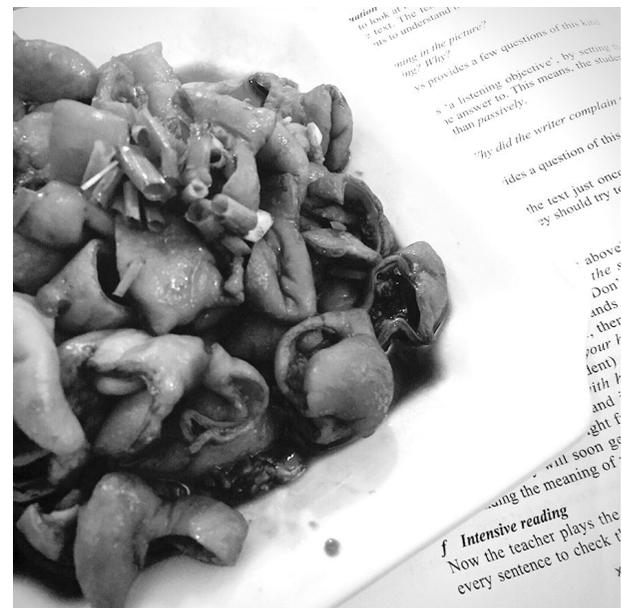
口感上，卤儿道道的五香大肠，明显比之前的卤大肠和脆皮大肠，口感更软糯，也更浓郁——简单说，就是更甜些，也更咸些。这大概更接近老杭州传统的口味。

从制作上看，也有明显的特点——比如肠壁内部的油，被清理得干干净净一点不留，而且明显是在卤锅里慢火收汁收出来的，地地道道的老杭州手法。

Zoe夸我识货，说这根五香大肠，其实调料和别家也大同小异，无非茴香桂皮酱油老酒这些，但细说又有不同。比如老酒，他们用的是自己酿造的红曲黄酒，酱油呢，用的不是大家都用的湖羊酱油，而是海天。为什么用海天？其实也是老板任性，觉得湖羊用得太多，我偏用更偏甜一点的海天来试试。当然，秘诀也是有的，据说卤儿道道有一口大缸，里面装着老卤，大肠烧好之后，要到缸里浸10分钟，让大肠把味道吃进去。

当然，其实卤儿道道最有趣的还是老板。Zoe说，如果哪天在店里邂逅老板，一定要找机会聊聊天：整条武林路的起起落落，那些曾经叱咤杭州的名字，和他们背后的故事，他可以说一整天。

地址：龙游路1号



土烧大肠配英文教材，顿时高大上了。余夕雯 摄