

# 《大肠经》 德明饭店 还可以点不油炸的卤大肠



德明的大肠油光锃亮

## 德明饭店的脆皮大肠、卤大肠

烧法:卤+油炸

测试员:第二小分队吴轶凡,Zoe

一句话点评:有难得的锅香味,记住也可以点不油炸的卤大肠

价格:48元

记者 吴轶凡 文/摄

陶瓷品市场边上,八卦洲的德明饭店。如果要说一说杭州地面上的大肠,这一家是绕不过去的,因为名气太大了。

我们在周一中午11点多摸进店里,周围窄小的街道已经停满了汽车,店里倒不算太挤,不用等位。落座后,我们还冷不丁邂逅了一位朋友Fiona,便邀请她一同品尝大肠,把两人测评变成了三人。

为了低调一点,也为了吃饱,我们在招牌的脆皮大肠之外,还点了卤鸭、干菜头河虾汤等几个菜。菜上得很快,大肠是刚刚炸出来的,热气腾腾。

Zoe夹起一块,先看了看,然后塞进嘴里。她还是比较满意的,说德明这边的肠子用的是肠头,而且卤得比较有韧性。“然后应该是用了8成(热度的)油,一

炸上桌,你看都是有锅香的。”Fiona也赞许了这口锅香味,说这是难得的。

锅香味是个很难描述的感觉,我本人倒是觉得,德明的大肠,主要好在卤味的调制——不是那么甜那么咸,口味不太重。

Zoe说,其实德明的大肠制作工艺不算太复杂。以前听老板说过:“就是最简单的烧法,红烧肉会不会烧?卤鸭、卤大肠也是一个烧法。”但口味还是在变,若是早20年,这根大肠如果这么烧,就没人要吃了。“那时候人吃得比现在甜,喜欢甜。你看,现在的油爆虾,也不是最传统甜口味了。”

说话间,Zoe又想起一件事。她叫过服务员,说想要一份卤大肠,不要脆皮的。不一会儿,卤大肠就上来了,其实比起脆皮来,前面的工艺全一样,只是最后少了油炸这一道,而是浇上卤汁,再蒸一下——和脆皮大肠外酥内韧的口感相比,卤大肠更鲜嫩绵滑,也更多汁。

“其实很多人都不知道可以点卤大肠,但只要你和服务员说一下,他们还是会帮你弄的。”Zoe说。

那么老板自己更喜欢哪种口味呢?

Zoe抹抹嘴,开始八卦:其实他自己喜欢吃白烧的,酱油蒜泥蘸蘸吃。白烧的大肠呢,其实就是半成品,烧熟了但还没有卤制。不过这道菜在德明的菜谱上真的没有,是老板做给自己吃的……

地址:凤凰山路八卦新村3幢西侧



夏阳 摄

## 小碗盖的小碗大肠

烧法:卤+现炒

测试员:第一分队钱卓君、小宝、小鱼

一句话点评:带点甜非常下饭

价格:36元

记者 余夕雯 文/摄

住在清泰街一带的老杭州都会记得,二十多年前,有一家叫“便菜便饭”的小馆子。店门口经常被停在路旁边的自行车挤爆,食客们排个把钟头队,就为来这里吃一个骨头煲。

今年,“便菜便饭”开到江城路,换了个名字,叫“小碗盖”。不过,每天买菜进货还是俞老板两夫妻,大厨也是跟了他们18年的黄金搭档。

俞老板本人是个大肠控,店里当然少不了招牌的大肠,每天一早从近江买来新鲜大肠,洗干净,卤好一大锅,摆在门口进门的位置,现点现炒,用猪油、洋葱爆香,带点甜口味,非常下饭。

尽管每天要卖掉二三十斤卤大肠,获赞很多,但俞老板对自家店的大肠倒是很轻描淡写,反而极力推荐福缘居的大肠。“适合我的口味,软,还能蘸酱料吃”,老板说,他和杭州几个热爱吃大肠的饭店老板,还专门为吃组了个群,听说哪里有好吃的就杀到哪里去。



早两年,老板吃货群的聚会上必出现大肠,但随着年纪上去了,老板们现在都是眼饱肚中饥,非常眼热,又怕胆固醇太高,不敢多吃,只敢过过瘾,“一个星期最多吃一次”。从健康角度,小碗盖的大肠,也是专门加入洋葱,“洋葱降血脂、降血压,健康,味道也好”。嘴上这么说,但吃这件事根本就停不下来,老板吃货群随时都在待命行动。

就好像前两天,十五奎巷的兰边碗老板发了个朋友圈,说自家的醉蟹好了,肉肥黄多。潜台词是,“约吗?”俞老板跟几个群里的老板,迅速心领神会,纷纷在下面跟贴留言,“我来的”。这天晚上,他们就聚在兰边碗里吃醉蟹,当然,饭桌上也有大肠。这样的聚会,每个星期至少两三回。

地址:江城路471号二楼

## 福缘居的脆皮大肠

烧法:卤+油炸

测试员:第二小分队吴轶凡、夏阳

一句话点评:老杭州味道,一点点甜,一丁点辣

价格:49元

记者 吴轶凡

快报的夏阳老师是个著名摄影师,现在则痴迷于拍摄会动的画面……福缘居一役,他原本不是去测评的,而是去拍摄这条杭州大肠的制作全过程。拍摄完成之后,他原本要去面试新来的美女主播,时不我待心急火燎,但面对端上桌的大肠,他毅然决然留下来参与了测评。

“哎?真的好吃哎……”这是他吃完第一块时候说的。

“你不吃啊?你不吃我吃了哦?”这是他夹起最后一块时候说的。

福缘居位于惠民路,算是杭州老城区,老板郭连宝也是地地道道的杭州人,在上城区长大,因此这里的脆皮大肠,也保留了老杭州的味道,在街坊四邻中也是有口皆碑的。

这条大肠的清洗和制作过程,我们在上周的“大肠征集令”里已经简要描述过,总之就是老杭州的老厨师,用老底子的手法做的。味道比几十年前稍有变化,但基本的风味还在。调料其实很简单,茴香桂皮姜葱去腥,再加一点点干辣椒,以及糖、酒和酱油。“老杭州的味道其实就这么简单,有点点甜,再一点点辣。”郭连宝说,“其实刚卤好的大肠就很好吃,是传统的家常口味,但你放一会儿,冷了,香味就没那么浓了,上桌前炸一下,会重新把香气提起来。要滚油来炸,最多15秒,保证皮是脆的,里面还是嫩的。”

地址:惠民路5-9号

## 炉鱼的脆皮大肠

烧法:卤+油炸

测试员:第二小分队吴轶凡,Zoe

一句话点评:香脆,非常香脆

价格:32元

记者 吴轶凡 文/摄

利星楼下的炉鱼,生意好得不得了。所以我们选了下午两点才过去,这是餐厅最清闲的时段,但仍有三五桌客人正在用餐。

考虑到烤鱼的分量实在太大,我们决定趁着人少,无耻地只点一份脆皮大肠——后来我觉得实在过意不去,也为了解解腻,又点了一瓶冰桔茶。顺便说一句,Zoe一看就是老吃货的派头,听说要试吃大肠,自己随身就带了一壶茶,一口大肠一口茶……

脆皮大肠很快就摆在我们面前——虽然都叫脆皮大肠,但炉鱼的这一份和德明的看上去截然不同。德明的脆皮大肠更接近棕黑色,而炉鱼的脆皮大肠,色泽鲜亮很多。

Zoe一语道破其中的奥秘:“他们用的就是杭州普通的湖羊酱油,用量也不是很大,所以颜色就比较鲜亮,你吃上去也不太咸,也不太甜。这份大肠,特点主要是香脆。”



我试着吃了一小块,它的皮果然特别脆,让我多少联想到北京烤鸭的皮。肠壁还是很厚实,也有嚼劲,因为用的也是肠头。总体来说,我们感觉这是一份很有特色的脆皮大肠,味道确实很不传统,据说一天能卖掉100根的样子,可见年轻人还是很喜欢。

地址:平海路124号利星名品百货广场B1楼