

# 《大肠经》 龙游大肠为迎合杭州人口味 在辣度上做出了巨大牺牲



余夕雯 摄

## 味龙唐的 炆大肠

烧法:卤+爆炒

测评员:第一小分队钱卓君、小宝、小鱼

一句话点评:原料好,有嚼头,超适合下酒

价格:单点25元一份,加一12元

记者 钱卓君

味龙唐是家在汽车南站附近开出来没多久的小店,从装修到菜式都透着浓浓的龙游味道。说到自家店里大肠凭什么来跟杭州大肠打擂台,老板杨袁辉笃笃定定地说:“我家的猪好,所以肠也好。”

按杨老板的说法,论户口,杭州户口比龙游户口值钱,但论大肠,绝对是龙游的体面:“龙游现在很多村子里依然保持着自家养个两三口猪,过年杀年猪的习惯。”这样的猪不吃饲料,平时吃的是米糠、玉米、番薯(狗仔队成员纷纷表示这样吃健康,我们也想),饲养周期在10个月到一年左右,和吃饲料长大的城里猪截然不同。

味龙唐的大肠就是由这样的猪提供,运到杭州后再用醋、面粉、盐正反两面洗干净,滚水里余过,捞上来冷水激凉,再加上老酒、酱油、葱、姜炖一个半小时。这样弄过的大肠只是半成品,真到

吃的时候,厨师还要用猪油爆香锅子,然后加料翻炒。

美食狗仔队的小鱼之前是个从来不吃大肠的人,这次为了取“大肠经”她算是豁出去了。这家店的大肠得到她盛赞,说是这样处理后一点也吃不出大肠的气味了,完全可以接受。因为大肠之前有过冷水激凉的程序,所以这家大肠分外地有嚼头,19队的软糯适合下饭,这家店的Q弹适合下酒。

听着小鱼不停赞美这盘大肠再也没有了大肠的臊气,老板却苦着脸在一边欲言又止。我问老板怎么了,老板说,龙游大肠为了迎合杭州人的口味在辣度上做出了巨大牺牲。这要搁在龙游烧,炆肠时往里倒辣椒那是不带眨眼的啊,哪像现在,只能小心翼翼撒一把。起锅时满盘红艳艳,“在我们龙游吃,那是辣椒里面找大肠。”所以老板一直在等待,等待一位可以让他把满盆辣椒倒进去炒的猛士来点单。

地址:秋涛发展大厦c座底楼

青青酒家的

## 干菜大肠头

烧法:卤+油炸

测试员:第二小分队吴轶凡、Zoe

一句话点评:

红烧大肠、脆皮大肠、梅干菜三合一

价格:38元

记者 吴轶凡

河东路上的青青酒家,38块钱一份的干菜大肠头,据说是这个季节卖得很好的创新菜。

坦白地说,测评中的大肠普遍很不错,但半天里连轴转地吃,多少也会审美疲劳,而这份独特的干菜大肠头,来得正是时候。

点单之后大约七八分钟,大肠就端上来了,冒着热气。Zoe让我赶紧吃,不然宝贵的锅香味儿就散了。

入口,梅干菜甜甜的,大肠外皮很脆,吃到嘴里还咔嚓咔嚓的。肠壁油润,滑嫩而有弹性。

这份干菜大肠选用的也是肠头——这几乎是杭州这些大肠的标配——但在清理的时候有自己的标准,肠壁上的油,去一半留一半,全留呢太肥腻,全去掉呢,又觉得不够油润。

其实大多数店家烹制大肠的第一步是大同小异的,青青也不例外,都是加上茴香、桂皮、酒、酱油、糖这些配料,大火烧开后小火炖,卤上三四十分钟。凉透之后,切好备用。

后面的就不同了,梅干菜切成比末粗一点,放点蒜泥油炒,然后再用保鲜膜密封起来蒸上三小时。据说这个过程要放很多糖,大约两斤梅干菜放一斤白糖。“让梅干菜把糖分都吃光,就甜蜜蜜了。”Zoe说,“其实可以打个比方,就是梅干菜肉,把大肠当成肉。”

当然,油锅还是要起的。用六七成热的油,把大肠炸一分钟的样子,目的是把多余的油再炸出来。然后,把油温升到8成,再下锅炸,这一道步骤是为了把皮炸脆。最后,把大肠上的油沥干,和梅干菜一起稍微炒一下,迅速出锅,菜就成了。

“这时候,大肠外面有梅干菜粘着——又有红烧大肠的味道,又有脆皮大肠的味道,又有梅干菜的味道。”Zoe说,“再放点葱就好了。”

地址:河东路255号

金妈妈957宋三锅的

## 鸭血大肠锅仔

烧法:卤+锅仔煮

测试员:第二小分队吴轶凡、Zoe

一句话点评:极嫩,有一点点辣味

价格:48元

记者 吴轶凡 文/摄

东新路北景园附近,有一大片美食聚集地。夜幕之下,永远灯火通明。宋小军的金妈妈957宋三锅(好复杂的名字),是其中生意最好的。

宋小军曾经是个排球运动员,现在是个排球裁判,但他本质上是个吃货,娶了一个烹饪科班毕业的妻子,两人没事就在家鼓捣吃的,家里玩不够,就开了店……

每年西北风刮起来的时候,“宋三锅”都会把平时砂锅装的大肠煲,变更为小火炉上滚着的鸭血大肠锅仔。

我们大约在晚上6点半抵达,店里生意很好,差点找不到座。点了鸭血大肠锅仔,很快就端上来了,初一看,只有大肠,原来鸭血都被小心翼翼地藏在底下。

大肠照例用的是肠头,肉头很厚,因为是不停在锅里滚的,所以外皮吃起来更嫩,而肠壁则是有点嚼头的。口味,基本是老杭州的五香味道,



但加了一点点的辣。Zoe不太吃辣,但她说可以理解,毕竟这更符合现在人的口味。

她尝了一块鸭血,说味道很不错,至少肯定是正宗的鸭血,不是猪血什么冒充的。“你知道怎么选正宗鸭血吗?猪血是铁锈红的,鸭血是有一点点泛白的。”她说完又八卦起来,说这个季节,宋小军家的鸭血十有八九都是自己留的,“这个天气,他们应该正在做酱鸭,顺便就有鸭血啦。”她还告诉我,这家店的菜通常不会太咸,因为宋小军几乎每天都坐在店里,吃饭也在店里,“他有个特异功能,吃到大咸的菜,鼻梁两边就会不停冒汗……”所以,他们家的这碗大肠锅仔,吃的也是一个鲜香滑润。

地址:东新路977号

龙拳的

## 脆皮大肠

烧法:卤+油炸

测试员:第二小分队吴轶凡

一句话点评:

软糯不油腻,外皮有素烧鹅的感觉

价格:48元

记者 吴轶凡

龙拳最开始并没有列入测试名单,在我们结束测评后,一统计突然发现后台有好多留言,都推荐这家古墩路上的外卖店里的脆皮大肠。于是,我们临时决定试一试——当然Zoe已经下班回家,测评员只剩我一枚了……

从大众点评上看,这家店可以外卖,也可以堂食,于是……我就很偷懒地选择了外卖。

打了电话过去,老板让我加一个微信,联系起来更方便。加上之后,对面就把菜单发了过来——这个季节,招牌的小龙虾下市了,以大闸蟹、虾姑、羊蝎子、臭豆腐这些为主,我点了一份脆皮大肠和一份干锅大闸蟹,加上10元的快递费,一共186元。

大约半小时,东西到了。用的是闪送,保温做得还不错,打开食盒,有一股热腾腾的香气。入口感觉很新鲜,一点不油腻,口感软糯,外皮倒不是没有脆的感觉,但还是有香香的一层,类似烧鸡的皮。整个调味,偏甜鲜,有点传统素烧鹅的香味和口感。48元不算便宜,但总体感觉还是物有所值——看来舌尖粉丝们的推荐,诚不我欺啊。

同时我们也惊喜地发现,在我们测评的同时,杭州吃货们也在自动试吃。请看一位网友发的点评:“无意中从其他平台看到,有关杭城最好吃的大肠报道(嗯,就是我们的报道),n多人同声提到龙拳,刚巧离家不远,就一探究竟了……这家大肠绝对一!点!异!味!都!没!有!很新鲜,处理得非常干净,入口一点不油腻,口感软糯,外皮香脆,调味很像广式叉烧,总之欲罢不能,不好意思我们3个人吃了两盘,这还是第一回。”

顺道说一下干锅大闸蟹,一共5只,全部对半劈开,有很结实的红膏,肉质也不错。不过口感比较辣,口味清淡的朋友要慎点。

地址:嘉绿景苑东园11幢8号商铺/或外卖