

# 《大肠经》说起洗大肠 叶大姐真是眼泪都要掉下来

茅廊巷  
菜场的

## 老陈大肠

烧法:卤

试吃员:第一分队小鱼、钱卓君

一句话点评:

洗得干净是一切美味的坚实基础

价格:肠头67元一斤 大肠55元一斤

记者 余夕雯 文/摄

“老板,大肠多少一斤?”

“动官头(肠头)67块,大肠55块”

“还是超市里卖得便宜么”

“超市里?你帮帮忙噢,同我们比啊,要比!”

老陈对自己卖的大肠,向来是有信心的。从严街弄的露天自由市场,到现在解放路茅廊巷农贸市场,老陈两夫妻开卤味店20多年,拳头产品就是卤大肠,早上生意好的时候还要排队。所以,他已经不需要再一遍遍跟客人讲他家的大肠怎么好,有的是忠实吃货争先恐后帮他打广告。

一个排在我前面的短发小妹妹,专门从萧山赶过来买大肠,老板一眼就认出她,因为前一天她就已经来过,买了三根大肠还不够吃,今天又再来。“老板,我昨天买得太少的嘞,今天要5根,帮我剪剪好”,爽快付了115块,小妹妹望向大肠一脸满足。我平常是不大吃大肠的,对这种大肠狂热者表示不能理解,小声嘀咕了一句,“真当有这么好吃啊?”结果老板还没说话,小妹妹先急了,一面伸手进橱窗从老板手里接过满满一袋子大肠,一面安利我,“你买点吃吃看就晓得的,吃了你就忘不了,不骗你的。”

来买大肠的,很多都是回头客。老陈说,原先还有个年纪蛮大的大姐,家里人怕她“三高”,不准她吃,结果她就以买菜为名,隔三差五到菜市场来买一根大肠,让老板直接帮忙剪好一段段,就站在店门口,拿牙签戳戳,吃后再回家。

我一直对大肠表示拒绝,主要是怕外面卖的弄不干净。但老陈敢拍着胸脯说,自己卖的大肠东西绝对好的,不信?他拿了把剪刀直接剪开一条,翻出来展示看看到底洗得有多干净。

说起洗大肠,老陈的老婆叶大姐接过话,“真是眼泪都要掉下来”。每天早上6点多钟,两夫妻就把洗大肠的脸盆、小板凳摆出来,在小区单元楼底下洗大肠,“我们都是手洗,一点一点翻出来,用面粉加一点点米醋,洗几遍,再焯水,焯水后的脏东西倒掉,再洗一次,才好烧”,天气越来越冷,洗大肠要羽绒衣、棉口罩、帽子都戴好,全副武装但还是冷。去进货,更冷,每天凌晨3点不到就出门,开车到萧山一个肉厂,肉厂是凌晨1点多开始杀猪,拿到的都是最新鲜的大肠。

冬天吃大肠的人多,每天要洗150斤左右,早上烧一锅,中午回去再烧一锅,卖光算数,不留存货。肉头最厚实的肠头部分,油全部剥干净,但大肠部分就会稍微留点油。叶大姐说,茅廊巷周边几家面馆和餐馆里卖的大肠都是从他们这里买去的。“有啥秘方啦,就是一点点茴香,桂皮,加点酱油,味精和糖都不放的。”

时间:早上9点开门,一般到下午3点左右就卖完了  
地址:茅廊巷农贸市场242号



金阿姨烧大肠的配料



金阿姨加工好的大肠



老陈大肠

## 美食狗仔队的贴心推荐

### 大肠从菜市场买回来 怎么让美味再升级?

记者 余夕雯 文/摄

菜市场里的卤大肠买回来了,问题来了,怎么吃?不讲究的话,大可以直接当冷盘吃掉。但作为一个刚刚才对大肠产生了好感的人,坚决不能选择这种简单粗暴的吃法。必须经过深加工!

我在朋友圈里找到一位专注爱大肠几十年的金阿姨,请她出山亲自操刀,帮忙做一道“进阶版卤大肠”。

退休前,金阿姨是杭州一家国营饭店的厨师,所以,再简单的家常菜,到她这里,一定是有套路的。比如,杭州人喜欢吃的毛豆炒蚕豆,金阿姨烧起来就要在里面加入大量生姜末调味。烧好后,全家欢喜赞叹去吃了,金阿姨要点一支烟,默默站在厨房里思考一下人生。

金阿姨在家里烧菜,就只是烧菜。像洗菜、切菜,以及饭后洗碗这些打下手工作都是由她老公完成的。但唯独大肠值得用爱对待,金阿姨准备的材料有京葱一根、红辣椒、青辣椒、蒜以及万能的生姜末,都是自己切。但当打开我拎回来的大肠,金阿姨瘪瘪嘴,“啊呀,你怎么好叫他们剪好的,本来么自己切斜段,烧起来更入味呀”。

来,说重点了,菜市场买回来的卤大肠,如果你想直接吃的,可以让老板剪成一个个小圆圈,但如果还想要再重新烧,务必整条买回来,切丝切片发挥空间大一点。

开始烧了。金阿姨先拿了一只小锅把水煮开,将切好的青椒片和红辣椒片放进水里焯一下。饭店里是在大油锅里捞一下,一般家常烧,用水焯一下即可。这样可以在等下翻炒的时候一直保持好看的形状。

起油锅。入锅顺序依次是大蒜、生姜末、青红辣椒片、京葱段。翻炒1分半左右,加酱油少许,生抽一勺,调色用的老抽两勺(口味根据自己喜好)。把大肠放进锅里,一起翻炒,倒一勺料酒。全程不加盖,翻炒两下就能出锅了。

金阿姨专门准备了一只小砂锅,在里面倒了一点点色拉油打底,冬天一大锅大肠煲如果吃不完,第二天直接拿砂锅用小火煨一下,不会粘锅,美味依旧。

大肠煲端出来,我拿起筷子迫不及待夹起一块,“金阿姨,你要不要吃一块?”只见阿姨在旁边点起一根烟,一脸高冷看看我,“你吃,我胆固醇高。”

当然,这种重口味做法,完全是针对我这种不喜欢大肠味道的人,金阿姨说,还有一种“脆皮大肠”的加工方法,更简单。卤大肠买回来,下锅油炸一下,3至5秒,快速起锅,再炸一下,等表面的皮卷曲成花,脆皮大肠就成了。

### 还有这些大肠来不及测评 就等你们去鉴定啦

记者 孙蓓

以上这些大肠测评,是根据网友高票推荐的。由于体力和胃口有限,还有好多网友爆料的大肠,美食狗仔队真的来不及测评了,统计在下面,欢迎各位吃客去鉴定,无论好不好吃,都记得给我们(关注微信号“乐活杭州”和“舌尖上的杭州”,后台直接留言即可)发测评报告,等我们肠胃恢复过来就去查漏补缺。

#### 1. 学院路德记面馆

推荐人丽丽:大肠面干净,无异味,吃起来那叫一个糯,回味无穷,关键是全部选用大肠头烧的,绝对一流。

#### 2. 抚宁巷彩霞岭社区门口的家家菜馆

推荐人陈小佳:卤大肠,脆脆的,配一碗浓厚的卤汁,一万个赞!那个位置有两个家家菜馆,是有几级小台阶上去的第一家店,专做杭帮菜。

#### 3. 三墩第二农贸市场边的一家卤味店

推荐人张宏:红烧大肠,下午3点半左右开始卖,4点半以后就买不到了,味道好。

#### 4. 杭海路新塘路口的望江面馆

推荐人番小茄:尖椒大肠拌川里的大肠又糯又软又入味,买其他面的时候加料做浇头也非常赞,百搭!

#### 5. 厚仁街御师傅家

推荐人陈裕军:干锅大肠做得不错哦。

#### 6. 花房饭店

推荐人陶煜:黑椒大肠,反正我在杭州还第一次听说。

#### 7. 杨家门菜场的卤大肠

推荐人大兄弟:我们家真的是经常买的。

#### 8. 余杭踏步档饭店

推荐人miss钱:红烧大肠很好吃。

#### 9. 九堡新天地的许村面馆

推荐人空空C:大肠超好吃,老板妈妈自己洗的。

#### 10. 东山弄好食堂

推荐人小宝biubiu:大肠超好吃!