

菜传
场奇

开业28年,一天最多卖出800斤

茅廊巷菜场有个“大肠伯伯” 有人打“飞的”来光顾他生意

本版撰稿 徐雨阳 潘骏

说起大肠,鲁菜代表作“九转大肠”声誉日盛,流传至今。而在千里之外的杭州,大肠在本地人的餐桌上同样有着不可撼动的江湖地位,白卤、红烧、脆皮卤……烧法不重要,好吃才是硬道理。茅廊巷农贸市场242号摊位,老陈夫妻俩卖的卤大肠,就是隐藏在市井中的一个“传奇”,一天最多能卖出800多斤,还有人专程打“飞的”来光顾。

一天最多卖出800斤 有人“打飞的”赶来买大肠

走进茅廊巷菜场,随便问一个人:你知道茅廊巷做大肠的陈大伯吗?被问者都能给你指路,“喏,就在那边。”在“冻货食品总汇”对面,我找到了这家“老陈卤大肠专卖店”。

第一次去的时候只有老陈在。约15平方米的铺位,柜台上的蓝边碗和不锈钢盘满满当当装着门腔、凤爪、白肉等熟食,不过,最显眼的还是那一锅冒着热气的卤大肠。

老陈穿着白色厨师服,口罩、帽子、袖套穿戴整齐,只有酱红色的皮围裙上沾着几块凝固了的油花。

老陈打开了话匣子。老陈名叫陈伟强,土生土长的杭州人。今年56岁的他,人生中一半的岁月都在跟大肠打交道。

年轻的时候,老陈在城站立交桥下开了家小饭馆,卤大肠的配方,就是那时候琢磨出来的。28年前小饭馆关张,老陈端着洋铁锅,在严衙弄的马路市场卖起了大肠。等到茅廊巷农贸市场重建,严衙弄菜场并进茅廊巷,老陈夫妇才开始守着这家“老陈卤大肠”。

正聊着,老陈的老伴叶阿姨补货回来。叶阿姨骑着电动车,双腿间夹着一口不锈钢大锅。“这已经是今天的第三锅大肠了,每天都能卖出四五锅。”老陈一边搬锅一边说,“最多的时候一天卖出800斤,把家里亲戚都叫来帮忙,忙啊忙死了。”

老陈说,来自自己这里买大肠的顾客几乎遍布杭城。“我们家的大肠坐飞机也不是稀罕事。”老陈说,“几年前,有一位定居广州的杭



老陈夫妻俩



老陈大肠

州人,特意打‘飞的’回杭州来买卤大肠。”那位顾客一口气买了十斤大肠,“把我们摊上的存货都拿光了。”

洗大肠要花5个小时 好吃的秘诀是“原汁原味”

不少人问老陈,你家的大肠,卤料里到底有什么特别之处?老陈的回答很简单,“28年如一日。”“大肠也讲究‘原汁原味’,锅里只有茴香、桂皮、酱油、盐和水。只要原料选得

好,洗得干净,就不需要那么多香料来掩盖腥味。”

为了保证大肠的原料品质,老陈每天半夜12点就得起床去进货。凌晨两点,原料一送到,老陈夫妇就开始了一天中最辛苦的6个小时。

叶阿姨捞起一根卤大肠比划着说道,先把新鲜的大肠内壁翻出来,撇去大肠油,再翻回去,之后用面粉米醋抹匀大肠清洗,如此反复清理两次后的大肠在大锅中焯水,焯水后还要再翻洗一遍。“光是这一个清理大肠的环节,就要用掉5个小时。”洗干净的大肠丢进盛满卤料的不锈钢大锅里,先中火烧一小时,再转小火焖半小时,关火后还要再焖上20分钟。

早上9点,老陈的大肠店准时开门迎客。除了大肠,虾油肉、虾油鸡也是回购率极高的“明星菜”。

我离开时,老陈和叶阿姨还在忙活。“我们俩也快六十了,说不定哪天就做不动了。”老陈家只有一个独生女,还在国外读书,“卖大肠赚得是辛苦钱,孩子不一定肯学的,那就以后再再说吧。”

你还知道哪些藏在菜场里的传奇美味?微信关注“杭州吃货”,后台留言告诉我们。



扫一扫,加入杭州吃货Family。

寻找你身边的面食爱好者 杭州吃货“天天见面”群上线

身处江南的杭州人,对一碗面有着超乎寻常的热爱。但是,如果让你说,杭州有哪些好吃的隐蔽面馆,你能推荐出几家?一碗拌川,要怎样搭配才能吃出新花样?蟹脚面、臊子面、重庆小面,哪一家的口味更地道?

这些问题,恐怕许多“嗜面如命”的杭州人也会被问倒。就在上周,杭州吃货邀请了35万粉丝中的第一波“面霸”,加入我们的吃货小分队,解决大伙儿在日常生活中遇到的“吃面难题”。

作为杭州吃货新年里试运营的第一个社

群,名为“天天见面”的微信吃货群,开通当日就涌入了上百名杭城的“80后”、“90后”吃面达人。

熟门熟路的小面馆老饕、慕名而来的“新面客”,都向我们发来了身边小面馆的最新动态。在这个吃货群里,每到深夜的“刷面”时间,让人看了想舔屏。有吃货笑称,“进群都得胖三斤。”

单凭一碗面的照片,眼尖的“面霸”们就能秒猜出面馆的大名。更夸张的是,不单单是面馆的地址、营业时间、环境、价格,连店老

板不为人知的趣事,“面霸”们都了然于胸。不仅如此,“面霸”们还能化身人肉导航,帮忙找到离你最近的小面馆。

接下来,“天天见面”还将联合杭城众多人气面馆,不定期送上吃面福利,你期待吗?

如何加入杭州吃货的“天天见面”?微信号关注杭州吃货小觅(ID:hzech717),提供一家你心目中的杭城私藏面馆,并奉上实拍图和推荐理由。新的一年,与我们一起发掘身边的一碗好面。



扫一扫,关注杭州吃货小觅。