

回答终极灵魂提问,体验各色黑暗料理 杭州吃货两大视频栏目上线



本报记者 潘骏

作为最懂“吃”的媒体,潮新闻平台旗下“杭州吃货”上线了两个新视频栏目。一个是《今天吃什么》,另一个是《hei吃黑》,两个栏目都以记者的亲身体验,呈现美食届最具话题性的食物——要么好吃到怀念,要么“黑暗”到流泪。

今天吃什么 回答终极灵魂提问

“今天吃什么”是无数吃货们的每日终极灵魂提问。我们集思广益,决定把记者的亲身体验拍成Vlog视频,为大家提供每日的餐前参考。

《今天吃什么》的两期节目已经和大家见面。分别介绍的是“来翠面馆”的钢管手工面和“港饮港食”的咖喱。

来翠应该算得上杭州西湖区转塘的面馆之光。每到饭点,狭窄的马路边都会停满车。

很多人吐槽杭帮面的机器面不好吃,只注重浇头,颠倒了主次。但是,来翠面馆没有用大部分杭帮面馆用的碱面,只用老板亲手做的手工面。一根钢管反复压面7次,面皮厚薄均匀,十分筋道。

腰花每天新鲜采购,厨师刀工精湛,腰花都被切成均匀的麦穗花纹,爆炒得干净利落,个个打卷儿,脆嫩鲜香。

现在正值春茶季,来周边买茶叶的顾客都会来这吃上一碗面。

说起“港饮港食”,大家可能不甚了解,但说到“澄江咖喱”,杭城里偏爱咖喱的食客们肯定都知道。视频发出后,不少网友都感叹来了一波回忆杀,“我以为都关了,这店还在啊”“这可是我的青春回忆”“大学时经常光顾的店,20多年了”……

在东南亚菜还不流行的2000年,它把一抹浓郁的南洋风味带到了杭州,咖喱更是被杭城老饕赞不绝口。港饮港食经历了三次改名换地址,最早叫澄江面馆,开在万塘路,以竹升面出名。

据说当时马云的公司就开在附近,这家店是他公司员工们最爱的,连马云都爱点这里的外卖。后来改叫澄江咖喱,搬到了教工路,4年前搬到了华星路,改名叫港饮港食。

港饮港食的咖喱分为:红咖喱、黄咖喱、绿咖喱,每种都干湿分盘而装,品种不同自然口味不同。

来这儿吃饭一定要早,不然就要等很久。



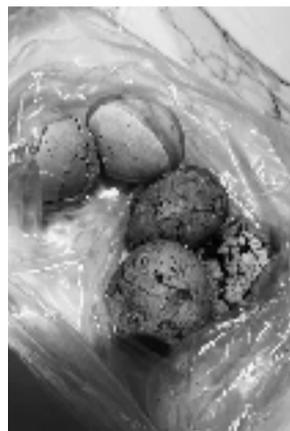
来翠的双腰拌川



皮蛋拿铁咖啡



扫码看P哥
尝皮蛋拿铁



童子尿蛋

“hei吃黑” 把黑暗料理吃给你看

“hei吃黑”栏目的记者专门尝试各种奇葩的黑暗料理,你认为是黑暗料理,说不定是别人嘴里的人间美味。比如“童子尿蛋”,又比如“皮蛋咖啡”。

同事是土生土长的浙江东阳人,他告诉记者,每年春季东阳就会开卖童子尿蛋,二三元一颗。整条街上都飘着它的味道,据说它有预防春困,夏天不易中暑的功效。

同事介绍说:“煮童子尿蛋的方式和茶叶蛋类似,先把蛋洗净,放进锅中,接着倒入事先收集好的金黄色液体,煮开后,再敲开鸡蛋入味再煮,现在有的店还会加入中药。”

不少同事十分好奇,这能吃?究竟是什么味道?

童子尿蛋现身的瞬间,一股“公厕的味道”从鼻腔直通天灵盖。剥开蛋壳,蛋白比茶叶蛋颜色更深,那股独有的咸腥味,仍然保持威力。蛋白很咸、有点Q弹,蛋黄也很咸,鸡蛋的本味已经被完全覆盖。

记者吃完后感觉整个人要废了,喝水也缓不过来,“不想再回忆那个味道。”

视频发出后,评论区形成了两大对立阵营。有人觉得被味道熏死,有人却说吃得上瘾。也有网友表示,童子尿蛋“就和臭豆腐一样,闻着臭吃着香。”也有当地网友说记者的吃法不对,“用炭火煨过以后吃就没有异味”。还有网友力挺其营养价值,“从小吃到大,吃了不中暑。”

自从尝试过“童子尿蛋”,就打通了记者的任督二脉,决定再



港饮港食的红咖喱牛腩



扫一扫
报料黑暗料理

品尝“活珠子”和“毛蛋”。很多人把这两种蛋混为一谈,其实它们并不相同。

毛蛋有两种,一种是没有完成自然孵化的蛋;另一种是人为终止孵化的蛋。前者叫“毛蛋”,后者称为“活珠子”(也叫活喜)。根据动物免疫法,染疫或者疑似染疫的、病死或死因不明的动物制品,是不能进行销售的。所以理论上讲,第一种情况的毛蛋,是不能到市场上卖的。

吃活喜时需找到顶端,轻轻敲出裂缝,小心翼翼地掀开蛋壳,揭去膜衣,然后充满爱怜地凑上嘴唇,一口连汤带珠吸进嘴里,鸡一生的精华就在于此了。

20天活鸡喜的汤汁特别鲜,蛋壳里的小鸡已经接近成形,吃起来要有一定心理准备。18天鸭喜吃起来心理负担小一些,中间一层是布满放射状静脉的蛋黄,细腻软糯。

也有网友给出自己吃“活珠子”的独门秘籍,“半喜适合煮熟蘸椒盐吃或者油炸,全喜的要爆炒”。

皮蛋在外国人眼中可是“全球最恶心的食物”,老外看到皮蛋,大多露出诧异惊悚的表情。皮蛋搭配咖啡,这又是怎样的“黑暗料理”?

杭州中山中路的“268咖啡馆”最近推出了皮蛋拿铁,每天限量6杯。做一杯需要两个皮蛋,其中一个事先捣碎,随即加牛奶和咖啡液,然后再放一个完整的皮蛋在咖啡杯上。

记者品尝之后,觉得口味没有想象当中那么苦,还有一丝清凉,爱吃皮蛋的人肯定喜欢这个味道。

其实很多咖啡馆的特调咖啡秀的就是一个“反差”。越是和咖啡关系不大的食材,就越是有噱头。

这些料理之所以暗黑,无非是菜品的食材、工序匪夷所思,或者成品的形状、色泽、味道各种诡异。如果你身边有符合这些条件的“料理”,就推荐给杭州吃货的记者吧,我们吃给你看。

想知道“今天吃什么”,也来潮新闻查一下吧。

我们的这两个新栏目急需吃货们的爆料,如果你有新发现想和大家分享,赶紧扫码联系我们的记者吧。

分类广告
订版热线:0571-85311120
微信:qjwbf1gg QQ:59997182

教育咨询

初三升普高咨询 18258587396 杭州近郊

遗失

杭州市拱墅区蓝驰电力咨询工作室遗失杭州市拱墅区市场监督管理局2023年3月31日核发的营业执照正副本统一社会信用代码92330105MACDWTE11M、公章(备案号33010510213832)、法人章、财务专用章、发票专用章声明作废。

浙江交通职业技术学院教育基金会遗失中国农业银行开户许可证壹份,核准号J3310089935203,声明作废。

君康人寿保险股份有限公司衢州中心支公司不慎遗失银保通专用保单正本(两联)一份,单证编号:1001700004393961 声明作废。

中共浙江省有色金属地质勘查局委员会遗失开户许可证,核准号:Z3370000320902,开户行:建行绍兴分行,声明作废。

邵学政遗失萧山商业城商城中路207号,单号54595、商聚街98号单号41031,文明经营保证金收据,金额2000元,声明作废。