

《寻找那些熟悉的味道》系列报道

# 据说这家小店的

温岭人有个

熟悉味道

第十九期

编者按 有些味道，或许言语无法将其描述，但记忆却将其久久收藏。跳跳糖的甜、魔法士干脆面的香、辣条的辣、绿舌头的酸甜……那些零食或许早已被岁月所淹没，但它们的味道却从未被遗忘。铁皮青蛙的微微金属味、印着流行卡通人物卡片的油墨味、贴画的胶水味、拉绳陀螺的塑料味……那些玩具的气味里，承载着我们整个童年的乐趣。本报推出《寻找那些熟悉的味道》系列报道，聊聊味道背后的故事。

说起温岭的老味道，少不了对于街头小摊贩的童年记忆。如今小摊难寻，但街角小巷里总有那么几家开了几十年的老店，陈旧的装修，略微破败的店面，甚至没有门头。在美食轻而易举就能寻到的今天，这些老味道虽然谈不上最好吃，却是最难得的。

之前，我们和大家介绍了贪吃街的阿公梅花糕，女人街、贪吃街的葱包，据说只有60后、70后才能解开的年龄密码——趴腿裤，来自外地火在温岭的梅干菜饼，春天必不可少的青团，温岭人再熟悉不过的嵌糕，食客追随近30年的大肠饼，上了年纪的老店——雄鸡面店，农历四月初八少不的乌饭麻糍，店里有80多种点心的虎山早点……这一期，我们来聊聊台州独有的小吃——姜汁调蛋。

记者 曹钰/文 林珊伊/图

冬吃萝卜，夏吃姜。  
夏日里，懂得养生的人会用姜汁发汗解热，姜汤面、姜茶、姜汁红薯、姜汁调蛋  
老姜熬的汁，和着蛋液，大火炖煮成羹。蛋羹上层是密密的核桃肉和满满的红糖，一口  
下去，暖意入肚，寒气逼出，一身轻松。这就是台州独有的小吃——姜汁调蛋。



扫码参与互动

网红  
DIY

怪癖

越热越吃姜



姜  
调  
汁  
蛋

试想，这种热得出不了门的天气，躲在空调间，来一碗自己做的核桃姜汁调蛋，口味由自己掌控，吃起来是多么畅快淋漓。

**准备材料：**  
生姜、鸡蛋、核桃、红糖、黄酒等。

**制作步骤：**

1. 姜切细丝，使用研磨机磨出原汁，用纱布过滤。
2. 榨取的姜汁加入少量黄酒用大火煮开，撇去浮沫，煮沸后盛出放凉。
3. 根据个人口味，准备适量核桃仁，并切碎。
4. 三个鸡蛋打散加入等量的水搅匀，搅匀后加入放凉的姜汁以及核桃。
5. 蒸锅中放水大火烧开，水开后，将碗放入锅中，大火蒸十分钟。
6. 出锅，撒上红糖。若不喜欢姜汁的辛辣，可以多放点红糖调味。

寻味

## 来一口姜汁调蛋，感受一场有层次的交响乐表演

在温岭，但凡小吃店都能找到姜汁做的小吃，姜汁调蛋也随处可见。不过，做成蛋汤的居多，能耐心熬成蛋羹的，只有那么几家。

市区北门街有一家叫天香姜汁的店，据资深食客说，这是最早开在温岭的姜汁调蛋店。

夏天的午后，北门街安静了下来，只有知了的叫声格外响亮。记者走进小店，只见老板靠在躺椅上打着盹。小店似乎还是十多年前的模样，摆设简单。小店一角摆放着几个不锈钢的大盆，分别盛满了姜汁、鸡蛋液和核桃肉。

点完单，老板拿起不锈钢碗，每样装了些，调匀，然后拿到厨房忙碌起来。5分钟不到，一

碗姜汁调蛋上桌，升腾的热气冲着蛋羹上的红糖，清香四溢。

舀一勺，吹吹凉。每一勺蛋羹都藏了满满的核桃肉。姜汁在红糖的调和下，一点也不辣喉咙，也不会很甜。吃进去的瞬间，仿佛口腔里正在进行一场有层次的交响乐表演。紧接着，一股暖意从胃里蔓延到全身每个毛孔，满身的湿气似乎一瞬间从毛孔散了出来。



溯源

## 制作工艺不断改良，但依然是那熟悉的味道

2006年的时候，我们在这里开了这家店，一眨眼，15年过去了。老板陈师傅坐在竹编的小躺椅上悠悠地说着。

刚开始，温岭没有一家像我们这样的做法，过来吃的人都很惊讶，说以前只知道椒江、临海能吃到这种炖起来的姜汁调蛋，别处都没有。后来，一传十，十传百，我们店里的人就越来越多。陈师傅说，有不少少女顾客几乎天天来吃，有些男顾客也经常光顾，小店里的桂圆夹心肉和荔枝调蛋也很受欢迎。

刚开始，小店炖蛋，用的是铁锅，铁锅里撑起三张瓦片，一碗炖蛋得花十几分钟。后来改良了工艺，5分钟不到，就能炖好一碗蛋。虽然工艺改良了，但食材和用料还是坚持用精选过的，这样炖出来的姜汁调蛋味道才正宗。陈师傅回忆，2008年，店里的生意最火爆，有些顾客特地从玉环清港过来，还有些从温州乐清来的，里面坐不下，他们就在店门口撑起四张小桌。

说话间，外卖订单来了，陈师傅便起身进小厨房忙碌起来。

后记

## 这两家的姜汁调蛋也是别有风味

自打北门街开了这家姜汁调蛋以后，温岭陆续开了好几家以姜汁为主题的小店，像是影视城旁边的姜之馆核桃调蛋、三星桥的天然香姜汁调蛋。记者一一去吃过发现，味道还是有所区别的。

姜之馆核桃调蛋环境更好一些，但少了一点老味道。店里的选择很多，除了姜汁调蛋，还有煎饺、卤鸡爪一类的小吃。对于咸党来说，吃一碗甜口的姜汁调蛋，必然是要配上香香

脆脆的煎饺。甜与咸的搭配，干净利落，这才是吃货最喜欢的打开方式。

三星桥的天然香姜汁调蛋开了也有15年，难得的是，他们至今还是采用古法烧制。一口铁锅，垫了三块瓦片，上面放一小瓷盆。没有情怀的卖弄，一碗姜汁调蛋在瓦盆上噗噗冒着热气，仿佛在传达着生活最本质纯粹的味道。十几分钟的炖煮，方能出一碗。这家姜汁调蛋的味道在我看来，最接近小时候的味道。

