

《寻找那些熟悉的味道》系列报道

据说这家小店的味道，温岭人有个怪癖：越热越吃姜

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

试想，这种热得出了不了门的天气，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。

网友声音

- @小桑君：这么多年还是最喜欢天香姜汁的核桃调蛋，每次路过都会打包一碗。老城区现在人越来越少，但是从前的老味道一直都在。
- @王糾糾：感觉天香姜汁是市区最好吃的一家，以前单位离得近，经常去吃。曾想拍照发朋友圈，老板拦住不让发，说忙不过来，这是我印象最深刻的。
- @左手的牵挂：新河的鲍牙姜汁调蛋很好吃，也挺有名气的，来尝尝哦。
- @你是我的幸运儿：温峤镇中大街的仙人烧姜汁核桃调蛋好吃，不愧为温岭特色小吃。
- @笔墨丹青：吃的时候店名没看，但一直记得在北门街那边。以前是同学带我去吃的，觉得好吃。
- @浙江盛源：纵然岁月不待人，仍然希望工艺再续传。对于现在来讲，吃的不仅是情怀，还有以前的味道。
- @Jinjin：姜汁调蛋，温岭人永远的爱，吃完身体暖暖的。
- @snow：最爱他家的荔枝夹心肉，除了贵没缺点。
- @棉花糖：姜汁，超级好吃啊！姜汁面的味道也是杠杠的。
- @love你：大溪的楚留香姜汁核桃炖蛋很好吃，特别是冬天的时候，吃下去暖暖的。
- @QQ糖&棒棒糖：喜欢三星桥的天然香姜汁调蛋，因为近，就在家门口。店家还是采用三片瓦干烧，满满的回忆，满嘴的留香。
- @雷雨：这是浙江人的味道，这是家的味道。唯有美食不可辜负！
- @Asaki：推荐温岭中学那条街的姜汁，至于理由，很简单，因为是学生时代的回忆。
- @Charon：感觉家庭版的核桃调蛋是液态的，蛋是散的，很考验技术，至少我做不出我妈妈的味道来。
- @小锦：妈妈烧的姜汁调蛋最好吃，因为满满都是妈妈的爱。

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，升腾的热气冲撞着蛋羹上的红糖，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”。记者一去吃过后发现，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，一碗姜汁调蛋在瓦灶上“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。

