



机械厂工人转型厨娘 一火火了这么多年

洪家这家老店的招牌点心值得一试

记者 杨梦倩文/图

要是让椒江人推荐特色小吃,姜汁调蛋和扁食肯定榜上有名。在洪家街道上,有这么一家专门做姜汁和扁食的十年老店——清香柔好姜汁店,它地道的味道吸引了无数闻香而来的食客。

每当夜晚降临,店里就坐得满满当当,这是老板娘张菊红最忙碌的时候。



来一碗姜汁调蛋暖暖身体

台州雨水多,让人滋生了多余的“湿气”,但台州人不像川渝地区的人会吃辣,只能退而求其次,将目光放在味道辛辣的生姜上。于是诞生了数不胜数的与姜相关的小吃:姜汤面、姜汁调蛋、鸡蛋酒、姜茶……

其中姜汁调蛋是台州人入秋后必尝的甜品,主料有核桃、姜汁、鸡蛋、红糖等。做法也不难,首先用鸡蛋打成蛋液,加入辛辣的姜汁、醇厚的花雕酒和甜蜜的红糖,搅拌均匀后,在表面撒上一层剁碎的核桃肉,入蒸锅蒸熟。

但想做出正宗的好味道,张菊红会告诉你,唯一的秘诀就是材料新鲜和用料扎实。

“姜汁店最重要的是姜汁,所以我每天要做的第一件事是把姜块洗净榨姜汁,最后汁液会呈现出纯正的姜黄色。”张菊红解释,市面上的瓶装姜汁虽然价格实惠,但可能不小心混进了坏姜块,口感无法保障。作为一家姜汁店,姜汁是灵魂,一定要挑选品质上乘的姜块。“生姜容易储存,每次我都会买上百斤放着,四五天就能用完。”

“还有鸡蛋,我们使用的是土鸡蛋,做姜汁调蛋的话,蛋腥味会淡一点,而且制作出来的蛋羹形状更加蓬松,口感更加松软。”张菊红告诉记者,他们会放入些许花雕酒,比起日常使用的黄酒,口感醇厚绵密。

来来往往的顾客也对此纷纷表示认同,洪家的陈女士每周都要到店里买一份姜汁调蛋。“我是替女儿买的,她特别喜欢吃姜汁调蛋,每周回家都要点上一份。”陈女士说,女儿不是没有尝过其他店的姜汁调蛋,要么觉得姜味过重,入口辛辣有些呛,要么觉得太甜腻,吃来吃去还是最喜欢这家。

“姜本身就有祛寒的效果,我小时候,妈妈经常给我烧姜汁调蛋,吃完之后整个人都暖呼呼的,很舒服。”张菊红告诉记者,天气转寒,来一碗姜汁调蛋,酒的微苦、姜的辛辣,加上红糖的甜、核桃的香,驱寒效果好得很。

扁食一天能卖近千个

店里除了姜汁调蛋外,还有荔枝夹心肉、鸡蛋酒、桂圆蛋花等小吃,但在食客们心中,唯一能与姜汁调蛋平分天下的,还数扁食。

当记者来到姜汁店厨房的时候,老板的弟弟屈吕斌正在翻炒馅料。他两只手分别握住一只炒勺,不停歇地翻炒肉末,然后加入一大碗虾米,继续翻炒至虾米和肉末混合均匀,再放入豆干丁和蔬菜丁,很快,浓郁的香味飘散开来。

等到炒料结束,屈吕斌把馅料放入冰箱。“我们家的馅料里肉比较多,如果放在外面,油脂很快会下沉,上面的馅料就变得干巴巴的。所以要先放到冰箱里,油脂会冻成块,包裹住馅料,等后面上蒸

笼的时候,油香就出来了。”屈吕斌解释。

扁食在清香柔好姜汁店一直稳坐“销冠”宝座,每天都能卖出近千个。市民阮雪婷自从尝过一次扁食后,只要经过洪家都会顺路买一些生扁食回去。“她家的扁食和其他家不一样,肉多但是没有肉臭味,特别好吃,孩子很喜欢。”

店铺一开张就得到一致好评

出乎意料的是,张菊红并不是做餐饮出身,而是和丈夫一同在机械厂上班。后来,她想换个活法。

“当时有朋友建议我开姜汁店,我看了一下洪家没有做这个生意的,感觉有点靠谱,想着试一下。”张菊红回忆,刚开店的时候,也担忧过客人会不会接受这个口味。出乎意料的是,店铺一开张,就得到了一致好评,“回头客特别多,几乎都是吃了一次后带着朋友来吃的,很大一部分客人从我店开业吃到现在,已经十年了。”

随着店铺的口碑越来越响,不少椒江人也特地来店里品尝。“当时好多客人都建议我把店开到椒江去,说椒江人都喜欢吃姜汁调蛋和扁食。”于是,张菊红在椒江开了分店,生意也很是红火。

每当顾客对店里的味道表示赞许时,张菊红的脸上就会笑开花。开餐饮店真的很辛苦,从早上八九点忙活到半夜两三点都是常有的事,但是顾客的认可,给了她源源不断的动力。

□回家吃饭

带鱼烧豆面 鲜蛮鲜



挑鱼、加工、配料和烹调等各个环节,决定了你能不能烧出地道台州味。

说起台州味道,那一定是海鲜的鲜味。无论来到哪家菜市场,膏肥黄满的梭子蟹、白里透红的水潺、色泽动人的小黄鱼和鲳鱼、银龙一般漂亮的带鱼……种类丰富的海鲜足够让你挑花眼,它们都是台州人餐桌上的常客。而今天推荐的家常菜——带鱼烧豆面,就是台州的传统味道。

做这道菜的第一个要点,就是来到菜场买一条新鲜的带鱼。“挑带鱼一定要看鱼眼,越清澈越新鲜。还有看带鱼的银鳞是否完整光滑,就是带鱼身上的那层银膜,一碰就脱落说明它已经不新鲜了。”椒江的金女士是做家烧海鲜的老手,对于挑选新鲜的海鲜算得上熟门熟

路,“做海鲜,就在于‘鲜’,食材要是够好,味道肯定差不了。”

将带鱼处理干净也是很重要的步骤。首先切掉带鱼的头尾,然后去掉内脏。这里一定要注意,带鱼肚子里的一层黑膜一定要彻底处理干净,这是腥味的源头。带鱼表面的一层白色部分不要刮掉,这是银脂,营养丰富。

跟着金女士回到厨房,将需要的材料准备好:切好的带鱼块、豆面、葱、姜、蒜以及干辣椒。

“豆面最好先放在温水中浸泡至变软。”金女士将豆面放在一边,把油倒入锅中,迅速将带鱼放入热油中。不一会儿,锅中就散发出香味,等到一面煎至金黄,把带鱼块翻个面,将另一面也煎至金黄。然后在锅中加入姜片和蒜片去除腥

味,随着个人的口味放入适量的干辣椒。

“等鱼香味出来后,就可以把泡好的豆面放进去了,依次加入一勺料酒、两勺酱油、一勺蚝油和适量的盐。”金女士提醒,加水量以没过豆面为准。

最后放入葱段,盖上盖子焖煮十几分钟,就可以收汁出锅了。“焖煮的时间一定要注意,时间太长了豆面就会失去韧性,口感不Q弹了。”金女士说。

将带鱼烧豆面端上餐桌,细细品味。油煎过的带鱼鲜中带香,看似普通的豆面却是这道菜不可或缺的灵魂,它吸收了汤的鲜香,变得顺滑美味,夹起一筷子,吸溜入口,带着海鲜特有的鲜香和汤汁的浓郁,真的是一道无与伦比的下饭菜。

记者 杨梦倩 文/图