

这对夫妻将台州风味带到嵊泗 一碗姜汁海鲜面，暖透海岛人的胃

□记者 傅明燕 文/摄



几口面汤下去 身上就热出了汗

“姜汁面”是一家深夜食堂，只做晚饭和夜宵。正月初一，沙河路上不少小吃店的老板都闭店过节去了，而曾银丽和张豪夫妻俩依旧下午两三点到店开门备菜。

“姜汁面”不仅是一家面馆，还经营着各类台州小炒、盖浇饭。当天下午5点不到，张豪将半掩着的卷帘门往上一推，这就算开门迎客了。早就等在门口的几个台州老乡，操着乡音和夫妻俩热情打招呼，进店熟练地点几个菜便落座。

我们也紧跟着进店。小店不大，没有精致的装修，厨房和餐厅仅隔着一帘布，右边墙上展示了台州家常小炒，涵盖炒菜、汤类、煲类、盖浇饭、甜品、卤味等多个种类，左边则着重展示三样招牌菜，姜汁猪肚煲、姜汁海鲜面、酱香牛骨头。

老板娘曾银丽见我盯着姜汁海鲜面的招牌看，却迟迟不下单，便解释：“姜味没有特别重的。我们已经根据当地人的口味，减少了姜汁的分量。”在她的推荐下，我们点了姜汁海鲜面、姜汁核桃调蛋和麻辣小肠卷，都是台州传统小吃。

姜汁海鲜面的面条，可以自行选择米线或是宽面。我们选了米线后，曾银丽便从冷藏柜取出一份食材和米线进了厨房。很快，一碗热气腾腾的姜汁海鲜面就上桌了。

整碗面的分量很足，4只红虾，几个蛏子，还有荷包蛋、青菜、豆皮、肉丝、黄花菜……淡黄色的汤汁隐隐飘来生姜的味道。先来口汤，一入嘴便是浓郁海鲜味道，舌根处会明显感受到生姜的辣，但确实辣得恰到好处，让我这个平日不爱吃姜的人也能接受。只一口，全身便升腾起一股暖意，将刚刚在门口等待的寒冷消除大半。

米线裹着汤汁入口，爽滑劲道，再尝一口透骨新鲜的虾，虾肉在姜汁的作用下显得更加鲜甜。因为用的姜汁，也不用担心会吃到姜渣，整碗热汤面下肚，脑门上、后背早已沁出一层薄汗。

姜汁系列源自 台州传统月子餐

随着夜色渐深，店里5张桌子

早已坐得七七八八。正月里的日子，本地人基本都在走亲访友，来店里的多是没来得及回乡过年的外地人。每桌都是三五个人一起，点上几个小菜，来个牛杂煲，再开几瓶啤酒，觥筹交错间，也算是在异乡过了春节。

“我们台州人对姜是真的情有独钟，煲汤，做甜品。烧面条都会加入少许姜汁。”张豪跟我们介绍，一开始有不少年轻人闻“姜”色变，看到店名就跑了，不过现在也收获了一群“粉丝”，连这道甜品姜汁核桃调蛋也有不少人喜欢。

姜汁核桃调蛋，也是台州名小吃。曾银丽在一个小锅里倒些温开水煮开，先后倒入红糖、绍兴黄酒、姜汁、枸杞，然后将打散的蛋液缓慢倒入锅中，一边用筷子轻轻拨弄快速凝结的蛋液。做调蛋最重要的是姜汁、酒、蛋、水的比例，每一样多了少了，都会影响口感。煮开后倒入碗中，再撒上自制的核桃碎、熟芝麻，核桃香、芝麻香透着姜香、酒香。这一碗姜汁核桃调蛋还没入口便已能闻到多重风味。“这是用红糖煮的，特别适合女生例假前后喝。”曾银丽说。

在传菜间隙，她还介绍，姜汁海鲜面、姜汁核桃调蛋，还有店里的另一道招牌菜姜汁猪肚煲都是台州传统的月子菜。“姜是我们台州月子餐每顿必放的食材，这几个菜都是月子菜，营养价值很高，只不过根据当地人口味，我们也做了调整。”

例如，台州月子里的姜汁海鲜面用的是干贝、虾干，用熟姜片熬汤。最初曾银丽也放了干贝和台州自制虾干，然后用生姜榨汁煮汤，但她很快发现，当地人都吃不惯，也有人觉得姜味重，盖过了海鲜的鲜。于是，她便就地取材，从菜市场买新鲜的虾和蛏子替代干货，姜汁也减少了用料。

好吃的关键 在于食材的严选

到如今，夫妻俩已经有5个年头没回家过年了，不过每年清明总会闭店一个月回老家，在“五一”前回来，一方面是回家祭祖，还有一件重要的事是进货。

曾银丽觉得，姜汁海鲜面的根在台州，少了故乡的食材，再精湛的手艺也做不出正宗的味道。因此，店

里的姜汁、红糖、米线等都是从台州老家运来的。

每年清明前后，正是台州特产小连姜销售的季节。曾银丽一般会去采购别人家储存在姜洞里的小连姜，然后再找作坊，用传统工艺压榨姜汁，不添水，不加料，保留生姜最纯粹的辛香与营养。“年前采购一批，清明采购一批，总共1000多斤。”张豪表示，为此，家里还买了几个大冰柜，专门储存姜汁和食材。

店里的红糖也是从台州运来的。曾银丽老家旁边就有一家红糖作坊，是用甘蔗古法熬制的红糖。“我们海鲜面用的米线也是台州带来的，久煮不烂，特别筋道。做调蛋用的核桃，也是自己烤制的。”曾银丽笑着回忆，为了开这家店，他们跑遍了老家大大小小的市场和作坊，哪里的米线最好，哪里的红糖最正宗，心里门清。她还专门跟家里老人学了几道地道的台州菜，从食材到手艺，都尽可能保证了传统的台州“老底子”味道。

或许正是这份对食材的执拗，让这碗姜汁海鲜面，在嵊泗依旧保留着故乡的本真。



“

海风裹着咸湿，吹过嵊泗的街巷。在沙河路的东海商场旁，一间不起眼的小馆在除夕夜依旧生意火爆。来自台州的曾银丽和丈夫张豪都是“90”后，2019年便跟着朋友来嵊泗创业，2022年，夫妻俩心血来潮开了这家名为“姜汁面”的“苍蝇小馆”。

以“姜汁面”为名，小店最为特别的就是这碗姜汁海鲜面。以台州小连姜压榨的纯姜汁为底，放入嵊泗最为新鲜的蛏子、红虾等海鲜，大火快煮，淡黄的面汤拂去海鲜的腥味，一口下去，辣中带甘，温暖了无数夜归人的胃与心。

”

