

溫泉蛋

三總北投分院 家庭醫學科主任

陳家勉 醫師

何謂“溫泉拉麵”？在網路上的一種說法是邊泡腳邊吃拉麵，然而此拉麵只是一般的拉麵而非利用溫泉水所煮出的拉麵(要用這種意境吃上拉麵的話，還非得走一趟礁溪不可 !!);至於新北投捷運站旁所謂的溫泉拉麵則是在北投溫泉區內所販賣的自來水煮拉麵...

如果不是 100%純米所製作出的米粉都叫做“炊粉”的話，那麼由自來水所煮出的溫泉蛋又是何物呢 ?? 「北投」一詞在凱達格蘭族(平埔族)的語言為女巫(Patauw)之意，而在電影“喜歡你”的劇情中，酒店女廚師創意料理之一道充滿神秘魔力的美食“女巫湯意麵”就深深地擄獲霸道總裁的胃、男神(金城武飾)的心...

如果在北投地熱谷的出口處詢問販賣溫泉蛋的大嬸：溫泉蛋是全熟的嗎？她絕對會不屑地回以：當然是熟的難不成還會賣沒煮熟的蛋給你嗎 ?? 我揣測大嬸當下內心的 OS 差不多是：真是“土包子”一個才會問這種問題 !!! 目前地熱谷並未開放煮蛋區域供民眾們煮蛋，而業者使用青磺泉煮出來的溫泉蛋趁熱吃起來是又香、又嫩、又 Q-可重拾兒時的記憶... 煮過後土雞蛋褐黃色的外殼上則是呈現出雪花狀-甚是好看了，此乃唯一正港八青磺泉風味之“雪花”溫泉蛋！這可能是青磺泉強酸之泉質對褐黃色蛋殼所刻蝕出的白色條紋所致，而每一顆被青磺泉刻煮過後蛋殼外表的圖案也如同人的指紋一樣是顆顆不同。

溫泉蛋顧名思義就應該指的是用溫泉水所煮出的蛋，當然也有人認為溫泉蛋是溫泉水所飼養的母雞所下的蛋、溫泉區所販售的蛋或是自來水煮出來外觀像溫泉蛋的蛋 !?? 所以，在臺灣溫泉蛋的定義上似乎還是一國多制、各自表述。

溫泉蛋需要被[正名]嗎 ?! ? 日本對於溫泉蛋的定義：「利用溫泉水及溫泉蒸氣

所烹調出的雞蛋」，而日本用溫泉所蒸、煮出來的溫泉蛋是全熟蛋還是半熟蛋則端看烹、煮雞蛋時的溫度與時間而定。基於蛋黃熟成之溫度約 70°C 而蛋白則是 80°C，只要煮蛋之溫度高於 80°C 烹、煮過些許時間其所煮出的就是全熟蛋，這也是我們常在溫泉區(使用沸騰的溫泉水)所吃到的全熟的溫泉蛋，而我們常在飯店、餐廳大部分所食用的溫泉蛋，在剝開蛋殼後其蛋黃呈現出近固體狀而蛋白的外觀則是柔軟的稠黏狀，這是因為將雞蛋放置在溫度 70-80°C 之間的自來水所煮出來“所謂”溫泉蛋的樣子。依照日本人的說法:半熟的溫泉蛋是最容易消化的食用蛋，也是做為飲用過度胃損傷溫和的蛋食品，但畢竟是未熟之蛋，一定要於烹煮之前慎選乾淨無污染的蛋以免食後遭致傷寒桿菌的感染！

日本神奈川縣箱根溫泉之大湧谷溫泉的名產-黑色溫泉蛋(黑玉子)據聞具有延命長壽之效(聽導遊說:吃一顆可多活 7 年) [註:如果在臺灣有類似黑玉子之“延命長壽”廣告看板的話，可能會遭受到政府之廣告刊登不實的裁罰 !!!]。然而，其雞蛋的外觀之所以會呈現黑色實乃在煮溫泉蛋的過程中其蛋殼與溫泉水中之硫化氫氣體及亞鐵離子產生化學作用在蛋殼上形成黑色的硫化亞鐵所致，黑玉子形成的條件是溫泉之 pH<3 及鐵離子濃度>40mg/L;也正因为其為高溫沸騰的溫泉水中所蒸煮出的溫泉蛋，所以蛋在剝開後其蛋黃及蛋白之外觀皆是呈現全熟的固態狀，只是遊客們在歡喜之餘會決定吃上多少顆呢？或是要加買幾顆供至親好友們食用以增其壽數都是件開心的事！

不同泉質除了會煮出不同風味的溫泉蛋外，相較於一般家中的水煮蛋，各種泉質之溫泉蛋中所富含的各種礦物質成分在經由化驗安全無虞及標示下應可被開發出來成為國民的健康美食。此外，似乎有某些食品業者索性就將溏心蛋充當溫泉蛋來販售，其實溏心蛋、水波蛋及水煮蛋與溫泉蛋在烹飪之做法上就大不相同，溏心蛋可以說是滷製的半熟蛋、水波蛋就是水煮荷包蛋，而水煮蛋則是在沸騰的水中煮出帶殼全熟的蛋，此三種蛋、蛋、蛋食品與溫泉蛋當然是屬於不同等級的食品-不可一概而論！