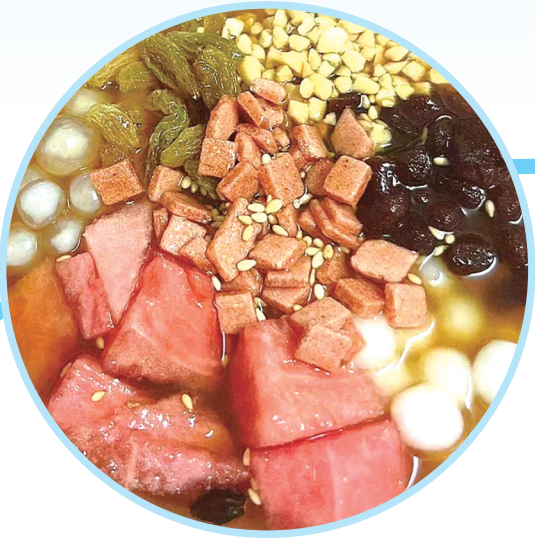


夏日,吃冰!

■记者 钱澄蓉

随着暑假、入伏等节点接踵而至,闷热、高温给人带来的体感总是不太美好。而夏季的标志性快乐,也许是小龙虾、冰啤酒、水上活动……但一定都逃不开吃冰吧,面对热辣滚烫的夏季,很多人的第一反应就是:我们去吃冰吧!

“夏日吃冰”其实是一个可追溯千年的话题,在3000年前的商代,当时的富贵人家已知冬日凿冰贮藏于窖,以备来年盛夏消暑之需,在周朝更设有专掌“冰权”的“凌人”。“帝城六月日停午,市人如炊汗如雨。卖冰一声隔水来,行人未吃心眼开。”南宋诗人杨万里的一首诗更是道尽了古人吃冰的欢乐。而如今,我们吃冰的回忆在不断累积,吃冰的“新意”更是层出不穷。



(图片由本报读者提供)

“回忆拉满”属冷饮

冷饮其实是一个很宽泛的词语,在“60后”“70后”的心目中,冷饮就是冰柜里绿豆味、红豆味、盐水味的棒冰;在“80后”“90后”的心目中,是带着巧克力脆壳的紫雪糕、带着冰碴子的橘子水、薄荷味十足的绿豆冰;而“00后”们已经很少使用“冷饮”这个词,如果要他们定义,大概冰激凌、冰奶茶、冰咖啡等都可以归类其中。

从二十世纪80年代,我市在城区的地下人防设施内设置了纳凉点,里面还开起

了“冷饮室”,而那时冷饮室里卖的冷饮款式,应该就是老一辈平湖人对冷饮认知的“雏形”,如冰镇八宝汤、桔子冰、黄桃露、绿豆刨冰等都“名列其中”。这口夏日老味道,如今在奶茶、咖啡店遍地的时代,已是不好找,但不好找却并不代表着“绝迹”,留心细访亦是有迹可循。

每到夏令时,主城区一些传统小吃店、点心店里,总还会推出这些老款冷饮。在食客们的评价中,老字号“鲜得来”推出的冷饮,依

旧占据较多好评,无论是绿豆汤里的那一丝薄荷味,还是绿豆刨冰里的那抹甜奶香,完美的味蕾复刻,都是在向经典致敬。而华大头蟹壳黄点心店则创新了包装形式,小碗改大杯,用奶茶杯装起了冷饮,别有一份异趣,用粗吸管狠狠嘬上一口,除了满口冰凉以外,还会有绿豆、糯米、“红丝绿丝”,甚至是冬瓜糖,细细品之,还是那碗八宝汤的味道,当然每份独一颗的蜜枣,还是要开盖才可享用,半杯下肚,让人直呼“阴落”(平湖方言,意味清凉)。

“口感绵密”是刨冰

入口即化,质感丝滑细腻且清凉润喉,下咽之后,还有丝丝甜味萦绕在舌尖,这是哪一款冰?非刨冰莫属。刨冰,是一种夏日常见冰饮。制作时将冰块刨成雪花状,淋上炼乳、糖浆,再配以各种水果或其他配料而成。吃起来口感细腻、入口即化,消暑降温效果特佳,多吃也不会有饱胀感。

刨冰可以分为沙冰、碎冰和雪冰三大类,而如今在平湖市面上,最为常见的款式为雪冰,用含有牛奶的冰块打成刨冰,又称“绵绵

冰”,口感如其名,十分绵密,再加入各种干果、水果及牛奶、果汁等而形成的一种五颜六色的刨冰,其中红豆芋圆冰、西瓜牛奶冰、抹茶红豆冰、泰茶啵啵冰等款式都是年轻人喜爱的常见单品。一碗刨冰,二三好友,闲聊之间,吃上一碗透心凉。

谁说铜锅只能用来涮火锅,吃冰同样美妙,网红冰锅就是绵绵冰的升级版。如今市区几家卖绵绵冰的小店,陆续推出了冰锅产品。小火锅端上来面上是一层铺满的水果,下面用

雪冰做底。刚端上来的冰锅,因液氮的关系,浑身冒着“仙气”,有几分“分子料理”的视觉感。而在厚厚的雪底中“埋”入红豆、芋圆、珍珠、仙草等配料,满满一大锅,你永远不知道下一勺会挖到什么惊喜,这就让吃冰像挖宝藏一样有意思。当然,海盐奶盖、动物奶油等奶茶配料的加入,让女孩子们对冰锅有了更多期许,而今年“最佳配角”跳跳糖,更是实力吸粉,糖果在嘴巴里乱跳的感觉,让人一下又回到童年,让吃冰这件事更加快乐十足。

“海纳百川”看冰粉

冰粉晶莹剔透的外貌,看上去就感觉很清凉,吃上一大碗,冰凉爽滑的口感,能让体内的燥热瞬间消除。冰粉是四川知名小吃,呈透明色状,传统做法是用假酸浆种子搓出来的。平湖食客们定义冰粉的出现是为了“陪跑”火锅、烤肉等“反季”美食,让它们在夏季更有吸引力。

在平湖绝大多数的火锅店、烤肉店的菜单上,甜品栏里几乎都有一道冰粉,虽不起眼,但胜在“点击量”高。炎炎夏日,一顿川渝火锅的间歇,少不了一大碗冰粉的清凉,可以享受冰火两重天的快乐。最常见的吃法就是浇入老红糖熬成的糖浆,还有的增加坚果、水果、葡萄干、醪糟、圆子等,可见能“包罗万象”的冰粉在夏日小吃中的地位不断上升。

而如今随着美食制作教程的多元化传播,冰粉因其制作简单、配料

百搭,而成为新一代的吃冰热门方式。上网买上一袋白凉粉,按比例放水和白砂糖,先煮开,再放凉,冰镇后就能品尝到清冽爽甜的夏日滋味。红糖水、椰奶,甚至果汁都可与之搭配,若是再撒上山楂片、小芋圆,各种味道和口感的连环“轰炸”,给你的味蕾最极致的享受。

通过一些外卖软件,不难看到,平湖已经有多家专门经营冰粉的甜品店,店家在制作中创新加入桂花或者玫瑰花的冰粉,单凭清新粉嫩的外表已捕获无数少女心。入口清凉,花的芳香萦绕,赋予舌尖清新无比,再搭配芒果、红豆、瓜子仁等,已成为时下畅销的夏季甜品,哪怕价格略贵一些,依旧叫好又叫座。

寻味平湖

保持热爱 奔赴山海

■记者 荣怡婷



本期关注:新360行之旅游博主
受访者:平湖人气博主 陶婷(Grace)

随着旅游业的蓬勃发展和网络平台的普及,越来越多的旅游博主崭露头角,他们不仅分享着世界各地美景,也因旅游博客实现可观收入,解锁职业新角色。

在平湖,就有这样一位旅游博主,她拥有百万粉丝,常年活跃于微博、抖音、小红书等各大社交平台,通过镜头记录美好、定格瞬间,一点一点编织起与世界的联结。

记者第一次见到Grace时,她穿着粉色T恤搭配白色短裙,全身上下都洋溢着蓬勃向上的朝气与活力。作为一名“半路出家”的博主,Grace接触旅行拍摄已有5年光景。在此之前,她做过文字编

辑,担任过自媒体运营师,每天三点一线,偶尔在假期出去旅游。工作中的一次偶然机会,让她接触到了旅游博主这一行业,自此打开了“新世界的大门”。“我喜欢旅行,更喜欢追寻自由自在的生活!”于是,Grace辞去了原来的工作,踏上了全新的旅途。

“一开始做全职博主其实有些不习惯。”Grace坦言,区别于个人出游,当兴趣成为一项职业后,背后也藏着更多不为人知的艰辛。对接品牌商、拍摄视频、制作文案、后期剪辑等,视频创作的每一个环节都需要自己亲力亲为。Grace告诉记者,有一次她在苏州拍摄,突然下起了大暴雨,但她孤身一人,只能肩扛数十斤的设备开启“全城暴走”模式。“当时天气阴晴不定,身边也没什么同伴,整个人

都处于濒临崩溃的状态,看起来还蛮狼狈的。”Grace说。

“既然那么累,那有想过放弃或者后悔过吗?”面对记者的疑问,Grace笑着摇了摇头,坚定地说了个“不”。“不放弃,不后悔”,是她对于这份职业的热爱与执着。在她看来,只要坚持去做一件自己认定的事,虽然过程累,但是“热爱可抵万难”。正如她现在回想起在苏州的那段“悲惨”经历,语气中更多是种调侃,是对生活的云淡风轻。

“我想在旅行中体验生活,也希望能够通过镜头记录祖国的大好河山。”Grace

说。如今,她的足迹已遍布全球20多个国家、100多座城市,其中不乏欧美、日韩等国,但最令她动容的还是独属于中国的风土人情。“分享中国美景,讲好中国故事是我始终要努力的方向。”Grace表示。

当下,互联网模式迭代迅速,在自媒体领域,每天都有新的创作者出现,人员更新换代快;加之,各地网红景点“风靡”,越来越多的旅游视频趋于同质化。在此背景下,如何打破内容藩篱,争做视

频“常青藤”?“要保有一颗终身学习的心,以优秀为友,不断提升自身创作能力。”在Grace看来,只有修好“内功”,做出特色内容、输出优质作品,才有机会在时代的浪潮中长久、常新。

非常时尚

(图片由受访者提供)