

夏
日炎炎，滚滚的热浪把世界变成了一个巨大的蒸笼，蒸得人透不过气来。这时候，最想去海边，沐浴着凉爽的海风，再捧一杯加冰的酷饮，那可真叫爽。不过去海边的机会不是人人都有，在这炎热的夏天，一杯冰爽可口的冰激凌却是唾手可得。那就跟冰激凌来个美妙约会吧，也给这个夏季带来一抹清凉的色彩。

冰激凌永远是夏日里无法抗拒的诱惑，高贵诱人的外形、香甜可口的味道和无法抵挡的魅力，是人们酷暑里的最爱。

清凉夏日

与冰激凌有约

□记者 杨柳 文/图



哈根达斯 奢华享受

提起冰激凌，就不能不提冰激凌中的“劳斯莱斯”——哈根达斯。哈根达斯的“金贵”是举世闻名的，动辄上百元的价位让普通冰激凌自惭形秽，在许多人心目里，哈根达斯卖的并不是冰激凌，而是对生活的梦想！

上周末，小记也去品尝了传说中的哈根达斯，洛阳卖哈根达斯的地方不多，小记去的是位于万达广场内的一家咖啡厅。这家咖啡厅内环境幽雅，墨绿与原木色的主调营造出了一个静谧的空间。

扫了一眼价目表，虽然来前我已做好了心理准备，但还是稍稍有些震撼。昂贵的价格令我有些“望价却步”，最贵的就是冰激凌火锅，售价198元，一些主题冰激凌也卖到了百元以上，就连一个单球也要30元。价目表下是一排排色彩缤纷、口味各异的冰激凌，头一次光顾，小记还真有些眼花缭乱。

在服务生的帮助下，小记选了一款56元的双球冰激凌，挑的是牛奶和蓝莓两种口味。两只小小的冰激凌球被装在一个透明杯中送了上来，从卖相上看，并无惊艳之处。当我用精致的不锈钢小勺舀起一勺送入口中，润滑甜美

的滋味在口中慢慢融化开来，挑逗着味蕾的每个细胞，甜美香醇的滋味让全身为之清爽，顿觉齿颊留香。

咖啡厅内顾客不少，小记观察了一下，大多是情侣前来消费，看来，哈根达斯的广告“爱她，就带她去哈根达斯”真是深入人心。当冰凉与甜蜜相遇，绽放的是幸福的味道！

人均消费：70元

推荐品种：提拉米苏口味、抹茶口味的冰激凌

DQ 冰雪皇后 倒杯不洒的神奇

享受美味的食物，总是能带给人难以抗拒的幸福感，而品尝醇厚甜美的冰激凌更是令人产生情难自禁的甜蜜与欢乐。

DQ 冰雪皇后这个品牌是近两年才在洛阳安家落户的，不过初来乍到就来势汹汹，吸引了不少粉丝。既然口碑不错，那咱也去尝尝吧！

同样也在万达广场，小记找到了这家冰激凌小店，橙黄与大红的主色调热烈而又欢快。门面不大，柜台前还排起了长队，看来生意不错。

小记趁排队的工夫研究了一下“菜单”，DQ的冰激凌产品极其丰富，共有5大类20多个品种，对于我这样头一次光顾的顾客，有点难以选择。不过，我看大多数顾客都选择了一款名叫“暴风雪”的冰激凌，看来是主打产品，那我也来一个吧。

暴风雪的口味很多，有草莓、香蕉、巧克力、奥利奥、腰果等口味。作为一名“水果控”，小记选择了香蕉口味的。当店员把一大杯做好的冰激凌拿给你的时候，故意把被子倒过来，给你演示DQ

冰激凌最大的特点——倒杯不洒。据说，在店员向顾客演示时，如果杯中的冰激凌洒出即可免去这份冰激凌的费用。

吃一口尝尝，奶香味十足的冰激凌中能吃到新鲜的水果，但口感有些偏甜，不似哈根达斯那样细腻，但是价位还能接受，一大杯暴风雪也就20元左右，较哈根达斯来说算是物美价廉。平时跟三五好友Shopping过后，来这里休息一下是个不错的选择。

不可不提的是，每一款暴风雪都可以自选配料进行DIY，喜欢吃果仁的就加果仁，喜欢吃曲奇的就加曲奇，一份配料2元钱。这样的贩售形式在同行中堪称特色。

人均消费：25元

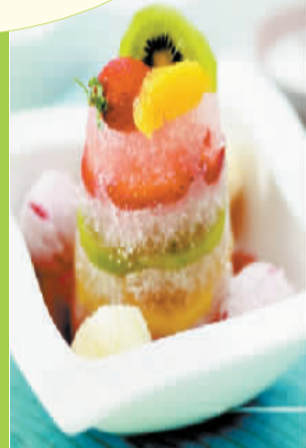
推荐品种：暴风雪、华夫至尊

冷饮休闲吧 大众的流行

平常咱老百姓吃个冰激凌，可没那么多讲究，散落在街头巷尾的冷饮吧就成了最大众的选择。

在这些小店里，没有小资式的拿腔拿调，也没有贵族式的尊贵矜持，要的就是一分轻松和自在，随性和洒脱。几元一杯的绿豆沙和西米露，既降温又解暑。

读者“千遇雪”向我推荐凯旋路小学附近的一家小冷饮店不错，花样繁多，价格实惠，比如一份三球冰激凌只需几元钱就可以买到，各类冰沙口感也都很棒。网友“清醒醉人”则向我推荐了位于牡丹路的一家冷饮吧，各种造型别致、酸甜可口的饮品是这里的主打，也有冰激凌卖，价格也不贵，10元左右。另外，遍地开花的麦当劳和肯德基更不用说了，不少MM都喜欢逛街的时候随手买一支甜筒畅爽一下。



快乐厨房

麻酱鸡丝拌粉皮

夏天，恨不得所有的东西都可以凉拌——简单，也爽口。调一碗秘制芝麻凉拌酱，来一盘清凉的拌粉皮，是最适合夏天吃的菜。如果把粉皮换成面条，就是那夏日里爽口的鸡丝凉面了。



主料：鸡胸肉或鸡腿肉、鲜粉皮、黄瓜、胡萝卜、熟花生米。
调料：芝麻酱、花生酱、米醋、酱油、水、蜂蜜、糖、盐、料酒。
步骤：1. 将芝麻酱、花生酱、米醋、酱油、水、蜂蜜、糖、盐兑成芝麻凉拌酱备用。

2. 将鸡胸肉或鸡腿肉放入冷水锅中，加入少许姜片、葱段和料酒，煮开后盖上锅盖稍微焖一两分钟就可以捞出，晾至不烫手后，撕成细丝备用；黄瓜、胡萝卜切丝；花生米用擀面杖擀碎备用。

3. 将鲜粉皮切成手指宽的长片放入碗中，把黄瓜丝、胡萝卜丝和鸡丝堆在粉皮上。如果是干粉皮，则需要事先用冷水泡软。

4. 把事先拌好的芝麻凉拌酱浇到粉皮上，撒上花生碎，吃时拌匀即可。

干贝浓汁烩娃娃菜



夏天人们都没什么食欲，这时候吃一点素菜比较好，这道干贝浓汁烩娃娃菜是个不错的选择。

主料：干贝、娃娃菜。
配料：淀粉、高汤、黄酒、盐。

步骤：
1. 干贝用黄酒泡软，然后手撕成细丝，黄酒越好，菜越香。
2. 娃娃菜只取菜叶，锅中倒入一些油，把娃娃菜用中火炒软后盛出。
3. 锅内倒一点点油，下干贝丝略翻炒，然后把泡干贝的黄酒倒入，再加一些高汤煮沸。
4. 把娃娃菜倒入锅中吸一下汁水，一勺淀粉一勺兑成水淀粉，倒入锅中勾个薄芡就可以出锅了。这道菜下饭绝对一流，热量低，但是味道非常棒。（胖星儿）

滋味人生

又饮绿豆汤

□赵春

在烈日当空的夏天，你最需要的，或许和我一样，就是一碗冰镇绿豆汤。李时珍说：绿豆健胃，又可以解毒。因此，它用于清凉败火称得上是一把钥匙开一把锁，是再合适不过的无双之选。

记得小时候，绿豆汤是邻里间分着喝的，这家煮下一锅，便连锅端到楼下，扯开嗓门吆喝一声：“喝绿豆汤来！”一个单元的大家便会让孩子端着碗，下楼去盛上一碗喝到肚子里。不论谁家做好绿豆汤，都要按先来后到顺序分配给全单元，甚至与外单元的大人小孩儿分享，这几乎成了一条不成文的规矩。

那时候，我家刚买了一台冰箱，父亲把做好的绿豆汤偷偷塞进冰箱里。我还以为父亲要把绿豆汤藏起来，气得撅起嘴，父亲在一旁装作没看见。过了半天，奇迹出现了：父亲装进冰箱的绿豆汤变成了冰激凌，父亲让我挨家挨户去送自制冰激凌，每到一家，都会听到邻居“啧啧”的称赞声，那种感觉可真爽。

随着我家几次乔迁，“大家”牌绿豆汤渐渐淡出了我的生活，成了遥远的记忆。自己煮的绿豆汤虽然也清凉败火，但总觉得没有邻里传递的绿豆汤甜美清香。

几年前，一位“发小”从南方



回来，到我家做客，我先递给他一碗绿豆汤，他接过斗大的碗，一仰脖咕嘟一饮而尽。“你还喝吗？”“再喝一碗！”“发小”一连喝了三碗，把碗底的绿豆也一并吃光，直

到最后恋恋不舍地说：“还是家乡的绿豆香，还是家乡的绿豆汤解暑！”“发小”还告诉我，从这几碗绿豆汤里，他找回了童年的味道。

“红豆生南国，春来发几枝。愿君多采撷，此物最相思。”其实，绿豆何尝不具备此种“相思”情结——“绿豆生北国，夏季败暑气。加水煮成汤，清新又甜蜜。”

仿佛专为盛夏而生的绿豆，尽管没有红豆那般浪漫，但就凭它默默地为人们下火消气，就不逊于其他任何豆。一转眼，又是一年夏季来临，在街上徜徉，却发现如今的绿豆早已身价倍增。再饮绿豆汤，别有一番滋味。