



那些年 ,我们追过的冷饮

寒来暑往 ,四季更迭 ,童年好像舌尖上的那一抹味道 ,转瞬即逝 ,却在记忆深处镌刻了童真童趣 ,记录了人生成长的酸甜苦辣。长大后的我们 ,很多时候就像李健《异乡人》里唱的那样 ,披星戴月奔波 ,只为一扇窗 。我们走过千山万水 ,尝遍世间珍馐 ,却发现念念不忘的美味 ,都在儿时。

人说 夏末秋至 ,早晚渐凉 ,但夏日的余威犹在 ,白天阳光格外灿烂。本期小编就带领大家穿街走巷寻找儿时的棒冰。

白糖棒冰

卖冰棒、卖冰棒 ,当这样的叫唤声出现在巷口、村口 ,孩子们手里捏着五分钱寻声奔去。在那个物质不丰富的年代 ,夏日里一支白糖棒冰 ,胜过任何人间美味。

寻找结果 :纯正 的白糖棒冰基本绝迹。现在的白糖棒冰都是改良版的 ,不仅体积更大 ,还加入了奶油。



发现地(超市和小店均有售)
价格 1~3元

菠萝口味大冰冰

大冰冰质地如沙冰 ,果味浓郁 ,吃上一口就觉得无比幸福啊 !大冰冰这一抹夏日里的菠萝味在 80 后心目中的地位绝对无可撼动。

寻找结果 :基本已经绝迹 ,但记者在王染店小区发现了其身影 ,当然生产厂家已然改换门庭 ,口味也已经是物是人非。



发现地(五金大道王染店小区小卖部)
价格 2~3元

绿舌头

90 年代后期 ,一款叫绿舌头的苹果果冻棒冰迅速蹿红 ,将它放置常温下 ,没过多久就会成为果冻一样 Q Q 的 ,摇摇晃晃得像个喝醉酒的小人。

寻找结果 :记者找遍城区各个批发部和小店 ,也没能找到。

西瓜棒冰

西瓜的样子很吸引人 ,那个时候 ,西瓜棒冰一出来 ,孩子们就非常喜欢它 ,总是要把巧克力做的西瓜籽一粒粒吃掉。不过我记得它总是化得很快 ,所以要速战速决。

寻找结果 :可惜小编找遍市面上的小店和超市也没发现。



发现地(大润发超市)
价格 3元

三色冰淇淋

三种颜色总能让人们想起那缤纷的童年和点点幸福。简单的造型 ,简单的搭配 ,视觉和味觉都有别于其他冷饮 ,而且口感滑润 ,甜而不腻 ,总是有给人点点喜悦和渴望的感觉。

寻找结果 :记者在大润发找到了这款冰淇淋 ,听说现在仍是最火的冷饮之一。

七个小矮人

七个小矮人 ,顾名思义 ,一包有七种味道 ,其实就是由七种色素香精调和而成的 ,不过那年头觉得五颜六色的真好看 ,也很畅销 ,买上一包 ,能一路吃回家。

寻找结果 :小编找遍永城终于在金胜路发现目标 ,味道还是跟当年差不多。



发现地(金胜路冰点冷食批发部)
价格 4元

如果你拥有记忆中的美食 ,可以联系小编。
小编微信 lv_smart

让你元气满满的 老菜脯鸡汤



你总说自己忙 ,没有时间给自己做一顿丰盛的晚餐 ,但其实每一天都有自己独享的时刻 ,或许你忙着读书考试 ,也或者奔波在工作的路上 ,但在夜晚回家给自己熬制一道不占用你太多时间的老菜脯鸡汤 ,置于城市夜晚的灯火中 ,让你元气满满地投入新的一天。



记者 吕晓婷

(步骤一)



(步骤二)



(步骤三)



(步骤四)

食材准备 :

主料 :三黄鸡(用老母鸡最佳)1500 - 2000g

辅料 :陈年老菜脯(50g)、枸杞(5g)、党参(5g)、桂圆子(10 颗)、甘蔗结(5 个)、炸过的姜片和大蒜(各 10g)、盐、鸡精(少许)。

步骤 :

- 1、三黄鸡焯血水 ,和其他辅料装盘备齐。
- 2、将食材置于砂锅内 ,加入桂圆、党参、枸杞等辅料。
- 3、往砂锅内加水至八成满。
- 4、大火烧开后 ,文火慢炖 2 - 3 小时 ,加盐、鸡精调味即可出锅。

小贴士 :

老菜脯就是老萝卜干 ,又称黑萝卜干 ,颜色越黑代表品质越好。闽南人家常备肠胃消积以及降火食材。腌制了 20 年以上的萝卜干 ,颜色黑亮 ,有点出油 ,具有药效 ,能够解毒 ,降火 ,消胀气 ,可以缓解肠胃不适 ,同时也是糖尿病患者的食疗方。老菜脯多拿来炖汤 ,与猪肚或排骨同煮。



欢迎加入小编美食群组 ,如果你喜欢做菜、喜欢摄影、喜欢美食或者想找到志同道合的朋友 ,都可以扫描二维码 ,进入美食群一起交流心得 ,分享美食。可能下一期登上《食珍录》专栏的作者就是你哦。



拍摄场地与食材由垦丁海岸料理提供

(扫一扫加入吃货群)