

端午節一過，惱人的梅雨季節終告尾聲，旋即邁入酷暑。日間夏日艷陽的威力陡現，熱浪、高溫席捲而來。此時，來盤沁涼刨冰或爽口的甜品，再來一杯奶香濃濃的冰淇淋，熱氣泛紅的臉龐、煩躁不已的心情，頓時清涼無比。YA！這才是夏天最棒的享受！

刨冰



巧妙地運用不同的冰刀，製造出細緻柔軟的雪片冰、粗碎脆脆的刀削冰，搭配上紅豆、圓仔、巧克力醬、水果等香甜可口的佐料，一盤盤口味各異的消暑冰品，建構起美麗的刨冰世界。

刨冰世界樂無窮 繽紛多樣涼開懷

文／馮霽嵐 攝影／楊志雄

吃冰可不是咱們現代人的專利，《詩經》中即有記載，我國北方夏日暑熱，冬日結冰，所以冬天時，宮廷或官府的人會將冰塊藏納在冰窖中，以供來年夏天

使用，稱做「藏冰」。冰塊在酷暑時可以冰鎮食物、保持新鮮，也可以放到飲料裡，跟現在的消暑涼方很像呢！

「冰」也是多數人兒時的重

要回憶。小時候聽見「ㄅㄛㄛㄛㄛ、ㄅㄛㄛㄛ、ㄅㄛㄛ」聲時，就會很興奮地拿銅板去買。ㄅㄛㄛㄛㄛ阿伯的腳踏車上放著藏有各種口味冰淇淋的鋁桶，阿伯



新大興刀削冰的配料多樣，每一種都讓人食指大動。

會用半圓形小勺，挖成一球球的扣在蛋捲甜筒上給客人；另一種最常見的棍狀枝仔冰，則會一支支的擺在雜貨店的冰箱裡，色澤美麗又便宜，是最棒的消暑聖品。

直到剉冰興起，從只淋上糖水的老式清冰，到紅豆冰、花豆冰等花式版本，到運用巧思構想出的雪片冰、泡泡冰、應景水果冰……琳瑯滿目的冰品陸續推出，滿足饕客的心與口，也讓大家夏天裡感受到另一種幸福。

傳統刀削冰 佐料豐富口感脆

傳統的刀削冰，店家得用手工鑿子將冰塊敲成碎冰後再鋪上配料，相當豪邁，每一口冰的大小都不一樣，口感脆、不易融化，享受冰涼之餘，那股特殊的咬勁，為刀削冰贏得不少熱情粉絲。

想讓刀削冰的口感有變化，可將軟的配料搭配一點硬硬脆脆的配料、酸的配料就搭配點甜的配料，還要將乾的與濕的混合一番，這樣口味才會精彩。比如說點了QQ的粉圓類，可以搭配一點點脆脆的花生，但份量不宜太多，否則咀嚼起來會很辛苦；麥片和豆類都是較為細軟綿密的口感，就不適合再搭配口味類似的芋頭；還有通常店家都是用煉乳，所以喜愛奶味的人要注意店家熬煮的豆類是不是已經很甜了，否則煉乳的甜味再加上豆類的甜味，兩者就會互相搶味。

臨江街夜市裡的新大興刀削冰，是夜市裡最老的冰店，有27年的歷史了。攤上擺放著紅豆、粉圓、芋頭、花豆……林林總總約有三十多種的配料，讓人食指大動。老闆娘鄭秀琴說，刀削冰的冰塊以純淨冰水製成，乾淨又略帶甘甜味。但實際品嚐，才發現新大興的糖水，更深得我心。

深知糖水在刨冰中扮演著重要角色，新大興的老闆下了很大的工夫熬煮糖水，精心熬製出好似



用心製作的糖水是讓刨冰更好吃的秘訣之一。

蜂蜜、又似麥芽糖的甜味，濃郁香甜卻不膩，真不敢相信僅是以臺產二砂糖加水熬煮而已，用盡各種方法哄求，老闆娘就是微笑著不告訴我好吃糖水的做法。

熱情的老闆娘說，為了滿足客人的需求而準備數十種配料，大家可以自由搭配4種喜歡的配料。老闆娘建議的小湯圓、芋頭、粉圓和紅豆，人氣一級棒！芋圓香Q、紅豆甘甜，加上店家自傲的糖水，濃香但不會造成味蕾上的負擔，真正達到消暑氣，透心涼的感覺，讓不少熟客衝著這味糖水而來，唯一美中不足的是，原本店裡的刀削冰也是以手工鑿冰，但因為客人應接不暇，近年來店家另行以特製機器刨冰，雖維持住刀削冰的粗脆口感及不易融化的特性，但不能親見老闆豪邁的鑿冰模樣，有一絲絲的遺憾。

新奇雪片冰 柔嫩滑順味道濃

提到刀削冰，士林夜市附近平安街裡的辛發亭，一道「蜜豆冰」不但是辛發亭的招牌，數十年來更擄獲不少臺北人以及外來遊客的心。

辛發亭的蜜豆冰配料豐盛，四季的配料都是固定的，有紅豆、綠豆、花豆、蜜餞、鳳梨、西



新大興的芋頭冰深獲饕客好評。

瓜、花生等8種，搭配粗脆的刀削冰，再淋上店家獨門秘方自製的「巴黎香水」，一端上桌，清涼甜美的香氣隨即撲鼻而來。

蜜豆冰裡，刀削冰塊卡滋卡滋的清脆口感，滿足大口嚼冰的感覺。紅豆、綠豆、花豆煮手法到位，Q軟不爛，搭配清涼的鳳梨、西瓜，消暑又降火。最特別的是灑在上面的蛋酥花生，香酥口味搭配冰品很是特別。

在蜜豆冰廣受歡迎之外，辛發亭更是早在二十多年前就研發出滑順軟嫩的雪片冰，運用刨冰機上的冰刀，製造出仿若雪片的冰品，兼具視覺和口感。更特別的



辛發亭的蜜豆冰多年人氣不墜。



「雪山蛻變」是辛發亭的招牌冰品，濃郁的花生香令人回味無窮。



實踐大學的陳緯蓉、黃郁純和鄭主悅最喜歡到辛發亭享受吃冰的時光。

是雪片冰不用一般的冰塊，而是另行以牛奶、花生、抹茶、巧克力等原料製成冰磚，再經特殊冰刀刨磨成細緻如棉花般柔軟的雪片冰，入口即化，深受前來士林的外國觀光客青睞。

不若刀削冰那種直衝腦門的冰極快感，雪片冰帶來的是綿柔滑溜的細膩感受。最受歡迎的「雪山蛻變」，用花生口味的冰磚細細刨製而成，一層層成堆的雪片如金字塔般，多彩的巧克力米妝點在黃褐色雪山上，再加上濃郁的花生香味，色香味俱全。實踐大學的陳緯蓉、黃郁純和鄭主悅是辛發亭的常客，經常特意在沒課的時候，相約到士林夜市，就為了嚐嚐香甜不膩的雪片冰。

另一道人氣指標「抹茶紅豆雪片」，研發的緣由竟是來自日本客人的要求。鮮綠抹茶製成的冰磚，柔綠顏色帶來清涼的感受，刨成的雪片冰如棉花糖般入口即化，搭配精心熬煮的軟嫩紅豆，柔細的層次感入口即蔓延開來，搭配抹茶的香氣，充分吸引饕客的味蕾，也是該店必點冰品。

香醇泡泡冰 香氣撲鼻柔軟順

士林華榮街市場內的以利泡泡冰，不但是泡泡冰的創始店，更和辛發亭一樣都是臺北懷舊冰品

老店。招牌的泡泡冰口感以柔軟味濃取勝。製作手法是把刨得極細的冰，放進大碗公裡，用湯匙把佐料攪拌在一起，佐料好壞是重點，徒手攪拌需要功力，更是以利受歡迎的秘訣之一。

以利泡泡冰的老闆張聰祥，50年前研發出泡泡冰，到現在即使已開始傳承給第二代，但還是可以看到高齡七十多歲的他招呼客人的身影。原本在宜蘭擺攤賣傳統刨冰的張老闆，經常動腦研發新的冰品，有次靈機一動把細冰放在大碗裡攪拌，將空氣打入糖水中，利用黏性形成綿密口感，才有了新冰品。

當時，有不少上門吃冰的學生看著老闆徒手攪拌冰，愈打愈多就像泡泡，就隨口稱這樣新冰品為泡泡冰，老闆就沿用這個名字直到現在。之後張老闆易地開店，從宜蘭到基隆，最後才到士林現址落腳。而原本以手工把空氣打入冰內，讓冰變得綿密卻還可以塑形的步驟，也因為手工現做來不及應付上門的客人，改成機器製作後放置在大大的冰淇淋桶中，有客人點時再挖出。不過儘管如此，老店還是堅持自製冰塊，花生、花豆、芋頭……等各種佐料，從挑選、清洗到每天熬煮，還是不假他人之手。



以利的招牌泡泡冰最受歡迎。

以利的泡泡冰中，以「招牌泡泡冰」最受歡迎，以花生為基底搭配煮得軟硬適中的花豆，花生香醇軟嫩，入口讓人有含著冰涼花生醬般的錯覺，輔以Q軟的花豆搭配，濃郁花生香氣流竄舌尖，淡淡甜味，入口即化，讓人回味無窮。而為了避免泡泡冰失了口感，現買現吃最好。

另外特別推薦以利的「鮮奶芋圓嫩仙草」，店家把仙草倒出來放在碗中，加上自製芋圓，附上一個咖啡用的奶油球後上桌。倒



刨冰配料的新鮮度是一大重點。



以利的鮮奶芋圓嫩
仙草口感滑順。



木町的抹茶冰洋溢濃濃日式風情。

進奶油球後，黑色的嫩仙草在奶油間流盪，黑白對比分明，陪襯在旁的芋圓，個個飽滿圓潤，看起來就讓人垂涎三尺，嫩仙草、鮮奶油加上芋圓，組合成一道可口的夏日甜品三部曲。



盛夏和朋友吃冰最是快意。

日式新刨冰 應景食材好清涼

臺北市國際化的腳步也反映在食物的發展上，不僅如義大利麵、壽司、泡菜煎餅等飄洋過來而來，各國冰品也開始進入臺北這個國際城市了呢！

師大夜市內的木町就是家日本風餐廳，老闆娘高英桂因曾從事舶來品進口，經常前往日本出差，愛上日本抹茶的味道，轉行開冰店時，就設定了日式風格，店內懸著有著「冰」字的日式風格布條，以抹茶、紅豆編排冰品菜單，搭配日式進口素材，融入臺式刨冰的各種配料，讓人不出

國也可以淺嘗日式冰品的快感。

木町的刨冰以一般的冰塊刨出來的冰為底，但特別的是配料和糖水。人氣冰品No.1的「木町抹茶冰」，改良自日本京都最具代表性的冰品——「宇治金時」。位於京都的宇治是日本三大茶區之一，金時則指大顆的紅豆。以日式抹茶、砂糖和水煮成綠茶糖漿再淋在刨冰上，搭配以砂糖熬煮的紅豆，就成了色彩分明的宇治金時。

高英桂以宇治金時發想，從京都進口的抹茶粉加上糯米粉、果凍粉，分別做成抹茶湯圓和抹茶凍，抹茶湯圓彈牙力道足，抹茶凍Q軟不苦，搭配甜香紅豆最對味，再將冰品淋上日本進口的抹茶糖漿，搭配店家自製的紅豆、抹茶湯圓，還有一球明治的抹茶冰淇淋，微苦的茶香和紅豆的香甜達成絕妙的平衡，日本風情十足。

除了抹茶，什錦水果牛奶冰也是店裡最夯的冰品之一，五彩繽紛兼具養顏的水果，有芒果、西瓜、鳳梨……等多種水果鋪在白皙皙的刨冰上，口味單純，清新爽口；喜愛嘗鮮的人，不妨試試店內的「藍色夏威夷」，宛如大海般的湛藍色剉冰，光看就消暑解熱，這藍色汁液是老闆娘特別以日本進口蘇打水做出的變化，淋在刨冰上，口感純淨，能引出水果的甜味和香氣，很值得一試。

看了這麼多臺北夏日口味多元的人氣冰品，不管是傳統的或是引進國外的冰品，都可以滿足喜歡嚐鮮的味覺，炎炎夏日，趕緊呼朋引伴大口吃冰去吧！

店家資訊：

新大興刀削冰 📍臨江街97號

辛發亭 ☎2882-0206

以利泡泡冰 ☎2832-7909

木町 ☎3365-1680



色彩鮮豔的水果什錦冰，豐富視覺與口感。

冰

盛夏就是愛冰淇淋

文／趙敏夙 攝影／劉威震

在炎熱的仲夏，大概沒有人能抗拒冰淇淋的奇幻魅力，很幸運的，臺北正是一座不夜的冰淇淋之城，在這裡，不管男女老少、大人小孩都能找到和自己對味的冰淇淋。

臺式老字號雪王 口味超驚奇

位於西門商圈的雪王，今年滿60載，可以說是臺北市最老的冰淇淋店。人稱「阿公」的雪王老闆高日星，今年已經82歲，雖然行動不太方便，但是有關冰淇淋的大小事仍記得一清二楚。「做冰淇淋，很簡單，也很難。現在學化工、食品的高材生，都不見得能做好冰淇淋。」他有感而發地說。60年前，阿公憑著一股興趣和熱情，投入冰淇淋的領域，

他靠多看多學，甚至到日本知名冰淇淋店偷偷觀摩，查遍百科全書，經過一連串實驗和失敗，才打造出屬於雪王風格的冰淇淋。

「我的冰淇淋會說話。」阿公很自豪地說，他回憶民國75年時，雪王的高麗參冰淇淋剛上市，一球要價200元，轟動臺北城，迄今，他的豬腳冰淇淋、金門高粱冰淇淋、九層塔冰淇淋、肉鬆冰淇淋，仍為人津津樂道，這些鹹味和蔬菜口味的冰淇淋雖已賣了20年，現在看起來還是相當搞怪創新，可見當年的雪王就已經是走在尖端的前衛冰淇淋店了，即使到了現在，在阿公的白頭髮底下，還儲存著上百種不同的冰淇淋配方呢！

能維持半世紀以上的老店，



「阿公」高日星靠著努力與熱情，一手打造專屬雪王風格的冰淇淋。



雪王的冰淇淋口味到現在還是相當多樣創新。

必有過人之處。我問阿公做冰淇淋的訣竅是什麼？他說：「要平均。」糖要平均，每一種冰淇淋組成的食材也要平均，其次，「用料足」也是老店堅持的硬骨精神。根據員工私下表示，阿公會挑選當季最好的水果，例如夏天芒果最好的季節是從夏至到小暑，他曾在這段時間，買下250公斤的芒果，冰在攝氏40度的冷凍庫裡，再慢慢拿出來做冰淇淋；荔枝冰淇淋也是一顆一顆用手剝殼取果肉，即便現在荔枝糖漿已經十分方便，雪王的冰淇淋還是用原汁原味的水果，冰封淬鍊出最天然的滋味。

走過一甲子歲月的雪王，曾經推出上百種口味，至今仍維持78種冰淇淋，滿足每個人的味蕾。香港人偏好養生滋補的口味，對紅棗、桂圓、當歸、高麗參冰淇淋嘖嘖稱奇，呷好道相報；日本人則偏好水果口味，當他們吃到



走過一甲子的雪王，至今仍有78種口味。

芒果、西瓜、荔枝等水果冰淇淋都感動極了，因為這些寶島常見的水果，在日本當地都十分昂貴，更何況是做成冰淇淋呢！還有一位住在加拿大的華僑，曾經提著行李來雪王，說上飛機前一定要再吃一口家鄉冰淇淋的味道，才不會遺憾。因此不管什麼國家的人都可以在雪王找到屬於自己的味道，絕對令人難忘。

美式聖代風潮始祖：雙聖

有24年歷史的雙聖餐廳，是很多50年代出生的臺北人，青春歲月的共同回憶，小時候在雙聖吃到生平第一口香蕉船冰淇淋；高中時和一群朋友合吃一盤有8大球冰淇淋的「舊金山大地震」（現在叫做「環遊世界」）；長大後連談戀愛也在雙聖，那甜入心坎裡的冰淇淋，彷彿也融化了初戀的不安與尷尬。

在網路上享有盛名的「美食摩

人」徐天麟是雙聖的老顧客，他說，位於仁愛路圓環的雙聖，還見證了臺灣唱片業的興衰，在80年代，不少當時未成名藝人的企畫會議都曾在雙聖開，包括劉若英、任賢齊、梁靜茹和陶晶瑩等都曾來雙聖吃過冰淇淋，演藝圈的教母張小燕最喜歡吃芋頭冰淇淋，還有不少政界名人也愛雙聖的冰淇淋，老員工說，曾文惠、連方瑀都曾來買過，前總統李登輝還特別喜歡雙聖的脆皮甜筒呢！

老字號的雙聖曾經開發過195種口味的冰淇淋，目前在餐廳裡常態供應的只有28種。有別於原裝進口的美式冰淇淋，雙聖冰淇淋是在美國總公司的監督之下，由臺灣工廠製作，根據亞熱帶消費者的需求，重新調整口味，因此，你會發現，雙聖的冰淇淋不會過甜，所以吃不膩，但乳脂類冰淇淋奶香味十足，因為冰淇淋

的主原料牛奶，仍堅持用進口頂級鮮奶製作，以保有香醇滑順的口感。

雙聖也是早年帶動美式聖代風潮的先驅，若要嚐道地的美國風冰淇淋，土耳其咖啡、白蘭地



店內裝潢擁有懷舊風格的雙聖。



新鮮，是COLD STONE最自豪的一點。

波爾櫻桃、藍莓乳酪冰淇淋是首選。還有料足味甜，用在地玉荷包做成的荔枝雪寶、大甲芋頭冰淇淋和專門為礁溪老爺酒店開發的金桔百香果冰淇淋都是雙聖的強項。雙聖冰淇淋份量碩大，有12種花式聖代，最資深的仁愛店甚至24小時營業，讓民眾從白天到黑夜都有美味冰淇淋相伴。

雙聖餐廳至今仍維持著五、六〇年代濃濃的歷史懷舊沉味，連聖代也保持懷舊的復古造型，擠滿鮮奶油的香蕉船聖代，直接在方糖上點火燃燒的「冰火奇緣」，特別適合生日宴會，總能

帶給壽星滿懷驚喜，至今仍不退流行。

吃冰消暑兼解悶 歡樂時刻in COLD STONE

吃冰淇淋是最歡樂的時刻，應該開心，盡情享受！這是來自美國的COLD STONE冰淇淋店的最高指導原則。所以，一走進店裡，它就用七彩繽紛呈現波浪般的冰淇淋歡迎你，還有琳琅滿目的各式糖果、水果、堅果、醬料和現烤脆餅，最妙的是，戴著小丑帽和大蝴蝶結的活力店員，還會唱歌給你聽，表演炒冰淇淋的絕技

給你看，讓你吃冰消暑順便還能解悶呢！

新鮮，是COLD STONE最自豪的一點，企畫經理Joyce說，因為新鮮現做，精密溫控，冰淇淋才會細緻沒有冰晶，一入口就均勻融化，因為新鮮，所以會「牽絲」，產生獨特的黏稠性。其現場炒冰的表演，讓你的眼睛也吃冰淇淋，只見店員在零下9度的花崗石板上，用冰鏟翻攪顧客指定的冰淇淋和配料，把原本稀鬆平常的舉動，變成一場創意趣味秀，是COLD STONE最與眾不同的地方。

口味，則是COLD STONE第二項秘密武器。在美國有數位Taste Master，專門研發冰淇淋的口味和造型，可說是冰淇淋的化妝師兼設計師。在臺灣的第一年，他們用16種冰淇淋口味和36種配料，變化搭配出24種經典聖代，其中，最具突破性的就是從甜點中找靈感，代表作是酷石蘋果派、波士頓奶油派和巧克力德意志冰淇淋等，用拌炒的方式，把海綿蛋糕、派皮、巧克力醬、鮮奶油……各式甜點和冰淇淋組合在一起，深受好評，最近還推出淋上桂花釀的鐵觀音茶冰淇淋「就是愛找茶兒」，也是一大創舉。



COLD STONE的炒冰創意無限。



雙聖的「冰火奇緣」特別適合生日宴會，讓壽星滿懷驚喜。



以大量果泥和糖漿製成的義式冰淇淋，綿密細滑的口感十分輕盈美妙。

在眾多口味之中，我最推薦以香草冰淇淋為基底的聖代，冰淇淋上佈滿點點香草籽，真材實料讓你滿口生香。香蕉口味是臺灣消費者特別喜愛的口味之一，草莓冰淇淋是女生和小朋友的最愛，男生則多半喜歡巧克力冰淇淋，

外國朋友則偏愛像香甜牛奶糖般的蛋糕冰淇淋。

冰淇淋還可以怎麼吃呢？COLD STONE建議，濃咖啡搭配冰淇淋是絕配！還有雪貝凍飲（Smoothie），是以3至4種新鮮水果為基底的冰品，消暑指數最高，另一種特別的「冰淇淋雪克」就像可以飲用的軟冰淇淋一樣，奶味十足。想感受不同口感的人，不妨可以嘗試一番。

冰淇淋界新貴族 義大利冰淇淋工作室

位於臺北市錦州街裡的一座小小的義大利冰淇淋工作室，一到夏天，主人洪守成就像個陀螺一樣轉個不停，來回於冷藏櫃、專業製冰機和冷凍庫之間，快速不斷地，生產著如萬花筒般的各色冰品。

洪守成曾為知名義大利餐廳的甜點主廚，因此他的手工雪酪（sorbet）充滿精緻貴氣，口味相當獨特。例如荔枝玫瑰覆盆子、紫

羅蘭黑醋栗西洋梨、曼特寧巧克力等，都是綜合2至3種花、果、酒、香草或巧克力的花式冰品。所以入口不會只獨沽一味，時而先甜後酸，時而先甘後苦，花香、果香相互在味蕾上交替，迷人芬芳。

其中，一款有如夕陽般顏色的金百利葡萄柚冰品，創意來自於法國一家米其林三顆星餐廳的經典甜點，洪守成用新鮮葡萄柚果泥，加入少許調酒增強果味，吃起來酸香微苦，做為飯後點心十分解膩，當做開胃菜與主菜之間的冰品也很適合。

製作難度最高的是集合甜、香、苦、酸的曼特寧巧克力冰品，因為洪守成拒絕用速成的可可粉，而是用純度高達64%的法芙娜巧克力磚製作，由於巧克力一遇冷即變硬，洪守成實驗了很多次，才成功做出這款獨一無二的巧克力冰品。

洪守成還特別公開義大利冰品的製作流程，只見經過一夜冰鎮



白色的雪酪像白雪一般。

入味的花茶糖漿與大量新鮮果泥拌勻之後，倒入攝氏零度以下的機器之中，再關起艙門，調整溫度和空氣注入量，20分鐘之後，彩色的雪酪如堆雪般迴旋而下，但得馬上入庫冰鎮，待結實一些才能裝盒。

以大量果泥和糖漿製成的義式冰淇淋，綿密細滑的口感十分輕盈美妙，和以牛奶為基底的美式冰淇淋截然不同，身在臺北可以同時享用到這兩種不同風情的美味，真的很幸福呢！

收集古今冰淇淋的無限可能： 美國冰淇淋文化館

喜歡冰淇淋的人，似乎都是童心未泯，擁有源源不絕的創意。成立5年多的美國冰淇淋文化館，收集了古今冰淇淋的無限可能，你可以在這裡吃到同時冒著冷熱白煙的鐵板紅酒冰淇淋、一定要先喝酒再吃冰的雞尾酒冰淇淋，還能看見19世紀的手搖製冰機，以及第一個上太空的太空包冰淇淋，各式新鮮有趣的花樣，為人們開啟一趟驚喜又奇妙的冰淇淋之旅。

總經理陳宏江說，美國冰淇淋文化館裡的主角Bigtom冰淇淋，是1945年在西雅圖發跡，該品牌最自豪的就是將冰淇淋裡的空氣含量降到10%以內。一般頂級冰淇淋，大概只能將空氣含量控制到25%到30%間，坊間的冰淇淋，更有高達一半的比例是空氣，所以，Bigtom冰淇淋吃起來有Q勁甚至帶點嚼感，真材實料不易融化，所以又有「高分子冰淇淋」這樣「科學」的稱呼呢！

美國冰淇淋文化館的冰淇淋口味約有27種，但是

吃法並不設限，因此又變化出各種創意花式冰淇淋，最華麗熱情的是「鐵板紅酒冰淇淋」，在攝氏100度的熱燙鐵板上，先鋪上特製的布朗尼巧克力蛋糕，再放一球香草冰淇淋，當紅酒淋上去的那一剎那，滋滋作響，旋即白煙

升騰，集合了酸甜苦甘的口感，冷熱交鋒，十分精彩。

若想要在仲夏之夜，享受冰涼微醺的醉意來消散暑氣，則推薦雞尾酒冰淇淋，它裝盛在優雅經典的古銅架子裡，右邊是櫻桃水果雞尾酒，左邊是酒釀櫻桃冰淇



雞尾酒冰淇淋看起來相當華麗，口感奇特。



鐵板紅酒冰淇淋集合了酸甜苦辣的口感，冷熱交鋒，十分精彩。(美國冰淇淋文化館提供)

淋聖代與蛋糕，建議先喝酒再吃冰，最是愜意。

一年四季，美國冰淇淋文化館會隨季節增減不同口味的冰淇淋，夏天主打水果類和冰酪冰淇淋，覆盆子冰酪和蜜桃芒果都很夠味，高居暢銷排行榜不下；乳脂類冰淇淋的最新口味是杏仁開心果，另外還有現烤的餅乾、可以按摩舌頭的湯匙和一體成形的紙盒，讓美國冰淇淋文化館始終話題不斷。

冰淇淋課程也是這裡的一大特色，很多學生都曾在美國冰淇淋文化館裡進行校外教學，了解冰淇淋的技藝、歷史和科技。不管是小朋友、大學生或是社區媽

媽，不僅可在這裡DIY自製冰淇淋，還能盡情吃冰淇淋，大概是全天下最過癮的課程了！因此報名相當踴躍，已經進行了100多梯次，想要預約竟還要排到半年後呢！

店家資訊：

雪王 ☎ 2331-8415

雙聖 ☎ 2719-5633

COLD STONE ☎ 0800-001-677

義大利冰淇淋工作室 ☎ 2511-1056

美國冰淇淋文化館 ☎ 0800-010-166

甜

消暑甜品最喇嘴 陪你甜蜜過夏天

文／馮霽嵐 攝影／楊志雄

酷熱盛暑，來碗清涼爽口的甜品最享受，又軟又Q的青蛙下蛋，滿是椰香的拉椰糕，還有軟韌香甜的日式葛切、看了就想咬一口的白嫩嫩豆花，從臺灣、越南一路吃到日本，在熱得冒煙的酷暑裡體會各國甜品文化，感受滿是甜蜜的清爽涼意！

臺式豆花 純粹口感香氣足

孩提時代，夏天午後最愛在家門口等待挑著豆花擔的老伯伯經過，老伯伯用扁杓片起柔嫩的豆花，輕柔地放進碗裡，加上軟Q的花生，淋上冰涼糖汁，香甜可口，是童年回憶裡最難忘的甜品。



豆花莊以一味花生豆花，擄獲無數饕客的胃。



臺式豆花的香氣很少有人能夠抵抗。

長大才知道，早在五代時期，翰林學士陶谷撰寫的《清異錄》就記載到豆花，當時叫做豆腐花，可見在五代時期淮南一帶，豆花就是老百姓日常生活食品。

五代時期的老百姓以豆花為日常食品，到了現代，位於寧夏夜市附近的豆花莊，也是以一味花生豆花，擄獲無數饕客的胃。從第一代莊水先生至今歷經40多年，古早的口感至今不變，第二代莊小姐說，夏天清晨3、4點就要起床做豆花，以精選本土黃豆為素材，將黃豆和水比例拿捏得宜加上純手工製作，才能呈現出柔順細緻的口感。

對於豆花如此費心，配料可也毫不馬虎，招牌豆花裡的花生精挑自宜蘭利澤一帶沙地種植的沙仁花生，受到海風、海霧滋潤，果實碩大。經過12小時溫火慢煮，花生軟中帶Q，鬆軟好吃。此外，配角的糖水也做足功夫，以白砂糖炒過再和清水熬煮出略帶琥珀色的糖水，將糖水打成綿

綿冰狀鋪在豆花上，添加冰涼味道和美感，也不至因融化而影響甜度。一碗看似樸實、簡單的古早味豆花，卻仍是用心去做絲毫不馬虎，無怪乎能讓人想一再回味，還不時有新莊熟客老遠跨過臺北橋來回味老滋味。

為了提供給客人更多選擇，豆花莊也陸續增加了葡萄椰果、蒟蒻、芋圓、芋頭等各種配料，搭配豆花，新奇好吃。其中口感綿密還帶點Q勁的芋頭，最受歡迎，還有蜜汁芋頭可以選擇，供饕客獨享香芋滋味。

莊小姐說，夏冬兩季交叉選用屏東高樹芋頭和臺中大甲芋頭，栽培出來的芋頭質地綿密，加入蜜汁熬煮，鬆軟又有Q度，口感扎實，令人愛不釋手，是夏季最香甜的飯後甜品。

青蛙下蛋 彈牙食趣多

臺式甜品充滿趣味，士林夜市青蛙下蛋的創始店——王記的店招，正是一隻肥肥肚大的青蛙，初看到還納悶地想青蛙下的蛋，不是蝌蚪嗎？怎麼能下肚啊？老闆王明達因為大顆粉圓看起來像是青蛙蛋，就幽大家一默，取名做青蛙下蛋，還申請了專利。這個巧思，果然讓王記的青蛙下蛋聲名大噪，在臺北市的幾處夜市都見得到分店呢！

王記的粉圓，每天現煮現賣，顆顆晶瑩剔透，不放隔夜，才能確保口感彈牙不硬。黑亮滑溜的粉圓，加上甜甜的糖水，和清涼的冰塊，果真像青蛙剛下的蛋呢！若不想單純品嚐粉圓的Q，還可搭配檸檬愛玉，由酸襯托甜，由甜帶出酸，如同初戀的滋味，兩味交錯引領，恰到好處。

《臺灣通史》上記載，愛玉是在清道光年間，一位往來大陸、嘉義經商的生意人，無意間在山間河流中發現的一種凍狀食物，經溯源才找出這項涼夏盛品。金黃明亮的愛玉，口感軟硬適中，配糖水、檸檬汁和冰塊最好吃，



王記的粉圓，顆顆晶瑩剔透、彈牙不硬。

滑口冰涼的味道，比起粉圓毫不遜色。

日式甜品 季節風情味道足

臺式甜品的故事性十足，日本的和菓子則以季節變化的食材美感擄獲人心。像是忠誠路上的明月堂茶屋，每年夏天前，就會掛出新茶季的宣傳海報，標示著夏季甜品登場了。

旅日作家劉黎兒在她的《咖啡座的和菓子歲時記》中提到，「葛切」這種日本人喜愛的夏日涼品，在古代有個很美的名字叫做「水織」。她在書中也說到春天的鬧意、夏天的清涼、秋天的

深趣以及冬天的閑寂都會改變和菓子的外型。一如夏天是吃葛切的季節，葛切是以「葛」的根部



豆花莊的蜜汁芋頭口感綿密。



日本的葛切看起來像是透明的麵條，宛如夏日裡涓涓而下的瀑布。

提煉製成葛粉，用現點現煮的方式，煮至軟透看起來像是透明的麵條，一條條放置冰水中，宛如夏日裡涓涓而下的瀑布。

店長楊小姐提醒著葛切在上桌20分鐘內就要食用完畢，不然Q度會隨時間銳減。用筷子夾起滑溜的葛切，再蘸上附在一旁的黑糖蜜，入口Q彈，甜到心坎裡。對日本人來說，甜品是休憩用的茶點，休息是為了補充體力，加上日本茶味苦，所以甜品偏甜。因此日本甜品不僅講究營養價值，更主張甜。

明月堂的另一道「水晶地瓜

冰」，蘊含著臺式與日式甜品融合的意義。端上桌，撲鼻而來的是淡淡的茶香，這股香氣來自鋪在冰上的琥珀色觀音茶凍，搭配蜜漬過的地瓜，再加上幾塊白色麻糬，甜香適中，看得出經過精心搭配。

因為夏季是牡丹盛開的季節，白色麻糬外皮裹上紅豆泥的「牡丹餅」，成為最應景的美味。悶熱的夏日，吹著微涼冷氣，點份牡丹餅，搭配苦中帶甘的抹茶，那樣悠哉閒散的氣氛，讓因熱氣而湧起的煩躁感，頓時消失無蹤。

越南甜點 米加椰奶展特色

作為世界第二大產米國的越南，天生就懂得用米之道，光是拿米當主食、入菜還不夠看，更發明了各樣創意甜品來解饑，

在臺大、公館一帶，由一家人經營的三家「翠」字系列的餐廳——翠薪、翠林、翠園，專賣越南風味料理，也傳遞越南文化特色。

翠薪越南餐廳的林老闆說，很少有一個民族能像越南一樣，不只煮米成飯食用，也用米製成春捲皮包肉、包蔬菜，還用了米做甜點，讓米的特色發揮到淋漓盡致。

他介紹我們品嘗的「拉椰糕」就是典型的米甜點，把米漿加上香蘭葉榨出的汁，再加上椰汁當底，一層層堆疊起來，淺淺的米香混合了香蘭葉的綠和椰汁的白，口感極具層次，冰冰涼涼，散發香甜氣息；另一道「椰子涼糕」是純粹的椰汁甜品，以洋菜當底加進椰汁，入口軟滑，味道不太甜，當成飯後甜點一點也不會對胃造成負擔。

想來點更冰涼的，人氣No.1的甜品是「石榴什錦冰」，這是道東南亞的典型甜品，在印尼、馬來西亞叫摩摩喳喳，在越南當地叫三色冰，來到臺灣又起個新鮮的名字叫石榴什錦冰。

既然是什錦冰，一端上來就



經過精心搭配的水晶地瓜冰。



石榴什錦冰是東南亞的典型甜品，極富熱帶風情。

看到色彩鮮艷的配料，讓人食慾大增。入口的清脆口感來自紅色的石榴，是以荸薺裹粉做成；黃色的波蘿蜜，有護胃功效，還有亞答子，是種生長在沼澤地的果樹果實，被稱為海底椰，半透明的果實嘗起來柔韌又滑，甜而不

膩，各種水果襯上香甜椰奶，酸甜冰潤，極富熱帶風情。

夏日艷陽高掛，在臺北城遊蕩蕩，尋覓清涼甜品，臺式也好，異國風味也行，能夠立即消暑，增添舒爽感受，才是最值得的享受呢！

店家資訊：

豆花莊 ☎ 2550-6898

王記青蛙下蛋 📍 文林路 101 巷口
(陽明戲院旁邊，加油站對面)

明月堂 ☎ 2876-8567

翠薪越南餐廳 ☎ 2368-0254