

# 立夏第一支雪糕很文艺

“南博梅瓶”“牛首山”……南京文创雪糕火出圈

## 文创雪糕火出圈,南京的长这样

南京博物院梅瓶雪糕、三星堆雪糕、鼋头渚樱花雪糕、牛首山雪糕、黄鹤楼雪糕……今年,拿着雪糕逛景区成为特别的纪念,这些雪糕你吃过吗?

“太漂亮了,有点舍不得吃”……5月7日,现代快报记者在南京牛首山文化旅游区看到一个粉红色的写有“牛首山雪糕”的标牌引人注目,价格为18元一支。

雪糕以佛顶宫、佛顶塔、莲花等为造型,分为草莓、牛奶、巧克力三种口味,吃完还有专属盲签。不少游客在景区手持“牛首山雪糕”拍照,圈粉无数。90后市民赵女士告诉记者,自己很喜欢这两年流行的景区文创冰淇淋,除了贵一点,没有缺点。

“这是今年五一假期前推出的景区定制文创雪糕,假期迎来了销售高峰。”景区一名工作人员介绍,在她负责的冰柜能存放200~300支雪糕,最多时一天能卖出4个冰柜的量。

文创雪糕的走红,是城市文创产品得到市场认可的最好验证。“随着夏天的到来,游客对这类产品的需求也越来越多。”

“风泉两部乐,松竹三益友。”红色的花瓶状雪糕上,临摹雕刻着松、竹、梅的花纹样式,南京博物院也上新了一款文创雪糕。它以镇馆之宝——明洪武釉里红岁寒三友纹梅瓶为原型而创,这也是现存唯一一件带盖子而且保存完整的洪武釉里红梅瓶。

这款雪糕是草莓味的,一口就能“咬掉”梅瓶的盖子,味道甜而不腻。颜值高、口感好,文创雪糕是游客们打卡拍照的不二选择。“文创雪糕能让我加深对旅游景点的记忆,比如这个梅瓶雪糕,让我记住了镇馆之宝的名字——明洪武釉里红岁寒三友纹梅瓶,我等一下还想再去场馆里仔细看看它的由来、介绍。”一位游客告诉记者。

## 怀旧雪糕,藏着专属的童年回忆

赤豆元宵、香草冰激凌、大赤豆冰棒……要说夏天的雪糕,怎能少得了老南京人的记忆——马头牌冰棒。说起这个牌子的雪糕,南京人可谓无人不知。

“冰棒马头牌、马头牌冰棒……”今年50多岁的市民王先生说,以前马头牌非常有名,就是他们这一代人眼中的哈根达斯。并且,只要一提到马头牌,大家都会想起童年时在炎热的夏天和小伙伴吃冰棒的记忆。

在夫子庙的古街上,还能找到“马头牌”的店铺。“马头牌”雪糕始于1947年。上世纪八九十年代,“马头牌”深受南京人、江苏人的喜爱,被评为“南京人最喜爱的冷饮”和“江苏著名商标”,经典的桔子味、赤豆味冰棒是许多人专属的童年记忆。

52岁的苏阿姨是南京本地人,在她的印象中,第一次吃“马头牌”雪糕是40多年前的事了。“以前卖冰棒的人骑着车子,走街串巷,车子上搁着个木箱子,里面装着各种雪糕,那时候南京大街小巷都有卖‘马头牌’冰棒的。”咬了一口手中的大赤豆冰棒,阿姨笑着说:“还是小时候那个味道,属于我们那一代人的儿时记忆吧,吃起来就会想起从前的好多事。”

店家告诉记者,2018年的时候,有一位七八十岁的爷爷每天都会来买一支雪糕。“我印象特别深刻,因为他每天

都来,每天买的口味也都不一样,2019年之后慢慢来得就少了,对年纪已经蛮大的人来说,吃冰棒不只是因为喜欢这个味道吧,应该是这个味道里藏着很多回忆。”

“小时候,大街小巷都能听到吆喝声,自己听到也会让家人给钱出门买一支。”今年58岁的陈阿姨告诉现代快报记者,在她小时候,桔子味的马头牌冰棒4分钱一支,牛奶味的5分钱一支。到了现在,桔子味的5元一支,近年推出的无糖老冰棒6元一支,其他都是10元一支。

虽然价格涨了,但是大家对它的热爱一分不减。即使到了现在,每到夏天,不少南京市民还是会到商店里买一支马头牌的冰棒消暑。一口下去,旧时光的记忆也随之唤醒。不仅如此,近年来,南京市场多了很多专营马头牌冰棍的怀旧店铺,吸引了许多游客。

一家冷饮批发店负责人告诉记者:“我们虽然每年都会推出很多新款冷饮,但是像马头牌雪糕、赤豆棒冰、冰砖等大家小时候爱吃的冷饮一直长盛不衰。”

值得一提的是,作为南京的老牌子,马头牌冰棍的原厂址就在原厚载巷29号南京糖果冷饮厂。南京厚载巷,是鼓楼区北边一条东西向的小巷。虽然原来的房子变成了几栋新住宅,但是每当来到此处,老南京人还是会想起曾经的冰棍。

五一假期后,气温飙升,南京开启了“热热热”模式,一支雪糕成了清热解暑的不二选择。近日,现代快报记者走访南京多家冷饮批发和零售店,除了去年的“网红”和经典口味,今年的雪糕市场还迎来了“新人”。牛首山、南京博物院的文创雪糕火出了圈,游客们纷纷打卡,很受大家的喜爱。包装简单、价格亲民的复古经典款雪糕持续收获好评,开启了一波“回忆杀”。

现代快报+/ZAKER南京记者  
李楠 卢河燕 杜雪迎/文  
郑芮/摄



牛首山雪糕



南京博物院梅瓶雪糕



武汉黄鹤楼雪糕

## 在家也能DIY 自制雪糕成新风尚

在微博、抖音、B站等社交平台上,不少人会上传自己DIY雪糕的视频,分享给身边人,也收获不少网友的点赞。对于动手达人来说,想吃雪糕在家就可以DIY。小菠萝、熊爪、小兔子……超市里的雪糕模具让人眼花缭乱,各种各样的冰淇淋机价格从几百元到上千元不等。

网上还有一些不需要模具的简便操作,简单且零失败的“脆皮鲜果冰糕”就受到不少网友追捧。直接将新鲜水果剥皮、切块放入冰箱冷冻,之后裹上喜欢的巧克力、草莓酱等,再放入冰箱冷冻,拿出后放置片刻再吃,好吃的鲜果冰糕就做好了。

市民刘女士告诉记者:“现在大家都考虑食品安全问题,自己做冰淇淋,原材料都能看到,吃起来放心。”



三星堆雪糕



扫码看视频