

PPMG
凤凰出版传媒集团

国内统一连续出版物号

CN 32-0104

邮发代号

27-67

主办

江苏凤凰出版传媒集团

出版

江苏现代快报传媒有限公司

地址

南京市洪武北路55号置地广场

邮编

210005

网址

现代快报网 www.xdkb.net

传真

025-84783504

24小时新闻热线

025-96060

本报员工道德监督电话

025-84783501

今日总值班

王磊

头版责编

颜玉松

版式总监

沈明

零售价每份1.5元

周一见 质疑“雪糕高温不化”只是大惊小怪吗

最近雪糕太“热”，以至于热搜榜都嫌它“热”了。

近日，有网友爆料称，知名雪糕品牌钟薛高旗下一款雪糕在31℃的室温下放置近1小时后仍没完全融化，引发网友关注，相关话题登上热搜。此前，“雪糕刺客”等话题也在热搜出现。

针对网友“试验”，有媒体记者买来三款雪糕亲测，32℃的室温下，半个小时后，松露巧克力口味的梦龙已经化成一滩水，朗姆口味的八喜成了糊状，但海盐椰子口味的钟薛高仍保持着半小时前的形状，用勺子搅动，这才发现糕体已经软化。

“不化的雪糕还叫雪糕吗？”对于网友的质疑，钟薛高回应称，雪糕的固形物高、水少，完全融化后自然

厂商可以从人们的“大惊小怪”中读出某种提醒甚至劝谕：雪糕少玩点让人云里雾里的花活，多来点健康透明，多来点“价廉物美”

就为黏稠状，产品仅使用极少量的食品乳化增稠剂。对此，食品专家表示，应正确看待食品增稠剂的作用，在合理合法的范围内使用食品增稠剂，不会对人体健康带来危害。

老实说，老百姓对于雪糕的观感是非常强调外形的。拿到手时，那得是“铮铮铁骨”才行，但雪糕易“化”，这是公认的常识。吃的过程中，有一种和雪糕化冻抢速度的心理，总觉得吃着吃着雪糕就化了。我们这一代人，自小便见识过卖雪糕的小哥用棉被捂着雪糕，拒绝雪糕化冻。但时间长了，雪糕还是不听话。于是，我们可以花较少的钱买

“化”后的雪糕吃，图个便宜，也图个帮人。

总的来说，就食客心理而言，是不喜欢雪糕化得太快的。但反过来，若是雪糕老半天都不化——这种事多年前也有过——人们也会持有疑虑，觉得这雪糕八成是“成精”了。也就是说，雪糕该化还得化，别“端着”成吗？

专家给出的解释，按理说可以在一定程度上打消消费者的某种疑虑。不过，在雪糕越做越复杂、品类越来越多、加入的“元素”越来越多的情况下，某些雪糕“不化”的例子也就多了起来。这或许不算个问题，

但我们依然可以从这种微妙心理的变化中，体会到消费者的紧张情绪。人们并不希望对长期以来作为寻常食物的雪糕失去“掌控”。

显然，一些网友指责某些雪糕“不化”就算是种误解，也传递了这样的潜台词：那么贵的一支雪糕，居然不像一支“正常”的雪糕。这背后依然是雪糕价格走高引发的某种不爽。

在雪糕价格普遍平民化的年月，人们会格外计较雪糕的化与不化吗？就算有这种言行，也不会激起轩然大波。

厂商可以从人们的“大惊小怪”中读出某种提醒甚至劝谕：雪糕少玩点让人云里雾里的花活，多来点健康透明，多来点“价廉物美”。

贰拾柒号

互动体 别忘记雪糕是大众食品

读了现代快报7月1日社评《高价雪糕卖不动，别当耳旁风》后，我觉得，自主定价也不是没有规则，可以随心所欲地抬价。首先是要货有所值，比如66元钱一支的雪糕确实选料精细，成本就要花几十元，利润并不高，那就情有可原；其次是让消费者认同，消费者吃了这种雪糕确实感到值得，不是在宰自己，才会有回头客；还有一点，就是要考虑消费者的消费能力。过去的雪糕卖几毛钱，最贵的也就两三元

钱。雪糕的原材料也就是奶油、淀粉、糖之类，没有什么特别的原材料。就是加了一些滋补品成分，也往往是一种噱头。某些高价雪糕，有侵犯消费者权益的嫌疑。

现在一些厂商或许受到奢侈品的影响，认为商品价格越贵越好卖。但绝大多数消费者还是喜欢价廉物美的商品。雪糕是大众消费品，把价格哄抬到奢侈品的水平，绝大多数消费者是很难接受的。

南京 吴文元

我说 “月光式亮化”让城市更加宜居

夏日夜晚，我与朋友进入南京玄武湖公园，进园之后，我发现公园内湖边的灯光不再刺眼，观看夜景时眼睛舒服多了。

据介绍，环湖路上实行了“月光式亮化”。方案是在人们经过的地方设置光源，模拟朦胧的月光，既可以给行人照亮道路，又不污染环境，还能营造出“月上柳梢头”的意境。

这样的亮化，不仅减少光污染，也让景区夜晚更加迷人，并且

吸引游客与带动消费。此举，其他的市民休闲场所也可以实施。前不久，我晚上经过一个绿化很好的广场，发现很少有人在此纳凉。因为广场上数盏大功率的灯光刺眼。最近，管理方仅留下相对柔和的路灯照明，来纳凉的市民明显多了。可见，“月光式亮化”颇有人情味。夏天高温，如在公园与休闲场所推广“月光式亮化”可以大幅度节能，让城市更加宜居。

南京 王建国

平均竞争比19:1！
“三支一扶”招募开考

明后天迎“台风雨”，周四高温回归

晴热天气下，蓝天白云“养眼”，但体感着实不好受。根据江苏省气象台预报，受台风“暹芭”减弱后的低压影响，5-6日全省有一次明显风雨过程。不过，此轮风雨过后，7-9日以副高控制下的晴好天气为主；10日有一次对流性降水过程。值得关注的是，7-10日江苏将有35~36℃的高温天气。

现代快报+记者 徐红艳/文 赵杰/摄



南京街头紫薇盛开 扫码看视频

“梅姑娘”不典型，南京入梅后仅有4个雨日

入梅以来，除了6月24日“暴力梅”的洗礼，基本鲜少见到“梅姑娘”的身影。“梅姑娘”不典型，分散性雷阵雨也只局部“退烧”。自入梅起到7月3日为止，南京站仅有4个雨日。不少小伙伴发出“灵魂考问”：梅雨季的梅雨呢？南京气象说，梅雨带来回摆动，注定了今年梅雨呈不典型特征。由于雨带南北来回摆动，今年梅雨季并不会出现往年那般从早到晚绵绵无期的连续降雨。总体上今年梅雨特征不典型，以过程性降水为主，多强对流天气，并伴有高温。

刚刚过去的双休日，又是晴热的主场。7月3日西南部气温稍高，其中南京高淳、扬州市区、南京六合最高气温超过35℃，其他地区基本在32℃至34℃。东部沿海气温稍低，基本在30℃左右。虽然气温没有达到高温，但是体感依然比较热。

明后天全省有一次明显风雨过程

晴热持续，大家总在期待一场淋漓尽致的降水来降温。新一场降水已经在酝酿中了，主要影响区域在江淮之间北部和淮北地区。

7月2日夜间，今年第3号台风“暹芭”以强热带风暴级的强度移入广西境内，随后减弱为热带风暴级。3日至6日，受“暹芭”及其减弱后的低压环流和西风槽等系统共同影响，广东、广西、湖南、湖北、河南、山东及苏皖北部等地将先后出现强降雨天气。

江苏气象说，受台风“暹芭”减弱后的低压影响，5-6日全省有一次明显风雨过程。

具体来看，7月3日20时至7月4日20时，淮北和省内西南部地区多云转阴有阵雨或雷雨，其中省内西北部地区雨量中等，局部大雨，其他地区多云。7月4日20时至7月5日20时，淮北和省内西南部地区多云转阴有阵雨或雷雨，其中省内西北部地区雨量中等，局部大雨，其他地区多云。

时，淮北和省内西部地区阴有阵雨或雷雨，其中省内西北部地区雨量中等，其他地区多云，午后到上半夜有分散性阵雨或雷雨。7月5日20时至7月6日20时，全省阴有阵雨或雷雨，其中江淮之间北部和淮北地区中到大雨，局部暴雨。

周四起高温天重新上线

台风“暹芭”带来的降水，对淮北地区降温显著，但淮河以南地区局部可能会出现35℃高温天气。4日淮北地区最高温29~30℃，其他地区32~33℃。5日省内西北部地区最高温29~30℃，其他地区34~35℃。6日沿淮和淮北地区最高温29~30℃，淮河以南东部地区34~35℃，其他地区32℃左右。总体来看，淮河以南地区虽然雨不大，但“蒸煮”感会更加明显，注意防暑降温。

以南京来看，4日到5日以多云天气为主，最高温34℃左右。6日受台风外围云系影响，全市阴有阵雨

南京三日天气

今天 多云，有分散性雷阵雨 东南风3到4级 26~35℃
明天 多云转阴有阵雨或雷雨 东南风4到5级 26~34℃
后天 阴有阵雨或雷雨 西南风5级阵风6到7级 有分散性雷阵雨 27~32℃