

藿香酸奶、藿香龙虾、酒酿冰拿铁……

“土味饮品”换个“马甲”依然蹿红



▲藿香正气龙虾



本报报道的《“土味茶饮”，何处觅芳踪？》引发了市民讨论，相当一部分年轻读者反映，其实“土味”记忆正以一种全新形式在他们身边悄然流行。



藿香冰淇淋

“本土创意”凸显“新老融合”

藿香酸奶系列、藿香正气龙虾、藿香青苹果爆爆冰、酒酿冰拿铁、藿香冰淇淋……从下午茶轻食到夜宵硬菜，这些本土创意菜、饮品你尝过了吗？

你问这些卖得有多火，美团跑腿小哥郑小吉是这样评价的：“火，很火，特别火。”

郑小吉举了个例子，位于大生创业园的爆力元奶茶店，最多的一天，该店的网红爆款“藿香青苹果爆爆冰”接了30多单！他说：“这在我的饮品单项个人接单数据中，算是破纪录了。”

入夏后，一路火起来的又岂止爆力元推出的独家本土创意饮品“藿香青苹果爆爆冰”？“上周，我和几个闺蜜在桃园路的‘叁爷龙虾馆’品尝了‘网红爆款’藿香正气龙虾，口味真的不错！那种味道怎么说呢？反正就是颠覆了我原来的认知

和想象，藿香的独特香味和龙虾的鲜味达成了奇妙的融合，我们一只接一只，根本停不下嘴！一桌人10斤没尝够，又再点了10斤。”在中创区一家科技企业工作的宋小敏说，“以前听到人们说好吃的东西让人‘打嘴也不放’，以为是夸张，体验过才知道并非言过其实。真的很棒！”

除了藿香、佩兰等南通人熟悉的药食兼具的“土味食材”外，以花卉等其他食材入味的一些不断出新的“本土创意”饮品在低调中闪亮登场，也吸引了不少市民的关注。

“在青创园二楼的福满满糖水铺，这家铺子推出的‘桂花酒酿冰豆花’桂花味很浓，既便宜又解暑，口感相当好，受到不少女孩子的追捧。还有一道刚出新的‘古法银耳



藿香酸奶

芋圆汤’也值得一尝，养生又美味，味道和颜值都不错！”南通大学女生小沈说，在炎炎夏日，她和同学们能尝到这些味道正宗的通城最新“土味饮品”，是对舌尖上的味蕾最好的抚慰。

藿香、薄荷、酒酿……曾是一代人难以忘怀的夏日记忆，当“本土创意”凸显“新老融合”，传统饮品正持续焕发出新的生机。“藿香等这些看似不起眼的草本食材，居然可以如此翻红，真想不到！”一些市民感慨。

“故土情怀”嫁接“网红元素”

藿香、佩兰、菊花脑、淡竹叶……当这些传统的、带有故土情怀的民间药食兼具食材，经过新一代创意者的重新调制焕新，想不成为“网红”都难！

“确实热销，网友们的评价并不夸张！”25日下午，在装潢清新雅致的大生创业园爆力元奶茶店内，正在忙碌的员工小李指着当天的外卖订单告诉记者，“你看，这些订单的数量说明了一切。”

在这家店，记者注意到经典饮品有酸奶茶系列，譬如茉莉酸奶茶、芒果白柚酸奶茶、榴芒酸奶茶，鲜果柠檬茶系列的冰柠橙夏、爆打泰绿柠檬茶和酸奶爆爆冰系列的招牌饮品香蕉、草莓酸奶爆爆冰等等。眼下正一路大火起来的，就是受到不少市民追捧的藿香酸奶系列、藿香

青苹果爆爆冰系列。

“当带着故土情怀的‘土味食材’和‘网红元素’有机融合后，以新的口味、新的特色、新的体验来赢得消费者的青睐，也就并不奇怪了。”25日下午，藿香酸奶系列、藿香青苹果爆爆冰系列的品牌创始人刘籍元告诉记者，“事实证明，越是土味的，就越具有生命力。”

那么，刘籍元是怎么想到将藿香等南通人“喜闻乐见”的土味食材重新“嫁接”焕新的呢？

“其实，去年我就开始关注藿香、佩兰等传统的药食兼具食材了。”刘籍元介绍，“我在朋友家中喝了一杯藿香茶，突然就产生灵感和创意，如果将藿香茶运用到年轻人喜欢喝的奶茶饮品中，效果如何？我随后将藿香、佩兰和青苹

果、酸奶相配伍，青苹果调和藿香的前端香气，酸奶中和了藿香微微的涩，再辅以薄荷的清新清凉，一款口味独特的醇香饮品就炮制而成了。”

鲜为人知的是，为了选取最优质的藿香，刘籍元在云南、四川等全国各地比较多种不同的藿香品种，最终选定由我市白蒲出产的品质纯良，香味最纯正、最温和、最舒服的藿香。这款全新的、“故土情怀”嫁接了“网红元素”的“土洋结合”饮品一面市，就受到不少市民特别是年轻人的追捧。

“在市区，我们开设了3家‘爆力元奶茶店’。其中，在大生创业园分店，藿香一天的使用量最多时达到10斤！”刘籍元说，火爆的程度可见一斑。

“消暑佳饮”留住“舌尖记忆”

从下午茶轻食到夜宵硬菜，这些全新推出的本土创意菜肴和夏日饮品，对消费者而言，感受如何呢？

“小时候，我们一家人喝得最多的消暑饮品就是藿香佩兰茶，因为爷爷在房前屋后种植了这些草本植物。又不用人侍弄管理，冬天凋零、春天萌发，一长就是一大片，青翠的叶片怎么也摘不完。那时候家里经济也比较拮据，橘子水、酸梅粉等饮料舍不得花钱买。现在，作为一名不再年轻的80后，生活条件好了，口袋里不缺钱了，再品尝这些口味翻新、重新走红的特色‘土味饮品’，一边回味着童年儿时的味道，一边感受着时尚生活的气息，真的妙不可言！”在我市一家银行工作的宋晓军，说起让他为之着迷的最新本土创意饮品，道出了一代人的肺腑之言。

惊喜，品味；接受，追捧……不少消费者认为，以藿香、佩兰等草本植物作为食材精心炮制、全新登场的一系列土味“消暑佳饮”及餐品，本质上还是将“故土情怀”入戏，留住了不同年龄段的人们对于青春、对于生活的“舌尖记忆”。

“藿香等草本植物入菜确实是创新之举，但是如何科学、合理、精当地运用，个中也有不少学问。”25日下午，南通市旅游中等专业学校高级讲师、国家高级技师、高级营养师、江苏省老年大学百佳优秀教师张继华向记者表示，“中华餐饮文化博大精深，不夸张地说，每一道菜品都有各自的特色。”

张继华研发的菜点先后在国家、省级烹饪技术比赛中获奖，数十篇论文在国家级、省级刊物上发表，

并编著《新派江河海鲜100味》《高血压调养菜谱》等20多本书籍。

“以藿香为例，通常情况下，使用藿香入菜不采用鲜品，而是使用干品，干品藿香本身就是一味中药。”张继华介绍，“鲜藿香泡茶老少皆宜，因为其香味较冲较浓，易溶于水；入菜不容易溶于油渍，其味具有一定的挥发性。”

对于本土草本食材的选用，张继华认为在继续发展的基础上推陈出新，值得鼓励；但要充分了解和掌握每种食物的食性，要尊重食材的本味，在方法创新、组配创新、融合创新的同时不要过度添加，要保持一定的本味本真，特别是要注意掌握“相宜不相克”的重要烹饪原则，确保营养丰富、健康卫生、科学合理。

本报记者周朝晖 奚柯柯