

“奶皮子冰牛奶”成南京街头新“顶流”

专家提醒食用要适量且当心卫生

炎炎夏日,一款名为“奶皮子冰牛奶”的街头冷饮如同一阵热浪,迅速席卷了各大社交平台。玫瑰、甜瓜、青提、芒果……奶皮子加牛奶冰沙加水果的奇妙组合,搭配层出不穷的花式口味,让这款发端于云南夜市的冰饮,短时间内便攻占了南京摆摊界的“顶流”位置,拿捏了年轻人的味蕾。新街口、迈皋桥、红庙、大学城周边,随处可见排队打卡的年轻身影。不过相关专家也提醒,风味奶制品丰富了选择,但美味也不宜过量,更要注意储存安全。

7月15日,入伏后的南京热气蒸腾,傍晚气温也高达33℃。在三江夜市,记者一眼就看到了醒目的“奶皮子冰牛奶”招牌,二十多米长的夜市区域,竟扎堆开了三家同款摊位。

记者花10元买了一杯尝鲜。冰沙质地、颗粒感明显,入口奶皮子较甜且碎,冰碴子偏多,“冰牛奶”部分缺少了牛奶应有的香浓,但在三十多摄氏度的室外解暑效果显著。虽然整体口感中规中矩,但摊位前热度丝毫不减,仅五分钟内便卖出近十杯。“看到好多人推荐,就想试试到底什么味儿,好不好喝再说,

先打个卡。”一名排队的女生告诉记者。

在仙林大学城,奶皮子冰牛奶同样火爆。下午四点刚过,摊主张女士的摊位前已陆续有顾客驻足。“我都是出摊前才把冰牛奶做好,下午四点左右出摊,客人来了现加配料。”张女士边忙活边告诉记者,她在社交平台上开了账号,每天评论区都有大批消费者追着问出摊时间和地点,“信息一发出去,就有人循着找过来了。”

奶皮子冰牛奶到底咋做的?记者了解到,这款网红冰饮的制作流程并不复杂:全脂牛奶熬煮后静置,待表面凝结出金黄厚实的奶皮,取出冷藏备用;剩余牛奶冷冻后刨成冰沙铺底,顶部盖上奶皮即可。玫瑰、甜瓜、青提、芒果……商家们还通过搭配不同水果,为奶皮子冰牛奶赋予了多样的味觉体验。

风味奶制品丰富了选择,但美味也不宜过量,更要注意储存安全。泰康仙林鼓楼医院营养科副主任医师刘莉莉在接受记者采访时表示,从营养学角度看,奶皮子冰牛奶本质上属于风味奶制品,核心成分仍是牛奶。“按照《中国居民膳食指南

(2022)》的建议,成年人每日饮用液态奶300至500毫升为宜。如果全天饮奶量超过500毫升,且选择的是全脂牛奶,饱和脂肪酸的摄入就可能超标,长期如此对血脂代谢并不友好。”刘莉莉提醒,奶皮子冰牛奶因添加了奶皮,脂肪含量往往高于普通纯牛奶,风味虽佳,但不宜“当水喝”。此外,有些商家可能会额外添加糖或糖浆,也需要注意添加糖的摄入量不宜过多。

比营养问题更值得关注的还有食品安全。刘莉莉特别强调,奶皮子冰牛奶对冷链储存要求极高。这类产品含有丰富的蛋白质和脂肪,本身就是微生物繁殖的“优质培养基”。在夏季30℃以上的高温环境下,若运输和储存过程中冷链脱节、操作不规范,细菌总数极易在短时间内大幅超标,牛奶发酵变质,消费者饮用后可能引发急性胃肠炎。

记者在实地探访中也注意到,部分流动摊位的冰牛奶桶敞开摆放于操作台上,制作过程中摊主鲜少佩戴口罩和口罩。有业内人士透露,冰沙类的现制饮品在出摊前制作完成,到售卖给消费者往往间隔数小时,若没有持续有效的制冷措施,即便杯中



奶皮子冰牛奶

有碎冰未化,其实际储存温度也可能早已超出安全区间。

对此刘莉莉建议,消费者在购买时不妨多留个心眼:一是看操作环境是否整洁,二是问冰牛奶的储存时间和方式,三是留意杯中的冰饮是否有异味或分层。一旦发现口感发酸或有异常气味,应立即停止饮用。

炎热夏季本身就是食源性

疾病的高发期,现制现售的冰饮在运输、储存、制作各环节都存在微生物繁殖的风险。专家再次强调,奶皮子冰牛奶虽然顶着“网红”光环,但打卡尝鲜之余,尤其是肠胃功能较弱的市民,更不要贪杯过量。

实习生 裴沐妍
扬子晚报/紫牛新闻记者 吕彦霖

百件工具精琢慢造

渭塘匠人“磨”出走向世界的江南琴弓

手制琴弓,是一场沉淀初心、精益求精的匠心修行。苏州渭塘匠人陈梦清,以极致手工打磨匠心品质,让江南手工琴弓站上国际专业赛场。

近日,在第二届法国米尔库国际提琴与琴弓制作大赛上,陈梦清凭借细腻精湛的制弓工艺,斩获大提琴弓组别第二名、四重奏琴弓特别提名奖,成为该赛事史上首位获奖的中国手艺人。

陈梦清坦言,自己能成功突围,并非侥幸,而是多年“死磕”手艺、反复打磨的成果,也让渭塘小镇的手工琴弓在国际赛场亮出了中国匠心。

扬子晚报/紫牛新闻见习记者 孙汉仑
实习生 石洋



左图:陈梦清正在制作琴弓



右图:在第二届法国米尔库国际提琴与琴弓制作大赛上获奖

从汽车工程“留子”到制琴“新手”,归来锚定匠心本心

“我从小围着工坊转,初中时就了解了整套制弓流程。”陈梦清介绍,其父陈龙根是相城知名制弓匠人、区级琴弓制作技艺非遗传承人,数十年坚守传统弓艺。

自幼耳濡目染的陈梦清,早早熟悉了制弓门道,却因少年心性耐不住伏案打磨的枯燥,一心渴望外出闯荡。此后,他远赴新西兰攻读汽车工程专业,归国后又跨界涉足餐饮、广告、地产等多个行业,在不同领域辗转历练。

“在外漂泊多年,心智慢慢成

熟,我也读懂了手工制弓经久不衰的魅力。”2010年,陈梦清选择返乡归艺,重回渭塘潜心制弓。

二十平方米工坊、百余把工具,雕琢出极致工艺

走进陈梦清仅有二十平方米的工作室,空间虽小巧,却挂满各式小提琴与琴弓,艺术氛围十足。

工作室里,上百件制弓工具陈列,从基础粗加工刀具到数千目的精细磨料一应俱全。

陈梦清告诉记者,不同于标准化量产制作,手工制弓工序考究严苛,打造一把完整琴弓,几乎需要

动用全套上百件工具,层层工序、步步精工。

陈梦清向记者展示了自制改良的马尾铤。他表示,人手大小、发力习惯各不相同,量产工具难以匹配精工标准,为此他反复调试,亲手打造十余把专属工具,保障每一道工序的精准手感。

“刚开始学习时,父亲没有急着教我制弓,只是让我日日磨刀、制作工具。”陈梦清坦言,从前以为磨刀是琐碎杂活,上手后才明白,打磨工具实则是修炼定力与耐心。“制弓精度贵在手稳、角度准、力度匀,修心为先,方能精研技艺。”

三年磨出第一把良弓,一把精品耗时一月

陈梦清回忆,初学制弓时,深知手艺不进则退,他沉心深耕基本功,日复一日反复修型、打磨、校正,耐住枯燥、顶住挫败,整整三年才打磨出人生第一把合格琴弓。历经五年千锤百炼,他的工艺水准与审美细节日趋成熟,真正得到了父亲的认可。

“提琴拉响的是艺术,制弓坚守的是匠心。”陈梦清表示,一把好弓,是时间与心力的双重结晶。从甄选木料、塑形开弓到精细抛光、微调平衡,每一道工序都容不得半

点草率,需要反复推敲、反复修正。尤其是备战国际赛事的精品作品,制作耗时最长可达一月有余。

创作过程中,一旦心绪浮躁、状态不稳,陈梦清便主动停工休整、调整心态,绝不急于进度、敷衍了事,以极致严谨的态度,让每一件作品都经得起专业推敲。“心底对制弓发自内心的热爱,支撑着我熬过无数伏案打磨的时光。”陈梦清说,对待每一件作品精益求精,要以纯粹匠心守护手工制弓的品质初心。

扎根水乡沃土,渭塘产业助力手艺远航

“我能安心沉心钻研手艺,离不开渭塘成熟的产业氛围。”陈梦清告诉记者,渭塘深耕提琴配套产业多年,现已在全球琴弓产业版图中占据重要一席,本地手工琴弓常年远销欧美、日韩等世界各地,众多国际演奏家、制弓匠人纷纷慕名前来交流、定制。2023年,相城琴弓制作技艺获评区级非物质文化遗产,陈龙根传承的制弓手艺正式拥有非遗背书,也为本土匠人潜心钻研工艺筑牢了底气。

浓厚的行业氛围,让陈梦清免于闭门造车,得以持续拓宽眼界、精进技艺。在他眼中,渭塘这片水乡沃土,为手艺人坚守初心、深耕工艺提供了绝佳环境。依托成熟的产业体系与非遗扶持优势,江南手工琴弓不断走出水乡、走向世界。