



傳統美味 創新搭配

吃冰去！夏天專屬幸福

文·方欣圓

夏天，代表了炎熱。不少人對於那悶溼黏膩的氣候，感到發愁。甚至一見帶刺螫人的陽光，便閃躲避之唯恐不及。但，夏天也有其它季節無可取代的美好感受，吃冰即是一種。

阿忠冰店 鳳梨糖水天然無負擔

你是否也認為，在烈日高照、汗流浹背時，來上一盤台式刨冰最為過癮。嘴巴咯滋咯滋咬著細碎冰屑，待不規則透明晶體在舌腔緩緩融化成水，入喉沁涼心肺，極是爽快。

自古以來，常見攤販、店家皆以單純的糖水作為刨冰淋汁，甜滋滋的味道，的確

擄獲不少食客芳心，但新竹有一處以天然水果為基底熬煮的鳳梨糖水，值得一嚐。

喜嗜鳳梨的吃客，多少一定有咬舌的慘痛經驗，微微刺痛的感覺，稱不上什麼嚴重的病痛，進食時卻教人毫無胃口。幸運的是，創立於民國52年的「阿忠冰店」克服了這道難題。出身甜品世家的第一代老闆娘，善用烹調甜品的手法，將新鮮鳳梨切丁，加入二砂糖熬煮，阻斷水果纖維，成功整治鳳梨傷人舌頭的惱人惡習。鳳梨愛生水的天性，也巧妙運用其中，不需倒入任何流質液體，只單純和糖混煮，便自然冒出新鮮的汁水，毫無化學製品的擔憂，沒有比此法更為天然純粹了。



阿忠冰店

地址：新竹市東門街187號

營業時間：11:00~23:00



吃時，與刨冰拌和入口，鳳梨糖水在乍見平凡的表象中，流露出清甜微酸的生津滋味，純樸卻充滿深度，實為誠懇之美饌。現在，第二代老闆戴正龍，還運用水果的相容性，加入了新元素，以新鮮草莓搭配富含果粒的鳳梨糖水製成刨冰，這戀愛般的酸甜口感，是解暑特有的幸福滋味。

店家的傳統八寶冰，亦是不少食客心儀的對象，以大量刨冰墊底，鋪上4豆，紅豆、綠豆、花豆、花生與4Q，即粉圓、麥片、粉條、QQ，食材五花八門，冰料滿到幾乎要溢出。吃時，各攔點料入湯匙，經口腔咀嚼攪和後，緩緩傾入胃囊，口感軟Q香甜兼具，特別是豆類香濃密稠的質地，表現的可說是淋漓盡致，整碗下肚，飽足了，也止渴了。

遠東泡泡冰 綿蜜香醇

接著，繼續北上至基隆廟口。放眼望去，攤位、美食多不勝數，但泡泡冰是許多人收嘴前必點的冰品，消暑解渴，令人舒暢。廟口夜市有很多泡泡冰店，而不少饕客會選擇位在仁三路上的「遠東泡泡

冰」，冰品極綿細，香醇而不膩口，為在地人最清爽的夏日回憶。

50多年前，創始人從宜蘭到基隆發展，在當時熱鬧商圈忠三路擺攤賣冰，在老闆多次努力下，研發出台灣第一杯「泡泡冰」，因附近為知名遠東戲院，便以「遠東」為名。如今，第三代經營人石怡蕙遷來現址，店內裝潢明淨，具有新一代經營店舖之構想，冰品以透明玻璃杯盛裝，頗具現代化質感，成為許多年輕人聚集、約會之地。

廟口冰品店種類繁多，同類型競爭店家激烈，「遠東泡泡冰」得以獨領風騷，在於店家使用真材實料，讓口感綿細又扎實，香醇濃郁。老顧客則極力推薦「花生花豆」口味，可以吃到軟透的花生顆粒，入口綿沙沙的，甜度恰到好處，不至於教人太過甜膩，相當爽口，即使平時不嗜甜品的人，都樂意品嚐。

店內提供多樣種類，百香果、鳳梨、草莓、巧克力、抹茶、芒果、情人果、可爾必斯等，亦可搭配五種口味的「泡泡冰聖代」，應有盡有。現在有宅配服務，口感與店面吃到的一模一樣，香潤可口。💕



遠東泡泡冰

地址：基隆市仁三路5號

營業時間：10:30~23:00