

园周：穿行亭台楼阁 尽享冷饮清凉

吕可儿是土生土长的永康人，也是园周村一家冷饮店的老板娘，在永城这片土地生活近30年的她，也是永康从一个工业城镇发展成为一座现代化城市的亲历者和见证者。“以前的园周村，只有农用地，基本上没有什么路。现在，不仅修了绿色跑道，还修了好几条直达村中的路。”

当时，卖水果、卖菜的，基本上要去市中心卖，很不方便。现在园周村的夏天晚上，各式各样的运动人群聚在这里，甚至不同肤色的外国人也在这里进进出出，绝对比你想象中更热闹、更时尚。

后来，随着乡村振兴的深入，吕可儿自己当起了老板。在她看来，很长一段时间内，永城人的消费方式并没有太大的变化。

伴随着孩子成长脚步，园周村也在发展、壮大。今年，吕可儿抓住园周村变成旅游新农村的商机，到这里开了这家新店。

随着城市建设的加速，园周一条条充满现代气息的街道、一座座造型别致的公园小品依山而建，冷饮店的装修风格、经营品种也随着市民消费习惯的变化不断改进。

现在的冷饮店面装修越来越潮，经营品种琳琅满目。原来最受欢迎的冷饮价格也普遍涨到了七八元、10元，但消费人群依然有增无减。吕可儿认为，这是永城飞速发展和人们消费水准不断提高的一个标志。

“像以前来冷饮店就是吃一点罐头、冰棒，其他就没有了。但是发展到现在，可以吃冷饮、小吃，炸的、酸的、辣的，什么都有了。在白糖冰棒为王道的小时候，牛奶和赤豆的清香成为夏天最奢侈的味道。现在的人也喜欢返璞归真，小时候喜欢的银耳汤和青草腐成为店里的TOP1，晚上基本卖光。”吕可儿说。

在吕可儿看来，如今的永城像朝气蓬勃的青年和不断提速的高铁一样，迎来了更加美好、更加广阔的发展时期。相信今后市民会过上越来越好的生活。

同样家住园周村的周欣仪格外忙活。这位一直在外求学的90后，说起家门口的变化感慨道：“没想到，现在不用去城区就可以吃到想喝的冷饮。”

周欣仪虽然在家住的时间不如邻居长。即便如此，在她的眼里，每次回家，家门口的变化都是翻天覆地的。“以前，我们这儿就属于乡下。买东西也不方便，叫外卖都叫不到。”周欣仪直言，由于忍受不了与城区不一样的居住环境，读书时她更喜欢往城区跑。“现在可好了，我真庆幸自己住在园周。”

“你看，这新铺的青石板路面干净整洁。这粉刷一新的墙面搭配青瓦白墙、飞檐斗拱的老建筑，别有一番韵味。往前没走几步就能找到吃的，冷饮小吃应有尽有。”周欣仪激动地说。

新农村建设政策出台后，园周村整体改造不仅注重整治提升景观风貌，同样重视完善硬件、修复基础设施。“以前这条街上，晚上看不到几个人，十分冷清。现在，一到晚上沿着整个小漓江，跑步的、散步的、骑车的、来旅游的……可热闹了。尤其是夏天，很多人都会在运动后在冷饮店买点冷饮解解渴。”周欣仪说。

平整干净的街道、秩序井然的环境，不同时代的建筑和谐共存，一个个街角小品、一块块老砖瓦、一扇扇老门，向人们诉说着园周村的繁华……周欣仪说，虽说园周村现在变得繁华热闹，但环境卫生也保持得很好。一到周末，自家门口每天都有络绎不绝的游客前来参观留影，大家都被这承载着城市记忆的新农村深深吸引。

家门口的改变不仅提升了村民的居住环境，也让大家看到了新的商机。“我们这儿离市中心很近，改造以后又别有特色，一定会有很多游客前来观光。以前，这里的住户是挤破头想搬走，现在是谁都巴不得在这儿有套房，即便不住在这儿，光收房租也很可观。夏天，都能在家做点应季的冷饮小吃，肯定很畅销。”周欣仪说，“园周村的改变更像是一场文化寻根行动，不仅提升了村里的整体‘颜值’，更让村彰显出浓浓的文化底蕴。”

□记者 吕晓婷



冷饮下乡

私分享：夏季喝冷饮注意事项

- 1.夏季喝冷饮不是想喝就可以喝，饭前空腹、刚吃完饭后是不适宜喝冷饮的，否则很容易伤胃。一般可选在饭后30分钟或午睡后喝为宜，带冰块冷饮宜下午3时左右喝为好，此时人体阳气最旺，不易伤害人体。
- 2.夏季又是养脾胃的最佳时机。而冷饮恰恰属于寒凉之物，如果为了贪图一时凉爽，毫无节制地喝冷饮，反而更伤脾胃。外面骄阳似火，吃根雪糕可以瞬间清爽起来，但是一次最好不要超过2根，喝冷饮每次要控制在150毫升左右为宜，瓶装饮料一次不要超过半瓶。
- 3.夏季喝冷饮不能贪图一时之快，冷饮对胃肠的刺激很大，为了避免伤身，喝冷饮时最好细细品味，慢慢饮下，这样对胃肠刺激较小。
- 4.正常人喝的饮料温度以8℃至14℃为宜。在炎炎夏日里，冷饮食用时最好取出后感觉不冰手时再饮用。
- 5.夏天气温高，运动会出大量的汗，此时不要立刻喝冷饮，否则很容易“汗闭”，导致汗毛孔宣泄不畅，机体散热困难，余热蓄积，极易引发中暑。

私分享：煮冷饮的小窍门

- 1.银耳汤要煮得黏稠，在煮之前，一定要注意浸泡。银耳在煮汤前先冷水泡2小时，温水1小时以上，等到完全泡发再煮。熬煮的时候要一次加够水，切勿中途加水。银耳浸泡过之后，熬煮的时间就短很多，大约一个小时就可以。
- 2.煮绿豆汤之前先将绿豆浸泡后吸收水分，根据水结成冰体积变大（热胀冷缩）的原理，经过冷冻，把绿豆撑裂。有裂纹的绿豆遇热水后被撑开，所以能很快煮开花。这只是简单的物理变化，营养不会流失的。
- 3.银耳的黏稠度跟熬煮的时间是成正比的，熬的时间越长，汤就越黏稠。可以先用大火煮开，再调成最小火慢慢煮，直至汤变得浓浓的。记得最好用砂锅。
- 4.炖煮银耳时放水建议水量不要过多，否则胶质会被冲得太淡。当然也别太少，如果一次没加够后期再加水又会冲淡胶质。切记，中途一定不要再另外加水。

