

把山野果香 摇进玻璃杯

记者 冯元春 文/图

当银川的风里终于裹上浅夏的暖意，在生活玩家张媛的厨房里，一场关于冰、果、茶与咖啡的创意实验，正悄然升温。她的“冰饮实验室”里，雪克杯碰撞出清脆声响，新鲜果肉在玻璃杯中沉浮，冰块融化成夏天的温柔，每一杯特调里，都藏着她与初夏的温柔对话，也装着普通人触手可及的小浪漫。

01

冰摇桃香，撞开初夏的第一口甜

张媛的冰饮实验，始于一个再寻常不过的午后。“天气突然升温，出门买杯冰饮要等半小时，看着杯子里少得可怜的果肉，突然就想，不如自己在家捣鼓。”她笑着说，最初只是想做一杯能把夏天“喝下去”的饮料，没想到越玩越着迷，从简单的柠檬水，到层次丰富的冷萃咖啡，从清爽的茶底，到绵密的奶盖，她的厨房渐渐成了朋友眼里的“迷你咖啡馆”，连路过的邻居都忍不住探头问：“今天又调了什么好喝的？”

在张媛的冰饮清单里，最出圈的莫过于那杯“冰摇蜜桃乌龙茶”。她至今记得第一次做这杯时手忙脚乱：水蜜桃选了最饱满的白凤桃，刚切开就汁水横流，指尖沾了满手甜香，她急着把果肉捣成果泥，结果一不小心，桃汁溅到了白衬衫上，洗了三次还留着淡淡的粉印。“当时想着算了，放弃吧，结果转头看见窗台上的雪克杯，突然就不服气了。”她重新切了桃子，这次学着视频里的样子，先在杯底铺一层冰块，再倒入现泡的乌龙茶，加了一点自己熬的糖浆，盖上雪克杯的盖子，用力摇晃的瞬间，茶水的清苦与桃子的甜香在冰雾里交融，杯壁凝起细密的水珠，倒出来的液体是温柔的蜜桃色，像把整个初夏的晚霞都装了进去。

“喝第一口的时候，我就知道，值了。”她把这杯特调拍了照发朋友圈，没想到评论区瞬间炸了，朋友都追着要配方，连平时不爱喝甜饮的同事，都特意来家里蹭了一杯，说“这才是夏天该有的味道”。



冰摇蜜桃乌龙茶。



杨梅冷萃咖啡。

02

梅香入咖，藏着意外的山野诗意

张媛的冰饮实验里，最“费工夫”的，要数那杯“杨梅冷萃咖啡”。去年夏天，她网购了一盒仙居杨梅，颗颗饱满多汁，红得发紫。为了做这杯咖啡，她特意把杨梅泡了盐水，一颗一颗挑掉果蒂，捣成杨梅汁，又泡了茉莉花茶，想给咖啡添点花香。捣杨梅的时候，果汁溅得满墙都是，连冰箱门都染成了粉红色，她一边擦一边笑，觉得自己像个刚打完仗的“杨梅战士”。

“那天捣了满满一碗杨梅汁，手都酸了，结果泡的茉莉花茶被我忘了，凉了之后有点涩，我急得差点把茶倒掉。”张媛说，后来，她试着把冷萃咖啡、杨梅汁和凉掉的茉莉花茶混在一起，加了几块冰，没想到意外好喝——杨梅的酸甜中和了咖啡的苦，茉莉花的清香又解了杨梅的腻，入口是清爽的果香，尾调带着咖啡的醇厚，像把山野的风都喝进了嘴里。

“这两天，我把这杯杨梅冷萃咖啡带到了闺蜜的下午茶局，结果大家都抢着喝，连平时不碰咖啡的闺蜜，都问我能不能教她做。”她说，那天下午，几个人围着她的杯子拍照，阳光透过玻璃杯洒在桌面上，冰珠融化的痕迹，成了那个夏天最温柔的记忆。

除了这些热门款，张媛的“冰饮实验室”里，还有不少有趣的小插曲。她试过用家里的小番茄、香水柠檬做冰摇番茄柠檬茶，第一次喝的时候觉得味道奇怪，加了一点陈皮白茶之后，突然就解锁了新感觉，酸甜里带着陈皮的陈香，喝下去连暑气都消了大半。

她还想试试用银川本地的枸杞芽茶做冰茶，也想试试把本地的晒砂瓜做成西瓜气泡饮，每次研发都让她乐此不疲，因为只要是自己用心做的，都藏着对生活的热爱。



小白杏冰咖啡。



手摇柠檬茶。

03

杯盖相逢，把日常酿成温柔时光

“其实最开始做冰饮，只是想找点事情打发夏天的午后，没想到慢慢成了一种习惯。”张媛的厨房里，渐渐多了不少“装备”：雪克杯、捣棒、量杯、冰盒，还有专门用来压榨柠檬汁的榨汁器，连她妈妈都笑她，“快把厨房改成饮品店了”。她会在周末的早上，泡一壶冷萃咖啡，切好当季的水果，一边听着歌一边捣果肉，阳光透过窗户照在她的手上，冰珠在玻璃杯上慢慢滑落，她觉得这样的时刻，比喝到任何一杯冰饮都治愈。

“有时候做着做着，突然就会有新想法，比如把芒果和酸奶混在一起，做成芒果酸奶杯，或者把西瓜和茉莉绿茶泡在一起，做成西瓜茉莉冰茶，每次解锁新配方，都像拆盲盒一样开心。”她说。

她的冰饮，也渐渐成了朋友之间的“社交货币”。闺蜜生日的时候，她做了一桌子冰饮，从蜜桃乌龙到杨梅咖啡，连杯子都特意选了不同的款式，有磨砂的、透明的、带把手的，闺蜜捧着杯子说：“这比在外面买的让人开心多了。”

同事加班的时候，她会带几杯冰摇柠檬茶过去，看着大家喝了之后精神起来，她就觉得自己的“冰饮实验室”也有了小小的意义。“有一次加班到很晚，大家喝着我做的柠檬水，聊着天，连疲惫都少了很多。”她说，冰饮的意义，从来都不只是解渴，而是那些和朋友一起分享的瞬间，那些自己捣鼓时手忙脚乱，那些喝到一口好喝的冰饮时的惊喜，才是夏天最珍贵的礼物。