京子大学 採訪·攝影◎編輯部繪圖◎Weily

夏日一到,各種冰品紛紛出 没,從街頭巷尾的小攤車到路邊的 小店面, 到處都可以見到沁涼冰品 的身影。不過,在歐美冰淇淋大軍 壓境下,卻有許多滿滿臺味的古早 冰品正逐漸消失中……



叭噗不是冰淇淋?

你吃過叭噗嗎?你會不會覺得跟一般冰淇淋相比,叭噗冰 有種不一樣的口感呢?臺灣每位爸爸媽媽的童年回憶中,應 該都有忘不了的叭噗聲。

曹冰小販騎著三輪車或推著攤車載著冰桶,穿梭大街小 巷,用叫賣的喇叭按出「叭噗叭噗」聲音,常吸引小孩一擁 而上搶著買冰,甚至會緊追叭噗攤車不放。正因為街頭巷尾的叭 噗叭噗叭噗聲深入人心,所以「叭噗」儼然成為臺式冰淇淋的象徵。

早期臺灣因為物資缺乏,臺式冰淇淋不像一般冰淇淋多添加奶油等 乳製品來當乳化劑,也沒有使用油脂來製造滑順細膩的口感; 叭噗冰軟綿 **綿的口感**,主要在於熬煮原料時,加入澱粉勾芡,所以吃起來的口感跟冰 淇淋明顯不同。