

四、吃冰的滋味

班級：

姓名：

冰的二三事

古人很早就會利用冰塊，周朝甚至出現了專門掌理冰塊的官職。在古代，冰主要用於冰鎮食物，有時也會放在飲料中。由於採冰不易，再加上一一般人並無能力擁有冰窖，故當時的冰都是由大戶人家或者皇室掌握，價格十分昂貴，唐人馮贄曾說過：「長安冰雪，至夏日則價等金璧。」

與古人相比，現代人在品嚐冰品上可是幸福多了，不僅取冰方便，連口味、花樣都十分多變，例如：刀削冰（剉冰）、雪花冰、綿綿冰、冰淇淋，及冷凍成棒狀的枝仔冰等。搭配的食材、調料也是五花八門的，有各種水果、餅乾、醬料、佐料等。

傳統的剉冰會先把料放好，然後再加上雪白的冰屑，吃的時候，不免要費力將冰「戳」好幾下，才能吃到裡面豐富的配料。現在的則不同，如芒果冰就是先用刨冰機將冰屑放入盤中，然後才加上芒果，淋上醬料。讓人一看到端上桌的芒果冰，就立刻被那黃澄澄的芒果勾起食欲，迫不及待要享受這夏天的滋味了。

除此之外，各地也發展出獨具特色的冰品來，例如高雄甲仙區發展出「芋冰」，以甲仙芋頭製成，每一口都吃得到芋頭顆粒，甜而不膩，每到夏日芋頭盛產，總是湧入許多民眾宅配訂購需求。

冰品發展到現代，甚至產生並非甜味的類型，臺南安平有間冰店的冰淇淋上加了辣椒、芥末或是海苔等佐料，讓不少充滿好奇的遊客都想一試。臺北市也有一家超過六十年的老店，販售許多奇妙口味的冰淇淋，像是：豬腳、麻油雞、肉鬆、牛肉、高麗蔘、當歸、米糕、番茄、九層塔以及苦瓜等，可滿足想嘗鮮的顧客們，連日本的電視臺也曾特地來採訪。

夏日將至，不知道哪種冰是你的最愛呢？

1. 根據文中所述，現代剉冰和傳統剉冰的主要差異為何？

答：_____

2. 現代人在品嚐冰品上為什麼比古代人幸福？

答：_____