

去戏马台 吃一碗冰

文/本报记者 张芊

图/本报记者 倪铭 刘释蔓

三伏天已到，太阳烤得户部山青砖发烫。打卡汉服街巷、登完戏马台后，快来蘇好禾消消暑气。

来到藏在戏马台旁的这个独栋小院，推开木门，迎面是清雅的木质桌椅、竹帘、绿植，阳光透过雕花窗洒进来，光影斑驳。室外还有小桌，可以直接坐在亭子里，吹着自然风，看远处层层叠叠的彭城老房子屋顶，好不惬意。

感受专属于徐州的夏日国风浪漫

美味指南

◀羊油麻酱刨冰

店里最有辨识度的特色款，蘇好禾专属徐州创意刨冰，完美融合徐州人刻在骨子里的知了猴、麻酱红油、炸馓子三大灵魂美食，咸香麻辣碰撞奶香冰底，甜咸冰火反差感拉满，看到这里是谁按捺不住，要在自己朋友圈“种草”一下？

特色款羊油麻酱刨冰。

▶茉莉青提白雪冰

整圈饱满晴王葡萄铺满碗边，皮薄爆汁，自带清甜果香；基底奶香白雪冰绵软蓬松，顶层点缀香草冰淇淋，淋上一层茉莉花蜜，撒上茉莉干花。挖一勺，葡萄清甜混着淡淡茉莉茶香，奶香柔和，完全不腻，身上的燥热一口气扫光，不爱浓甜的姐妹直接锁死这款，拍照浅绿奶白配色温柔至极。

口味清甜的茉莉青提白雪冰。

◀巧克力奥利奥刨冰

巧克力重度爱好者必冲！手工熬制浓郁黑巧酱厚厚铺满刨冰面，表层堆满足量奥利奥碎，内馅三重惊喜：法芙娜巧克力脆豆、巴旦木坚果脆、香蕉夹心，脆粒入口咔嚓作响，香蕉柔和中和巧克力风味，鲜奶冰底中和巧克力厚重，苦甜平衡恰到好处，口感绵密丰富，吃完幸福感满满。

除此之外，还有老徐州人童年的回忆——酸杏老味刨冰，夏天必备西瓜白雪冰，百搭不出错芒果白雪冰等，每一款都让人啧啧称赞。

口感绵密的巧克力奥利奥刨冰。



徐州特色文创糕点。

下午茶CP

徐州从来不缺刨冰，但很少有一家店，既能拿捏新中式温柔美学，又敢把地道市井小吃融入甜品。

吃完刨冰别着急走，店里文创糕点才是隐藏加分项。据店铺主理人介绍，店里推出了22款产品，其中10多款融入徐州本土历史文化的糕点卖得最好。

穿搭建议

一碗茉莉青提是江南清雅，一碗知了猴馓子是彭城烟火，两种风味在蘇好禾完美相融。这个夏天别再千篇一律吃普通刨冰，约上好友换上新中式，来戏马台小院，吹晚风、品冰食、尝酥点，感受专属于徐州的夏日国风浪漫。

新中式、汉服、素色连衣裙适配度满分，窗边、院门、糕点柜三个点位，闺蜜小聚、情侣约会、单人放空都合适，安安静静不嘈杂，逛景区顺路歇脚绝佳。