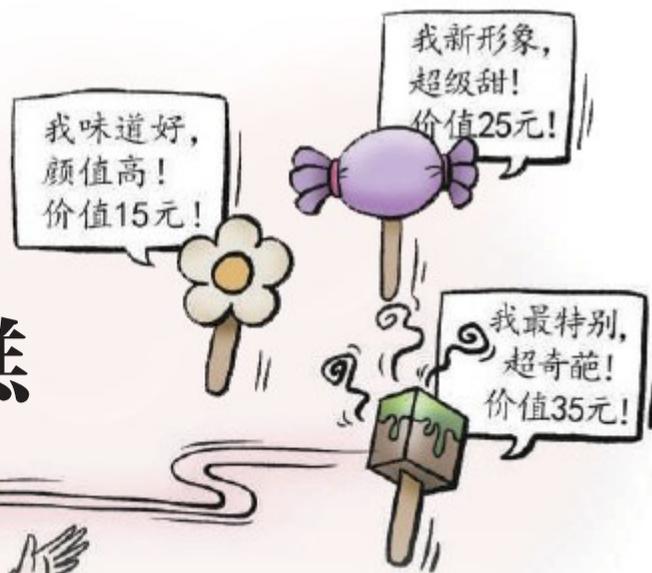


一支普通雪糕该卖多少钱？5元？10元？答案可能是超过20元。在这个万物皆可“网红”的时代，雪糕也不例外。

夏日来临，雪糕渐火。一批造型千奇百怪、口味更加夸张离谱雪糕横空出世，其中不少雪糕打出“无蔗糖”“吃不胖”的旗号。许多人发现，好吃与否对网红雪糕来说似乎已经不再重要，重要的是价格都在一路看涨。

## 打文创的“牌”举无糖的“旗” 令人倒吸一口凉气的雪糕



### 行情

网红雪糕十元起步

### 玄机 造型成分标新立异

“过去一支雪糕也就三五元钱，现在动辄两位数起步。”北京青年路附近的超市里，林越在冰柜前徘徊。“夏日冰爽”的广告牌令她心动不已，但价签上的数字又让她犹豫不决。

半半巧巧雪糕，15.9元；粽香牛乳雪糕，16.9元；丝绒可可雪糕，18.9元；草莓白巧雪糕，24.9元……在这里，物美价廉的传统雪糕黯然退场，价格不菲的网红雪糕才是主角。一个个看下来，林越觉得自己距离雪糕越来越远。

在便利店，平价雪糕同样难觅踪迹，“网红”“人气”成为雪糕的新招牌。“总共挑了三支雪糕，结账时发现要近40元。”对于爱吃甜食的李彤而言，雪糕是难抵的诱惑，但这样的价格让她倒吸一口冷气：草莓多多，不熟悉的牌子也要12.8元；中街1946，朴素包装不妨碍卖到10元；最意想不到的的是奥利奥夹心款，仅65克的“小身材”，售价高达16.9元！

“雪糕都已经这么贵了？”李彤感慨，自己以往购买较多的是梦龙雪糕，8到10元的价格已然不低，但跟这些“新晋网红”雪糕相比，原来只是入门级。

不过，跟频频出现在社交平台上的文创雪糕相比，这些“网红”并没有站在“鄙视链的最顶端”。

陕西唐仕娃娃头、羽林军、兵马俑造型雪糕；杭州许仙白娘子断桥相会、西湖梁祝化蝶雪糕；敦煌研究院月牙湾、莫高窟、九层楼雪糕……一时间，网红雪糕几乎成了各地景区的标配，而价格也是一路走高。

以西安城墙景区推出的12款文创冰激凌为例，每款售价25到28元。有人调侃，几支小小雪糕买下来，都够全家吃顿排骨的了！当然，能接受这种雪糕的群体，大部分是尝鲜游客，又以爱好拍照的年轻人为主。举着雪糕与景点合影被视为“到此一游”的标准打卡动作，吃完的雪糕棒是带回家的纪念品。

赵琳试图找出价格攀升背后的玄机。“要想支撑起网红雪糕的身价，高大上的进口原料历来不可或缺，从某种意义上来说，这也是一种噱头。”

抹茶来自日本、牛乳来自澳大利亚、可可粉来自加纳、巧克力来自比

利时、乳酸菌来自韩国……有了这些“光环”，网红雪糕似乎顿时显得与众不同。如果再搭配上新颖别致的造型，那就又能多出几分胜算。

在调查中，记者发现“新晋网红”早已不再拘泥于四四方方的基础雪糕，而是纷纷推出鲷鱼烧、巧克力、水蜜桃等外观的花式雪糕，甚至还有与知名奶茶、糖果等品牌的联名款。

不过，仅有“高级感”未必都能脱颖而出。在普遍追求健康、重视身材的当下，网红雪糕也开始争相打出“无蔗糖”“吃不胖”的旗号。以一款口号为“蔗糖没了，可好吃了”的雪糕为例，配料表中的蔗糖被海藻糖、麦芽糖醇液等代替。而另一款无蔗糖雪糕，则选择使用山梨糖醇、木糖醇，食品添加剂中，还能看到甜蜜素、三氯蔗糖、糖精钠等成分。

日常消费中，网红雪糕的受众也在逐渐分流。平时有健身习惯的小肖，强制自己“每周最多吃一次雪糕”。这样的低频使她愿意为新口味、高颜值去买单，而价格反倒没有那么重要。

“有的商家觉得常规口味不够吸

引眼球，还会开发一些另类口味，来满足人们的猎奇心理。”对此，赵琳并不陌生。从芥末味、辣椒味，到臭豆腐味，网红雪糕仿佛成了“黑暗料理”的试验田，“奇葩口味向来也就一阵风，很难活到第二个夏天。”有网友也感慨，几轮雪糕吃下来，当网红产品褪去浮华的表象后，还是怀念多年前的经典款。只可惜，这些雪糕的生存空间已被挤占得所剩无几。

除了线下以外，网红雪糕也在线上活跃，高昂的物流成本也不容小觑。有业内人士接受采访时曾多次提及，雪糕的物流成本占比25%到30%，也就是说，一个年销售1亿元的雪糕品牌，花在物流上的成本可能达到3000万元。

在电商平台，网红雪糕多采用10支装及以上规模进行售卖，且包邮门槛较高。以一款“老网红”雪糕为例，记者搜索同样从上海发货到北京的店铺，基本要20支才能包邮，均价在7到10元之间。如果购买2支装价格为16元，3支装价格为20元，但需额外再付50元到65元不等的快递费。



便利店里的网红雪糕。

### 提醒 看热量也要重安全

“部分雪糕选择用甜味剂来替代蔗糖，或许的确能在一定程度上降低热量的产生，但并不意味着可以因此

实现减肥瘦身的效果。”中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授范志红谈到，有研究表明，甜味剂摄入过多可能会降低胰岛素的敏感性，结果导致人在吃其他食物时血糖更容易升高，反而增加发胖风险。“更何况，即使没有蔗糖产生的热量，雪糕里面也还有淡奶油、代可可脂等，或者红豆、芋头等淀粉类成分，这些也都会带来不少热量。如果因为无蔗糖就敞开了吃，那么依然可能出现肥胖问题。”

范志红提醒，除了关注营养成分表里的热量以外，还要关注营养素密度，也就是钙、维生素等日常生活所需营养素的含量，优先选择营养素密度高的食品，这样对身体更有帮助。

“事实上，夏天吃雪糕在防暑解渴等方面意义并不大。相反，如果不注意卫生，还可能增加肠胃疾病的风险。”范志红指出，雪糕的运输和保存都要符合相应条件，脱离冷链环境时间不宜过长，“更需要注意的是，那些通过线上或线下方式售卖的自制雪糕并

不可靠，往往可能菌落总数严重超标，吃了以后引起上吐下泻等肠胃疾病。特别是在个体免疫力较低的情况下，更可能会中招。”

在范志红看来，即使是质量本身合格的雪糕，也可能因为存放不当造成问题。“很多人会选择一次性买来很多雪糕存放在家里冰箱的冷冻区中，但并没有做到合理分区。如果雪糕与生肉、海鲜等混放在一起，容易感染上副溶血性弧菌、沙门氏菌等，从而引发疾病。”她建议，将冰箱冷冻区事先分区，并进行彻底清洁消毒，晾干以后使用。像雪糕这种直接入口的，要跟那些需要加工的食材隔开存放。

“不管雪糕有多好吃，最好都能做到适可而止。”范志红说，经常性的冷刺激可能造成胃黏膜血管收缩，胃液分泌减少，导致食欲下降和消化不良。尤其是老人、孩子和孕妇，以及患有急慢性肠胃疾病的孕人，更应该少吃一些，以免引发不适。

(北晚)



芥末味的网红雪糕。