

奶皮子糖葫芦火爆深秋 黄牛加价到98元钱一串

首批受害者出现！女子吃出糖化脸

板栗、烤红薯、糖葫芦,被年轻人戏称是“入冬三件套”。只是前两种摊位前向来热气腾腾,唯独糖葫芦常年在街角略显冷清。可今年,泼天的流量终于砸在了糖葫芦头上。

奶皮子,是新疆、内蒙古牧民把牛奶大火熬干后形成的一层乳皮。山楂酸、糖衣脆,糖葫芦原本是北京街头的记忆符号。两样本来风马牛不相及,却在今年秋天意外凑成了“爆款联名”。奶皮子糖葫芦横空出世,摇身一变卖到三四十元。

近日,第一批爱吃奶皮子糖葫芦的“受害者”出现了,杭州一名女子每天都要买几串解馋,最终吃成了“糖化脸”。



奶皮子糖葫芦横空出世。



奶皮子糖葫芦真正火的,不仅在味觉,也在视觉。 全国多个城市出现了类似的创新糖葫芦产品。



排队的长龙与限购的“甜蜜”

近日,记者来到位于哈尔滨市道里区通江街的一家冰糖葫芦店。尽管店铺门面不大,但门口蜿蜒的长队却格外醒目,队伍中绝大多数是年轻的游客,他们眼中闪烁着期待的光芒。

队伍移动的速度十分缓慢。记者观察发现,由于店内售卖的糖葫芦品种繁多,且多为现场制作,出餐效率不高,无形中拉长了顾客的等待时间。橱窗内,刚刚出锅的糖葫芦琳琅满目,早已超越了传统的山楂范式:晴王葡萄冷萃酸奶夹奶皮子、山楂奶皮子、菠萝蜜夹草莓、整根的无花果、草莓花样糖葫芦,甚至还有切糕糖葫芦,创新品种令人眼花缭乱。根据网上团购信息,这些糖葫芦的价格在4元到18.8元不等。

四川游客李女士和白女士经历了一波三折。“我们明天就要回去了,想着必须来吃到,不管排多久都要来。”李女士说,“这已经是我们第三次来了,前两次因为人太多,排到后面就没号了,只好放弃。今天排了3个小时终于买到了。”她们购买了晴王奶皮子、草莓蓝莓等多种口味,并表示店家实施了限购,每人最多只能买6串。

近日,记者来到上海娄山关

路某售卖奶皮冰糖葫芦的商户,看到该商户已贴出“糖葫芦暂停一天”的告示,现场仅有少数消费者在店门口排队购买糖炒栗子。

该店铺一位工作人员告诉记者,糖葫芦产品已暂停线下销售。另一名工作人员说,此前店铺因为现场排队影响周边小区居民进出闹矛盾,“火爆的时候现场要排两个小时,排队顾客堵住旁边小区大门,派出所都来调解过。之前有黄牛把我们20多元钱的产品加价到98元钱。”

它是“新式怀旧”的网红小吃

奶皮子糖葫芦是一种很符合时代情绪的食物,一种很新的传统改良。它的火热,不是因为味道多惊艳,而是它刚好符合这代人对甜味的喜好。老式的糖葫芦是有些激烈的,要么酸得打颤,要么甜得硌牙。而这代年轻人的味觉,是被各种新茶饮、新烘焙教育出来的:要甜,但要“温柔、平衡的甜”。

奶皮子的出现,带有奶香、有厚度,吃起来有“慢下来”的口感。搭上天然乳制品气质,给人一种稀缺天然的感觉。它不像传统糖葫芦那样一锤定音,而是“奶香、酸甜、嚼感”的层次结构,这种层次感,组成一种搭配巧妙的“新式怀旧”。

奶皮子糖葫芦真正火的,不

仅在味觉,也在视觉。

糖衣折光,奶皮子叠层,从切面到包装像精品甜点,不仅好吃,也够出片。挂糖本来就是中式烹饪中的一种经典处理技术,拍照好看加上新奇搭配,也就踩中了短视频流量。作为一种甜食,加奶皮子显然比单纯加晴王葡萄或者奥利奥更具本土文化。有时候大家吃的更是一种对于食材的想象,比如:吃白色恋人饼干想到北海道,吃到巧克力穿越进广告片里的丝滑。

奶皮子搭配糖葫芦,也会有一种身在草原的错觉。

事实上,这股奶皮子糖葫芦的热度并非独有。近期,上海多个商圈乃至其他城市,都陆续出现了类似的创新糖葫芦产品,无论是搭配山楂、草莓、青提,还是其他创意食材,其核心的“奶皮子+冰糖”组合正被迅速复刻,部分店铺还根据本地口味调整了配料。在视频网站和社交平台上,除了排队攻略和消费体验,也不乏网友分享的“家庭复刻版”教程,从熬糖火候到奶皮子制作,步骤详尽。

每天吃几串,吃出“糖化脸”

4日,有网友在社交平台发帖称,自己最近彻底迷上了奶皮子糖葫芦,每天下班都得买几串解馋。吃了一段时间后,她发现自己的脸色越来越差,去医院检查才知道,原来是糖分摄入超标引发了皮肤糖化反应。

“所谓糖化脸,指的是长期吃高糖、高脂食物后,体内多余糖分和皮肤里的胶原蛋白发生糖化反

应导致的。”东南大学附属中大医院内分泌科主任医师、临床营养科主任金晖接受记者采访时提到,这种反应不是一蹴而就,而是长期积累的结果。她表示“糖化反应”不仅会加速皮肤老化,让脸变得暗沉、松弛,还有动脉粥样硬化、白内障等健康问题的潜在诱因。“想要从源头上减少糖化反应,日常就得少吃糖、少放盐、少摄入脂肪,尤其要严格控制糖和油的量。”金晖主任强调。

金晖主任提醒,这款网红美食并非人人能吃,高血脂、高血糖患者,肥胖或有代谢综合征的人,需要严格控制体重的人,以及乳糖不耐受、对奶制品过敏的人群都不适合食用。

金晖解释,奶皮子作为这款网红美食的核心食材之一,奶香味浓,脂肪含量不低。“传统奶皮子是牛奶冷藏发酵后表面形成的一层薄乳脂,但现在市面上的奶皮子多靠加热工艺制作,表面会凝结出类似脂肪的物质,热量就会升高。对于日常爱运动、身体状况好的人,如果血脂、心血管也没有异常,适量吃点没什么问题。”

要是不小心吃多了也别慌,金晖支招两个“补救”办法:一是减少当天其他餐次的热量摄入,平时每天要吃1200—1500大卡,要是已经吃了一串奶皮子糖葫芦了,中餐和晚餐就少吃点;二是通过运动消耗多余热量。“其实偶尔放纵一次没关系,关键是保持整体的平衡。”金晖说。

综合《钱江晚报》《新京报》《生活报》报道

【公告】 13164692093 遗失声明:武汉市社会组织服务中心 遗失湖北省行政事业单位资金往来 结算票据,票号:2018JN0.0.02642446X, (2018)JN0.00264 24478,声明作废。 遗失声明:武汉市江夏区科协遗失湖 北省行政事业单位资金往来结算票 据2份,编号:002714797、00271 4799,声明作废。 寻人:李凤兰,女,身份证号码:42010 319521121286X,于1998年8月 出走至今未归,如有知情者请与家人 联系,电话:18971148711,定重酬!	【公告】 13164692093 遗失声明:上海红星美凯龙品牌管理 有限公司白沙洲分公司质保金收据 遗失,单号:韩连枝、红杏、老铜匠 收据编号ZY21072700677958、 ZY20082000431595,金额合计: 100000元。王春梅,潜水艇,收据编 号SK18040100554482, SK180 40100554516,金额合计:120000元。 遗失声明:本人张俊身份证:4209 84199006207578遗失,云尚博悦 (武汉)商业发展有限公司开具的收 据号为3800789的商铺7F-D020 -1履约保证金收据,金额20000元 特此声明作废。 【公告】 13164692093 通知 武汉润天文化传播有限公司(统 一社会信用代码:914201007713 90043T)拟于2025年12月1日9点 在湖北省妇女儿童活动中心召开股 东会议,会议内容为:公司注册,确认 清算报告,请全体股东准时参会。 2025年11月4日 遗失声明:吴绪佑遗失游客荣誉真 心版的合格证,编号WAC2560036 50612,车辆识别代号LGBL4AE0 7SD065321,发动机号4952742, 车辆制造日期2025年9月30日,声 明作废。 【公告】 13164692093 遗失声明 武汉市黄陂区第一中学食堂不慎 遗失基本存款账户信息编号:J521009 2336601,账号:171102010400089 31发证日期2021-05-20,现声明作 废。 武汉市黄陂区第一中学 2025年11月6日 遗失声明:中交二航局投资事业部工 会委员会遗失招商银行武汉临空港 支行开户许可证,核准号J5210027 979904,声明作废。 遗失声明:上修堂医院(湖北)有限公 司91420106MA49E86J4W遗失财 务专用章一枚,声明作废。
--	--