

# “薄荷曼波”风尚来袭，清新色彩给热夏降温 岛城这个夏季是薄荷味的

□记者 姚舜妤 文/摄

秋冬充满暖意的“美拉德”风尚告一段落，在视觉上给人以清凉感的“薄荷曼波”则成为今夏的顶流元素。什么是薄荷曼波？所谓“薄荷”指的是以嫩绿色、淡蓝色、淡黄色等有薄荷感的颜色为代表的低饱和度自然色系，“曼波”则是一种源于南美的流行舞蹈，热情奔放，代表了无拘无束、自由自在。二者结合就组成了今夏最流行的元素，清凉、自然、具有生机活力。

盛夏时节走上街头，找找岛城薄荷曼波元素，从时尚界到家居装饰，从美妆护肤到饮品甜点，薄荷元素以其独有的魅力，引领着一场清新时尚秀，让人们在炎炎夏日中寻得一丝难能可贵的宁静与凉爽。其中也不难找到独具舟山特色的“薄荷味”好物，给夏天添上一抹海岛风情。



## 薄荷曼波色系 席卷时装市场

薄荷曼波的流行在时装领域最为显而易见，每年服装市场都会推出几个流行主打色，而今年夏天，薄荷曼波色系无疑是最为火热的存在。

新城凯虹广场HOPESHOW女装店的服装人台展示区，深浅、明度不一的薄荷绿色是当前的主打。店长余女士介绍，今年厂商确定了薄荷绿和多巴胺粉为主要流行色，店铺在进货时也会着重选择和搭配这些颜色的衣服。

“绿色系因为视觉上给人清凉感，每年夏季绿色系服装在销量上的表现都是不错的，但今年它的表现明显比往年更好，也优于主推之一的粉色。”余女士表示，薄荷绿的流行离不开今年时尚圈对薄荷曼波概念的宣传，社交平台上网友们的薄荷色系穿搭分享也让这股“薄荷风”刮得更猛了一些。

同楼层的3colour女装店则已经开始上新秋装，店员张女士说今年秋天店铺打算主推“藤萝紫”，目前展示人台已经穿上了紫色系的衬衣、连衣裙，“夏季流行的是薄荷蓝，现在店里还有少量余量，之前卖得挺好的。”

Pit女装店内的装修也采用了薄荷色系，和陈列的同色系服装相呼应，视觉效果和谐统一，“天气一热大家就喜欢这种有清凉感的颜色，我们店里的几款薄荷绿的衣服还用了薄纱面料，看上去就更加轻盈。”

在社交平台上也不难找到网友们分享的薄荷曼波色系穿搭笔记。市民小钱在做了一些功课后感悟到了一套薄荷曼波穿搭不出错公式：如果觉得薄荷色系太难驾驭，可以尝试穿一些单品，给普通的穿搭增添一抹亮色；低饱和度的薄荷色系很适合混搭，可以和浅紫、浅粉、蛋黄等颜色和谐搭配；尝试大面积薄荷



色系穿搭可以采用不同明度、色调的服装，如深薄荷绿的背心可以外搭浅薄荷绿的外套，耳环、项链之类的小配饰也可以用同色系来增加和谐度。

## 薄荷饮品、甜点 逆袭成网红

蓝绿色一直被视为最让人没有食欲的颜色，但当薄荷曼波的风刮到了美食领域，却在今夏掀起了一场逆袭。

薄荷味巧克力、薄荷味奶茶、薄荷味蛋糕，无一例外以蓝绿色为主色调出现在大众视野中。过去被诟病“牙膏味”的美食也因时尚加持成为潮流之选。“就算不好吃但至少能出片”也成了人们争相打卡薄荷味美食的理由之一。

市民柳女士上周末通过外卖平台点购了一份薄荷奥利奥千层蛋糕，浅薄荷蓝的奶油配上黑色的奥利奥巧克力，正是今夏流行的“薄荷巧”风味。“算不上难吃，但也没传统口味好吃，薄荷味不是很重，所以不会很像牙膏。”柳女士过去对烘焙店的创新口味一向“敬而远之”，生怕踩雷，但看到今年薄荷元素如此流行，她也迈出了尝试的步伐，“感觉商家还是有做过改良的，味道不是很强烈。”

市民郑先生则爱上了奶茶品牌一点点在前几个月推出的薄荷系列奶茶，“其中有一款薄荷奥利奥的奶茶我特别喜欢，可惜上架的时间不长，现在已经点不到了。”当冰饮的凉感退去，薄荷仍能在口腔中延续这份凉感，这就是郑先生眼里在夏季喝薄荷饮料的精髓所在。

除了烘焙、奶茶新品采用薄荷原料增添食物在视觉和味觉上的凉感，还有很多品牌将薄荷与自带凉感的品类结合，叠加产生更强的降温效果。如德芙与绿箭联名推出了薄荷味巧克力冰淇淋，炫迈与六神联名推出口香糖，薄荷脑加上六神

风味可谓凉感加倍。甚至咖啡、瓜子也能和薄荷元素挂钩，洽洽的“醒嗑”瓜子，邦德咖啡的薄荷咖啡都是薄荷跨界混搭的创意产品。

## 舟山人的薄荷记忆

薄荷元素虽然是新晋今夏顶流，但在舟山人的记忆中，薄荷味的夏天并不是小众的流行，而是一代人的童年回忆。今年29岁的姜女士记忆中的童年夏日，最美好的回忆就是妈妈做的一碗薄荷味的海石花。

海石花是一种海藻，除了在舟山，也在闽南一带流行。成品类似透明果冻，具有降火、解暑、祛热的功效。“海石花做起来很复杂，所以我妈妈每年夏天就做那么一次。要先把海石花洗干净，然后熬煮滤汁，装入不同容器冷却。妈妈做海石花的时候，家里大大小小的碗都装满了这种天然果冻，每次打开冰箱都有一种幸福感。”姜女士说。

舟山人吃海石花传统的方式是加红糖水，还有一种受欢迎的配料就是薄荷水，姜女士记得每次做海石花的时候，妈妈还会买一条薄荷糖，打碎了泡在水里一块儿冰镇，“我们家的吃法就是舀一碗海石花，加两勺薄荷水，再加一勺红糖水。我感觉比外面卖的所有冷饮都要好吃。”

后来，姜女士也在连锁奶茶店里看到过海石花小料，也曾在路边的摊贩和外卖平台上买过他人制作的海石花，但总觉得少了点海石花的“灵魂”，“自制的海石花很嫩，但外面卖的都比较老。海石花的杂质没滤干净还会留下一点海草的气味，很特别，再加上自制的薄荷水，这才是我记忆中最地道的海石花。”

尽管现在薄荷元素的新品美食遍地都是，其中不乏小众“奇葩”和广受好评的产品，但姜女士多年仍唯独偏爱那一份传统的舟山薄荷味。

