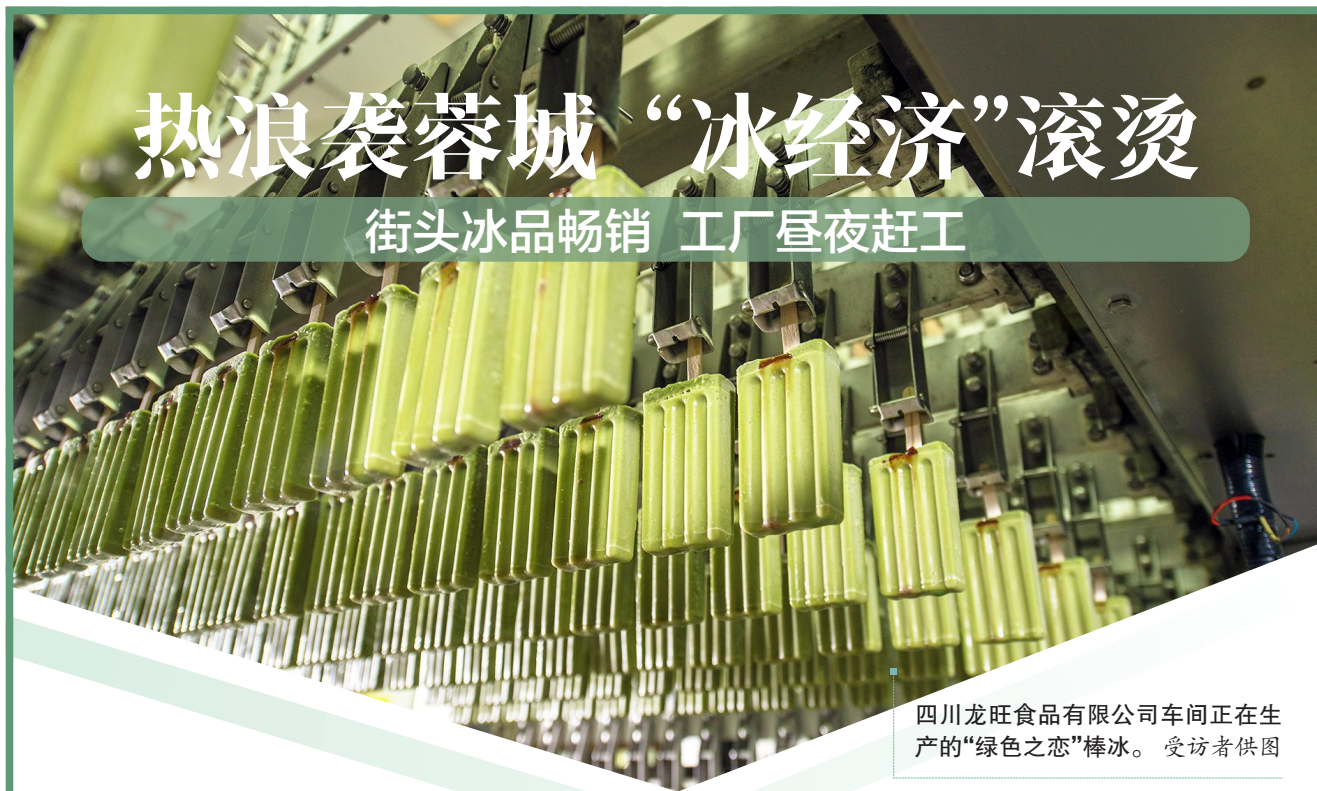


热浪袭蓉城 “冰经济”滚烫

街头冰品畅销 工厂昼夜赶工



四川龙旺食品有限公司车间正在生产的“绿色之恋”棒冰。受访者供图

连日高温热浪席卷成都，气温节节攀升。7月20日至22日，全市最高气温达42.2℃，多个区(市)县发布高温红色预警。

持续酷暑催生出旺盛的消暑需求，夏日“冰经济”顺势升温。华西都市报、封面新闻记者走访消费市场、对话冰品生产工厂负责人，探寻极端高温下成都涌动的“清凉活力”。

街头消费热 从单一购买变大量囤货

持续炙烤的高温天里，成都街头消暑消费率先升温。

7月22日上午，记者在成都市成华区府青路沿街居民区走访看到，为抢抓夏日商机，沿街超市、副食烟酒店、快递驿站纷纷将冰柜搬出店外，塞满各类平价冰品。为抵御室外高温、锁住冷气，每台冰柜都覆盖着厚实的保温布，防止雪糕融化变质。

“我们5月就把外摆冰柜支起来了，越到高温天生意越红火。”街边快递门店负责人说，随着高温持续，雪糕销量大幅上涨，仅日常零售，单日销售额就超过300元。

不少市民在取快递途中，顺手购买一支雪糕，拎着包裹边走边吃，非常方便。

相较于零散零售，街边冰淇淋批发店的人气更为火爆。记者看到，雪糕批发店铺敞开大门迎客，上午10点左右，商户将四五台冰柜悉数搬出，保障市民夏日消暑选购需求。往来路人、带娃市民络绎不绝，纷纷驻足挑选冰品。店内店员全程忙碌不休，一边接待到店顾客，一边持续拆箱补货，时刻保障冰柜货品充足。

“现在是冰淇淋一年里最好卖的时候。”门店老板坦言，每年盛夏3个月是冰品生意的黄金期，每天上午完成铺货后，下午至晚间下班、放学时段，都会迎来客流高峰。不少家庭大量囤货，盛夏旺季门店客流爆满，单日最高营业额可达上万元。

企业24小时满产赶工 日产消暑食品50吨

消暑食品在终端市场的热销热度，正沿着产业链快速传导至上游生产车间，成都多家本土食品企业开启全力赶工模式。

走进成都市龙泉驿区的四川龙旺食品有限公司，这家扎根成都30年的老牌雪糕制造企业，眼下正迎来订单爆发式增长。车间内机器轰鸣，8条全自动生产线满负荷运转。公司销售部副总赵伟介绍，大型生产线每小时可产出1.7万支雪糕，小型生产线每小时产量也可达1万支。“从原料灌注、冷冻成型到封装完成，一支雪糕仅需20秒即可下线。”

持续高温天气直接拉动雪糕销量“狂飙”，赵伟透露，本月订单与产能较上月同步提升20%，多款热销单品开启双班24小时生产，全力保障市场供给。其中企业自主研发的“乐巧”系列是销量冠军，日均出货约1万箱。

除雪糕产品外，川味特色消暑小吃同样迎来产销高峰。在简阳市新市街道的四川阿依郎食品有限责任公司，车间内同样机器轰鸣、生产繁忙。该企业主打冰粉粉、凉糕粉、液体红糖、玫瑰调味酱，以及即食冰粉、即食凉糕等特色消暑产品。流水线上，一盒盒即食冰粉有序传送，工人将成品装入碗具，经过封膜工序，一份份即食冰粉加工完毕，等待装箱外运。眼下冰粉、凉糕销路持续走俏，冰粉粉、凉糕粉、液体红糖成为出货主力。产品不仅覆盖川内市场，更远销澳大利亚、美国、加拿大、马来西亚等国家和地区，海外销量稳步攀升。“目前30条生产线全部满负荷运转。”企业负责人戢梓辰介绍，持续高温带动订单量显著增长，全体员工加班加点赶产，企业日均出货量达50吨，销量较去年同期上涨近10%，全力满足国内外市场的

夏日消暑需求。

全域布局城市“清凉伞” 多举措守护民生凉爽

舌尖之上，是可品尝的火热“冰经济”，城市之间，是可沉浸式享受的满城清凉。今夏成都不仅激活消暑消费活力，更全面铺开多元纳凉场景，为市民撑起全方位的“清凉保护伞”，让高温夏日处处有温情凉意。

自7月7日起，成都地铁489座车站全面开放纳凉区。

除了便捷的地铁纳凉区，成都还藏着地下消暑秘境。人民公园下方的成都一号防空洞，依托天然恒温环境，化身夏日“天然空调房”。

依托“有爱成都 清凉驿夏”公益行动，望江楼公园、百花潭公园、天府芙蓉园等多个城市公园开设专属清凉驿站，配备休息座椅、直饮水、应急药箱，贴心服务市民与户外劳动者。

同时，全市交通枢纽、巴士驿站、社区党群服务中心、沿街暖心驿站同步开放纳凉服务，免费面向环卫工人、外卖骑手、普通市民开放，实现“就近可歇、随处可凉”。

从街头冰柜热销、市民批量囤货的烟火消费，到食品企业昼夜不息、稳产保供的产业活力，再到地铁、防空洞、公园驿站、社区站点遍地覆盖的纳凉体系，高温之下的成都，呈现出独特的“冷热共生”城市图景。

火热的清凉经济拉动消费提质升温，细密的民生纳凉网络温柔抵御酷暑热浪，让盛夏成都既有产业升腾的热度，更有细腻暖心的城市温度。

华西都市报-封面新闻记者 杨芮雯

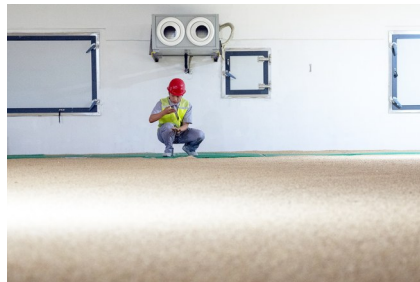
四川阿依郎食品有限责任公司生产的即食冰粉。图据简阳发布微信公众号



外面烈日如火，成都市青白江国家粮食储备库里，稻谷们却过着“神仙日子”——住着20℃的恒温空调房，有“天敌兵团”帮忙灭虫，还能在低氧环境里“休眠”保鲜。

7月21日，记者走进这个粮库，实地探访高温下粮食保鲜的硬核“黑科技”。

高温天成都这个粮库 藏着保鲜“黑科技”



保管员裴久鑫在青白江国家粮食储备库内查看粮食的储存状态。

粮食住进“空调房” 仓壁还能“冷气环流”

当天上午10点，记者进入粮库的平房仓，一阵凉意扑面而来，甚至有些“凉飕飕”。插在粮堆里的温度计定格在20℃。

“我们现在站的地方，就在6米高的稻谷上面。”成粮集团原粮保管员裴久鑫介绍，夏季是保粮的关键期，高温极易引发虫害导致粮食损失。“现在室外气温将近40℃，仓内24小时开着空调，温度始终保持在20℃及以下，脚底下深层稻谷的温度更低，只有16℃。这个温度既能保障稻谷品质，又能抑制害虫繁殖。”

不仅如此，粮堆上中下层还暗藏着196个测温传感器。只要某个区域温度异常，系统就会报警，提示保管员可能出现了虫情，需要及时检查。

除了空调，平房仓还用上了“仓边壁环流”降温技术。过去，贴着仓墙20厘米内的粮食极易受外界高温影响，成为害虫繁殖的“舒适区”。如今通过在墙壁附近构建冷气内循环系统，将冷源精准输送到仓壁四周，成功带走了墙体传入的热量，彻底打破了虫害的生存环境。

提前20天捕捉虫情 实现全免熏蒸“绿色优储”

在稻谷堆上，一张写着“捕食螨种群数量检测点”的黑色纸片吸引了记者的注意。

“这是我们‘以螨治虫’的生物防虫黑科技。”成粮集团青粮库副主任张浩揭开了谜底。所谓“以螨治虫”，就是将马六甲肉食螨放进粮堆，它们专吃害虫的幼虫和虫卵，对稻谷无害，不仅能有效抑制害虫，还能大幅减少熏蒸杀虫的次数，既环保又安全。

除了生物“天敌”，粮仓里还有AI助手。平房仓内部署了33个虫害监测传感器，每2小时自动拍摄一次，通过AI视觉识别精准测报虫害。

“与过去人工检查相比，这套智能系统能提前20天发现虫害，基本替代了人工巡检，让我们在虫害发生初期就能精准处置。”张浩说。

在库区内，12栋40米高的巨大圆柱体格外引人注目，这是粮库的另一种仓型——浅圆仓。在这里，粮食保鲜用的是“氮气气调”技术。

“每年4月到10月气温偏高时，我们会向仓内注入高浓度氮气，将氮气浓度保持在95%至98%。”张浩介绍，在极度缺氧的环境下，害虫无法生存，粮食也进入了“休眠状态”。这种“低氧+低控温”的组合拳，实现了全免熏蒸的“绿色优储”。

华西都市报-封面新闻记者 杨博 杨涛 摄影报道