今年夏季,川渝等地持续高温,热浪来袭的同时也催热了“清凉经济”,空调作为夏日必不可少的居家好物,除了传统的壁挂式、立柜式空调,高品质、个性化、多元化的消费需求催生了消费新业态、新模式,嵌入式空调(风管式空调机、中央空调)以及新风进入大众视野,逐渐成为室内装修市场上的新宠儿。

□达州日报社全媒体记者　王彦力

滚滚热浪带动清凉消费持续升温
空调该如何选择?

空调类型众多　各有利弊

提及传统空调,因其美丽的价格,壁挂式和立柜式成为多数人的选择。而除了价格因素,这类空调也方便搬运、维修、清洁,不需要找专业人士用专业设备清洗,很大程度上省去了一笔不小的额外开支,尤其对老人而言,这类空调更受他们青睐。另一方面,因为这类空调对安装位置有要求,一定程度上影响房屋的整体美观性。

新式空调则因其独特的功能设计开始在市场上崭露头角。风管式空调机一般用于酒店、餐厅、商场等空间范围较大的场所,它和中央空调同属于嵌入式类,价格比中央空调便宜,具有很好的隐蔽效果,制冷效果虽然不及中央空调,在追求美观且预算有限的前提下,风管机不得不说是最好的选择。然而,风管机也存在噪声大的问题。中央空调除了用在大空间场所,一些大户型、复式别墅等常见中央空调的影子,其优点在于智能方便、美观、使用感舒适,缺点则是价格昂贵、耗电量大、清洁难度高,需找专业人士清理。

新风系统又称全屋净化系统,是由送风系统和排风系统组成的一套独立空气处理系统,有别于空调,它主要发挥净化空气、通风的作用,主要用于密闭的室内场所。如今,随着人们生活品质进一步提高,新风系统开始走进百姓家,尤其在一线城市,成为住户购买家用空调的单品搭档。而其唯一的缺点则是价格比较贵。

大户型走向小户型
中央空调受年轻一代追捧

尽管中央空调相对于传统空调价格较高,对绝大部分消费者而言或许是交了“智商税”,但在记者的调查中发现,中央空调逐渐受年轻人青睐。据在达城从事多年装饰设计工作的设计师曹女士介绍,极简风现代风成为热门装饰风格,而中央空调的隐蔽性正好满足了客户们的装饰需求,简约、隐蔽使房屋整体看起来更加美观,另一方面,也扩大了收纳空间,这是当下年轻人尤其看重的一点。“以前接手的客户,安装中央空调的大多都是大户型房屋,现在很多小户型房屋的业主也开始考虑使用中央空调,这其中前来咨询的很多都是年轻人。”曹女士告诉记者。

“我们家安装中央空调也有一两年了,当时考虑的是让家里老人享享福,用用这种新式空调,没想到使用感特别不错。我们家户型也不大,买的一拖三,一个客厅带三个卧室,其实按照购买传统空调来算,客厅一个立式的,三个卧室三个挂式空调,费用总和同中央空调相比,价格相差不大。而且现在市面上的中央空调种类越来越多,价格比刚出来那会儿也低了不少。”家住西外某小区的胡女士告诉记者。

曹女士表示,市面上的空调类型五花八门,无论选择什么类型的空调,一定结合自身需求,在经济预算范围内,购买品牌有保障、质量安全的空调。

三巴汤

□张春燕

那日,一行人在计划四川武胜游时,就听人饶有兴致地说起“三巴汤”,据说这是很神秘很难得的一道美食。不预约,基本无望吃到。

及至到了武胜,“三巴汤”没有对我们爽约。我们的口福来自武胜当地的一位美女。为了我们的到来,人家早早就预约起。来到武胜的当天中午,在水涌浪吻、青山隐隐的嘉陵江边,那传说中的“三巴汤”就来犒劳我们的口和腹,抚慰我们的身与心了。

“三巴汤”诞生于武胜沿口古镇的回民聚居地。据说是全国独一无二的一道清真菜。其做法:将牛嘴巴、牛尾巴和牛鞭放入土陶罐中,用慢火煨炖,大半日方成。汤锅里加入了多味中药(有当归、党参、天麻、枸杞等)以及众多香料,牛身上充满激情与能量、最富有生命力的器官,与营养丰富、滋补功能强劲的中药有机结合,加上时间与香料的催化,让煨炖出来的食物有着鲜美的口感和奇妙的滋补作用。

对着眼前这盆热气蒸腾,香味四溢,挑逗我们的好奇心,撩拨我们味蕾的“三巴汤”,有人抓紧拍照,有人趁热舀上一碗,连肉带汤品尝起来。当然,我属于后者。这文火煨炖的“三巴汤”,肉质醇香软烂,因为富含胶原蛋白,吃起来有一种糯糯的质感,如一只香软、柔滑、细腻的手,在轻抚着我们的唇,按摩着我们的舌。汤则暖热香浓,因为融入了多种原料,且这些食材在煨炖中将其所蕴含的最美好的东西尽情释放了出来,有着深妙蕴藉的味道和燃烧在唇舌、咽喉间的异彩,让人喝了,就没法再舍弃。相机可以拍出汤的具象,却永远不可能拍出我们的感官与其温情细致地接触后,那浑厚立体的味觉。同行人大多喝了两碗以上,而我,喝了三碗。

按中国博大精深的食疗说法,经过复杂配伍和用心烹制的“三巴汤”,有活血生津、滋阴壮阳、美容养颜之独特功效,被称为“川菜园中一朵奇葩”,不同地区、不同族群的人慕名而来,就为能亲自体验一番那美妙的感觉,得到深厚的补益,再远再累,也乐此不疲。

回来查资料,我看到的另外一个版本是:“三巴汤”的“三巴”其实还有一层意思,即指古代“巴国”所包括的“巴郡”“巴东郡”“巴南郡”。而“三巴汤”的主要流行地区也正是这些区域。想来是巴国的祖先们为了开疆拓土,东征西战,或者繁衍族群,护卫家园,而烹制并沿袭至今的一道强身健体、补肾养肝的美食佳品。

在细细品味,享受“三巴汤”的美味的同时,笔者也深为四川人独有的幽默而折服——他们用了轻松、调侃、戏谑的语言,将多滋多味却又不无艰辛苦涩的生活,调制成一份份滋味浓厚、营养丰富、回味悠长的靓汤。这汤,入胃浸心,润颜养身,化作血液中荡漾的青春热情,生命中悠长的鲜美余音。

了解更多达州本土资讯,请扫描二维码,关注达州晚报客户端——云达州APP。
安卓系统
苹果系统