



甜点饮品

一碗糖水甜品卖了四十年

走街串巷

寻美味之四



徐阿姨的糖水 给生活加点甜



↑小店招牌。记者阳聃甫 摄

◀糖水中果肉分量充足。
记者阳聃甫 摄↑徐爱琼正在给客人盛糖水。
记者阳聃甫 摄

→小店位置。(手机截图)



乐群路一个老小区里，有一家店铺叫徐阿姨甜品店。店铺门口的绿化树下总是摆放着几张折叠木桌，来喝糖水的顾客都是坐在塑料小凳上，这些都让小店充满了年代感。虽然门面不大，但小店的人气却十分火爆，经常一份甜品还没吃完，阿姨就已经接待了好几拨顾客了。

★推荐理由 糖水清甜 种类丰富

徐阿姨的糖水，我喝了很多年了。店里糖水的种类特别丰富，每一样的甜度都刚刚好，尤其是水果类的糖水既甜蜜又不失原本的清爽。阿姨还会贴心地根据气温变化调整糖水的冷热。除了店里看板上的那几样甜品，徐阿姨还有一些“季节限定”，我最喜欢的桃子糖水就是只有夏天才有，去晚了就买不到了。

——家住乐泰小区的白女士

★记者探店 店虽小客人很多

走进位于乐群路与四会路交叉口的乐泰小区，在最外侧居民楼的后面就能看到徐阿姨甜品店的招牌，虽然居民楼有些“破旧”，但是小店的招牌和地砖都擦得光亮。

小店的面积虽小，但客人却络绎不绝。走进店铺大门，一米宽的窗口前有好几位客人正在排队，徐阿姨被大大小小十多个不锈钢锅包围着，每一口锅里都盛放着不同的甜品。每次顾客点单的时候，阿姨都会仔细询问冷热偏好，再给它们配上合适的餐具。

排队的时候，记者看了看另一边墙上贴着的菜单，除了有几个条目被纸板给遮住，菜单上基本都是瓜果为主料的糖水甜品，以及芝麻糊、绿豆沙等这样粥类的甜品。

一位正在排队的顾客告诉记者，徐阿姨这里的甜品菜单一直都是随季节在不断变化的，那些被遮住的种类就是目前无货，而且有些上市时间特别短的水果糖水也没有写入菜单，只有到窗口问阿姨才知道有没有做。

虽然排队的人不少，但是徐阿姨的速度却很快。记者点了一份菠萝糖水和一份红豆沙。冰爽的菠萝糖水里装着满满的菠萝果肉，煮过的菠萝绵软而多汁，咬下去就像是一块吸饱了汁水的海绵，在嘴里爆开了浓郁的果香；冒着热气的红豆沙则是另一番风味，杯子里装满了绵密细腻的豆沙，用勺子舀起来依旧能看到一颗颗的红豆，这些豆子已经彻底煮透，只需轻轻一抿就在舌头上化开。两份甜品一冷一热，分别带来了清爽和醇厚的两种不同体验。

记者在品尝甜品的时候，招待完客人的徐阿姨也从窗口后面走出来收拾餐桌，将一个个空杯子收走的同时也把桌子仔细擦干净。刚清理好两张桌子，店里的窗口处就有客人在等徐阿姨点单了，面对客人的呼唤，徐阿姨却没有立刻返回，而是先去一旁的水池仔细地把手冲洗了好一会才重新拿起了大勺。

★小店故事 一碗糖水甜品卖了四十年

徐阿姨的全名叫徐爱琼，是阳朔人，已经在乐群路这里卖了四十年的糖水甜品了。

“最开始的时候我就是骑着三轮车过来的，后面载着几个保温桶装着做好的甜品，卖完了就回家。当年摆摊的地方就是现在店铺的位置，这么多年都没变过。”徐爱琼说，上世纪80年代的时候，她刚从阳朔嫁来桂林，因为自己文化水平不高，一时半会没找到工作，于是就想做点卖甜品的小生意补贴家用。“我也不什么技术，这些甜品也基本都是小时候妈妈给我们做过的豆腐脑、糖水、绿豆沙，都是很常见的东西，不是什么复杂的手艺，所以我也只能更加认真去煮才能吸引客人。”

徐爱琼告诉记者，她当年是跟妹妹徐爱英一起做甜品的，为了更好地把握火候，让甜品的味道更好，她们在家里练了很久。“水果要是煮得不够果香就出不来，但是时间过长果肉就会发酸；绿豆煮得太透就会全部变成豆沙汤，最理想的状态应该是汤汁里微微带沙，但是绿豆还保留颗粒……”

虽然都是甜品，但是徐爱琼会尽量少放糖，因为她觉得不同的糖水应

该喝到不同的食材味道。

也正是这样的甜品做法，乐群路的居民没多久就被这个每天骑三轮车过来摆摊的姑娘所吸引，她的三轮车也成了街坊间的“明星小摊”，并且逐渐开始有熟客请她送“外卖”。那时候姐妹俩的分工也很明确，徐爱琼负责骑车出摊，而妹妹徐爱英则给熟客送货上门，两人经常从早上一直忙活到下午四五点才收摊回家。

2008年，徐爱琼姐妹在乐泰小区里租下了一个铺面，开起了这家“徐阿姨甜品店”，她们在家和乐群路之间来回蹬了二十多年的三轮车终于“退休”了。

现在，徐阿姨店里的产品比起当年已经多了不少，她还自己研究出了用桂林本地桃子、芋头等食材制作的甜品，并且只在应季的时候售卖，十分受顾客欢迎。

“以后我也会尝试用更多本地材料做出新口味给大家尝尝。”徐爱琼说，“甜品就是给人带来快乐的，看着大家吃得开心，我做糖水的时候也是动力十足。”

记者阳聃甫