



甜点饮品

走街串巷

寻美味之十二

品控由“吃货”亲自把关

# 这家“宝藏店铺”让你清凉一“夏”



↓看上去很诱人的糖水清补凉。



苏姨糖水铺  
仙湖路店

↑苏小凤在为顾客搭配食材。

←位于仙湖路的苏姨糖水铺。

↓小店位置。  
(导航软件截图)



## ★小店故事 两个吃货女儿是“第一品控官”

据了解,苏姨真名为苏小凤,今年53岁,之所以取“苏姨糖水铺”这个名字,主要就是大家叫起来会比较亲切。

苏小凤以前在临桂老城区也开过糖水店,当时店里的品种不算多,只有清补凉、绿豆沙等少数几个传统甜品,主要是一边照顾正在上学的俩女儿,一边做点小生意。

干了一段时间,她就没干了。

在六七年前,女儿们见她在家闲不住,就建议她重新开家糖水店,做点熟悉的生意。

“因为我就住在临桂,女儿就想在自家附近找个门面,仙湖路这边的门面就是她们选的。”苏小凤说,当初选中这里,一开始她心里也是有点忐忑的。虽然一路上已经有少数几家烧烤店了,但人流并不像现在那么旺,“我不晓得在这里做生意会不会好做。”

不过,有女儿的支持,苏小凤还是坚定地把店开了,并在朋友中做了不少宣传,在朋友带朋友的实力宣传下,店里的生意还不错。

当然,要想生意好,光靠朋友帮衬还不够,最关键的就是要品质好,这样才有口碑。

苏小凤坚持亲自到市场挑选糖水要用到的水果等各种食材,一个个西瓜、哈密瓜、木瓜,都是她自己挑的。因为她相信只有亲力亲为,才能让食客们吃到好的糖水。

因为糖水有好的品质,也就有了好的口碑,经常晚上八九点钟经过仙湖路,还能看到不少食客在苏姨糖水铺排队买糖水,生意很好。其

中,有不少食客会从老城区开车到临桂,喝苏姨的糖水,有人会问苏姨,“什么时候再多开一家,这样我们不用跑那么远也能喝到你家的糖水了。”

为了满足食客们的需求,这两年,苏小凤先后在太平路、施家园路开了分店,家里的亲戚帮忙张罗分店的事宜。不过,为了保证出品一致,分店的糖水都是从仙湖路总店这边煮好,再配送到各分店。“这样虽然我和女儿会辛苦点,每天一大早就要起来准备各种糖水,但这能保证大家无论是在总店还是在分店,都能喝到一样味道的糖水。”苏小凤说。

与此同时,这些年,每年苏小凤都会推出一些根据当时受大家喜欢的食材做出的糖水,让食客们能有新鲜感,像今年就推出了木瓜牛奶雪燕银耳羹。

苏小凤说,每次推出新品,女儿就是第一品控官。“她们两个平时就是吃货,对糖水的要求也比较高,新糖水的口味要过了她们这一关,她们觉得好喝才能正式推出去。”

如今,女儿们不仅是品控官,也是她的好帮手。“现在店里主要是她们两个在管了,平时忙不过来的时候,我也会到店里面来帮忙。”苏小凤说,年轻人总有很多想法,她们不仅会研究各种新的品种,例如双皮奶,也在经营上有很多新的主意。“只要她们愿意去做,我都支持她们,让她们能实现自己的理想。”

记者谭熙 文/摄



走街串巷

寻美味之十二



## ★推荐理由 糖水配烧烤 好吃不上火

立夏已过,不少人都喜欢约上几个好友去吃夜宵,联络感情。在临桂区仙湖路文化美食街,这里不仅有人气很旺的烧烤店,还有一家名叫“苏姨糖水铺”的甜品店也是人头攒动,很受欢迎。

## ★记者探店 用料实在 性价比高

近日,记者来到苏姨糖水铺一探究竟。当时是下午,店内的六张桌子都坐满了食客,正在享用糖水。食材区域放着两台冰柜,一台里面摆了很多装有各种小料的方盒,另一台冰柜则是糖水、椰奶、龟苓膏等。靠墙的料理台放着打包用的各种盒子,以及加热的工具。

看了下店里的菜单,从几元到十几元,非常实惠。

“打包一份清补凉,要加椰奶的。”“我要一份绿豆沙。”“帮我打包一份龟苓膏。”店员们根据食客的要求,熟练地盛装甜品。不时有外卖小哥走进店里取走甜品外卖。

“下午好热,就想着来店里吃点清补凉,冰凉又解暑。”食客夏小姐说,以前到了夏季,她总会点奶茶喝,自从喝了苏姨的糖水,她就把奶茶戒了。“苏姨的糖品种多,连着喝十多天都不重复。”

记者点了一份店里比较受欢迎的清补凉体验。西瓜、哈密瓜、花生、玉米、葡萄干、银耳、薏米、西米、凉粉等小料装满了小碗,再舀上几勺还带着冰渣的糖水。此时,户外的气温已经有34℃,用小勺喝下几口冰冰的糖水,人一下就凉快了,清甜的糖水一点也不腻,西瓜和哈密瓜新鲜清甜,玉米、花生、薏米给这碗糖水带来不一样的口感,同时还消暑、健康,葡萄干不失酸甜且嚼劲很足。

清补凉是桂林传统的糖水,除此之外,店里还有芋圆芒果椰奶西米露、桃胶银耳牛奶、木瓜牛奶雪燕银耳羹等人气较旺的糖水。

此外,苏姨糖水铺还有萝卜皮、黄瓜酸、萝卜酸等爽口小吃,紧邻糖水铺的另一间门面则是苏姨炸串,食客在喝到爽口糖水的同时,也能顺带吃上一份炸串。