



走街串巷

寻美味之十二

甜点饮品

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。



★推荐理由 糖水配烧烤 好吃不上火

苏姨糖水铺应该算是临桂的一家“宝藏店铺”（指卖的东西很受欢迎的店铺）。一到夏天，我就喜欢去吃糖水，有时候晚上11点多过去买糖水，店里还有不少顾客。店里的糖水甜品种类很多，价格不贵很实惠，我比较喜欢吃清补凉，无论是加糖水还是加椰奶，都很好吃。周围烧烤店的很多食客经常来打包，糖水配烧烤，好吃不上火。

——家住临桂区人民路的刘女士

★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。“苏姨的糖水品种多，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。

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)仙湖路
时代花园
苏姨糖水铺(仙湖店)

★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，光靠朋友帮忙还不够，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