



甜点饮品

夏日寻清凉

试试这家料足味美的水果清补凉

走街串巷

寻美味之一百七十二



→刘伦平在盛装清补凉。

↓小店门面。



↑水果清补凉。



↑小店地址。
(手机导航软件截图)

当烈日高悬，热浪袭来，这时来一碗沁人心脾的桂林水果清补凉，无疑是对抗酷暑的绝佳选择。

在叠彩区驿前街的路口，有一家名为“逗豆”的甜品店，店中的清补凉凭借丰富的配料和独特的风味，成为了夏日里众多食客的心头挚爱，为被暑气包裹的城市增添了一抹清凉。

★推荐理由 一勺入口 满满都是惊喜

这家店的清补凉配料超丰富，有椰奶冻、西米、芋圆、西瓜、芒果、哈密瓜，还有软糯的绿豆、薏米。每一勺挖下去，都能感受到不同的口感，冰冰凉凉的，瞬间驱散暑气，夏天吃简直太爽了！

——家住芦笛苑的黄女士

★记者探店 用料实在 顾客交口称赞

近日，记者来到位于观音阁驿前横里的逗豆甜品店。店铺外观简约，黄底色的招牌搭配蓝色字体，远远望去，就给人一种清爽之感。走进店内，面积虽不算大，但十分整洁。门口和店内各摆放着两套桌椅，营造出舒适惬意的氛围。

记者到店时正值午后，这是一天中最炎热的时候，然而店内却不断有人前来打包甜品。“老板，来份8块的清补凉！”“好嘞，稍等！”老板热情地回应道。只见她手脚麻利地在柜台间穿梭，脸上始终挂着亲切的笑容。

记者与老板交流得知，小店每天早上10点开门营业，一直坚守到凌晨2点，为不同阶段的食客提供清凉慰藉。除了招牌清补凉，店里的绿豆沙也备受食客欢迎。同时，玉米糖水、椰汁西米露、烧仙草等夏日消暑佳品也一应俱全。价格十分亲民，清补凉8到10元一份，其他的甜品大都在4到6元不等，无论是学生还是上班族都能轻松消费。

“我们家清补凉的配料都是当天现做现

切的，保证新鲜。糖水都是用的冰糖和红糖调制的，不含任何添加剂。”老板介绍道，眼里满是对自家甜品的热爱与自信。说着，她便现场为记者制作了一份水果清补凉。

只见老板先在碗里放入切得大小均匀的新鲜西瓜、哈密瓜、芒果等水果，接着加入煮得恰到好处的西米、芋圆、绿豆、薏米、红豆、银耳、凉粉、仙草等小料，再舀上一大勺嫩滑的椰奶冻，随后撒上葡萄干、蜜枣，最后倒入满满的冰沙糖水，一碗色彩缤纷、料多到快满出来的清补凉就呈现在眼前。

记者轻轻挖上一勺，入口瞬间，浓郁的糖水裹挟着水果的清甜在舌尖散开，多汁的果肉带来满满的满足感。西米软糯有嚼劲，与其它配料相互融合，口感丰富且层次分明，暑热瞬间消散，只留下满口清凉与满足。采访期间，店里的其他顾客也纷纷称赞：“这家店的甜品用料实在，味道正宗。”

★小店故事 用热爱传递夏日清凉

18岁那年，来自阳朔的刘伦平初次来到桂林打工，在一家糖水店开启了她的职业生涯。彼时，她总爱站在灶台旁，眼睛紧紧盯着老师傅熬煮糖水、切配水果的动作，聆听着木勺搅动瓷碗时发出的清脆声响。尤其是在盛夏时节，一碗清补凉带来的清凉之感，总能迅速平复她内心的燥热。

2015年左右，当刘伦平得知原店主打算歇业时，创业的想法便在她心中逐渐萌生。由于她从小就喜欢吃清补凉，也为了能做出最地道的糖水，她开始走访桂林大大小小的糖水铺，详细记录下每家店独特的配方与制作工艺。回到厨房后，她便一头扎进去钻研：如何精准把控绿豆熬煮的火候，使其既沙软又不至于煮烂；怎样煮出Q弹且软糯的西米；为了找到最清甜的椰奶配比，她反复调试了十余次，常常在厨房里忙碌到深夜。经过不懈努力，最终，“逗豆”甜品店顺利开业了。

开业初期，小店门庭冷落，顾

客寥寥无几，但刘伦平始终坚守品质底线。她坚持每天清晨去市场挑选最新鲜的水果，芋圆、西米都是现煮现切，糖水更是用冰糖与红糖按比例精心调配。“我希望每一位顾客品尝每一碗清补凉时，都能感受到我的诚意。”她时常把这句话挂在嘴边。渐渐地，凭借扎实的食材用料和独特的风味，小店积累起了良好的口碑。无论是寒冷的冬天，还是炎热的夏天，都有不少食客为了品尝清补凉而专程前来。

如今，逗豆甜品店已经走过了近十个年头，生意最红火的时候，一天能卖出近300碗清补凉。然而，刘伦平依旧保持着创业之初的那份热情。从青涩的学徒成长为甜品店主，她用热爱熬煮出一碗碗清凉可口的糖水。谈到未来规划，她向记者表示：“我打算把‘逗豆’打造成一个特色品牌，让更多人了解到，一碗清补凉里不仅蕴含着美味，更承载着桂林人的夏日记忆。”

记者刘琪 文/摄