

阳朔金宝非遗美食“仙人豆腐”在甜品店热销

品品这道乡间美味 听听那段温情传说

气温节节攀升，清凉的甜品成为市民度夏的“刚需”。这几年，产自阳朔的特色美食“仙人豆腐”悄然走红，相关店铺也越来越多。这种天然的解暑食品在社交平台上被不少网友分享推荐。不仅本地人对其青睐有加，越来越多的游客也将其列入来桂林必尝的美食清单。

↓张义兵在收割仙人草。

↑甜品店售卖的仙人豆腐。

↑仙人草。

●仙人豆腐成为甜品店热销品

日前，记者走进秀峰区社工巷的“秀姐甜品”店，仙人豆腐正是这家店的热销品。老板刘兰秀笑着说，入夏以来，这道招牌甜品稳坐每日销量榜的榜首，生意好的时候每天能卖出去一两百碗。

刘兰秀是阳朔人，经营这家小店已有10个年头，她见证了仙人豆腐一步步赢得消费者喜爱的过程。

刘兰秀说，2005年，桂林市区售卖仙人豆腐的店铺屈指可数，除了会仙路一家老乡的店，她的店便是第二家。当她把老家的仙人豆腐带进市区时，顾客常问：“这绿乎乎的东西是啥？”当时，顾客对这道散发着独特草香的小吃接受度不高，不少人尝过后直皱眉头，觉得味道有些怪。

为了打开市场，刘兰秀不断摸索，尝试将仙人豆腐与凉粉、绿豆沙搭配售卖。随着时间推移，越来越多人青睐绿色食品，有着独特草本风味的仙人豆腐便越来越受到欢迎。

记者采访时，家住三多路的李女士正带着女儿来小店享用仙

人豆腐。“我家孩子以前只吃凉粉，自从尝过这里的仙人豆腐，每周都吵着要来。仙人豆腐口感滑溜溜的，带着淡淡的草香，夏天吃特别清爽，价格也实惠。”

在仙湖路上的苏姨糖水店，仙人豆腐同样颇有人气。老板苏小凤介绍，自家糖水铺2018年开业，起初考察市场发现，临桂区几乎没有仙人豆腐的踪影，2019年，她果断将其加入菜单，一经推出就受到很多市民的关注。这几年，她将店铺开到了市区，也同步推出了仙人豆腐，店内仙人豆腐的销量在夏天稳居前三位。

市民王先生向记者表示：“以前从没吃过仙人豆腐，第一次吃就喜欢上了。天气热的时候，点一份仙人豆腐，以糖水打底，配上薄荷和醋，很解暑。”

记者打开大众点评软件搜索“仙人豆腐”，发现市区内售卖相关甜品的店铺近30家，从老城街巷到新兴商圈，都能看到仙人豆腐的身影。采访中，多位糖水店老板向记者表示，店内仙人豆腐的原材料均来自阳朔县金宝乡。