



走街串巷

寻美味之二百零四

甜点饮品

慢工出细活 良心是配方

彭阿姨甜品屋： 匠心坚守熬制桂林老味道



→ 银耳桃胶莲子羹。



↑ 小店门面。



↑ 小店地址（手机导航软件截图）

← 彭阿姨为顾客打包木薯糖水。

在七星区建干路，藏着一家常年人气很高的小店——彭阿姨甜品屋。这里没有华丽的装潢，没有网络营销的噱头，有的只是68岁的彭女士多年如一日的坚守，她坚持用传统工艺，用放心食材，让一碗碗糖水成为食客们口口相传的味觉记忆。

★ 推荐理由 料足味正 桂林老味道甜品

彭阿姨甜品屋清补凉里的西瓜、蜜瓜等水果用料很新鲜，绿豆沙也是熬得绵软细腻，没有硬芯。最受欢迎的就是用冰糖和红糖制作的传统糖水，甜度恰到好处，不齁不腻，就是小时候老桂林的味道。

——家住漓江郡府的陈女士

★ 记者探店 质朴之中见匠心

近日，记者来到彭阿姨甜品屋。小店面积不大，红彤彤的招牌简单明了，室内一张长桌靠墙摆放，另一侧的冰柜里整齐摆放着切好的新鲜水果，空气中弥漫着淡淡的糖水香气。“小妹拿好哦，趁热吃！”店主彭女士正手脚麻利地为客人打包糖水，一口地道的桂林话温柔又亲切。

“我每天中午12点开门，忙到晚上11点才关店，这两天冷，木薯糖水下午两三点就卖空了，得赶紧补做一锅。”彭女士告诉记者，自家的甜品是桂林传统口味，除了经典的清补凉、绿豆沙、凉粉外，冬天还有芝麻糊、银耳桃胶莲子羹、酒酿红糖小丸子等，品类近40种。

在彭女士的推荐下，记者品尝了一碗银耳桃胶莲子羹。桃胶与银耳入口黏糯顺滑，莲子的清甜与冰糖的温润相互

融合，一碗下肚暖身又暖心。

“做甜品，我最看重‘实在’二字，还有就是对得起自己的良心。”彭女士一边收拾餐具，一边认真地说，“食材必须新鲜，比例要准确，火候更要给足。现在很多人嫌手工慢，喜欢用半成品，但我觉得好味道就是要花时间熬，用最好的料、最足的功夫，才对得起食客的信任。”

采访间隙，不断有熟客光顾。不用多言，彭女士便知晓他们的喜好，熟练的互动间，满是街坊邻里般的温情。“我从桂林工学院读书时就爱吃，十几年了味道一点没变！”老顾客李先生笑着说，无论是夏天解暑，还是冬天暖身，每次来都能吃到熟悉的老味道，“这味道里有回忆，更有安心。”

★ 小店故事 以热爱熬制甜蜜生活

彭女士与糖水的缘分，要追溯到上世纪80年代。彼时，她还在桂林经营一家杂货店，常去柳州进货。一次偶然的机会，她尝到了当地的传统糖水：“那时候吃了一碗银耳莲子羹，才一块多钱，用料简单却特别纯粹，甜得恰到好处，非常醇厚。我当时就想，要是能把这种味道带回桂林，让街坊们也尝尝就好了。”这个心愿由此在她心中生根发芽。

上世纪90年代初，彭女士终于圆了心愿。没有现成的配方，她就自己摸索研究，反复调试食材比例和熬制时间。她坚持用天然片冰糖和红糖调味，拒绝一切添加剂。“那时候每天天不亮就去市场挑新鲜食材，回来洗、切、泡、煮，一道糖水要熬好几个小时。”凭着这份执着，她在桂林工学院（现桂林理工大学）旁边开了第一家甜品铺，很快就凭着地道的味道收获了一批忠实顾客。虽然中途因其他工作原因暂停过一段时间，但她对糖水的热爱从未消减。2014年退休后，彭女士毫不犹豫地重拾手艺，将小店搬到了建干路41-11号附近。

“家就在店铺附近，步行几分钟就到了。守着这个小店，能做自己喜

欢的事，还能和老街坊聊聊天，日子过得挺满足。”彭女士笑着说。这些年，不少人慕名而来，有的想拜师学艺，有的提出加盟，但都被她一一婉拒。“我做糖水没有复杂的配方，全凭舍得花时间、对得起良心，再加上对食材的挑剔。”彭女士解释道，“带徒弟要花很多精力，我怕教不好；加盟又怕别人偷工减料，砸了招牌。不如自己做，原汁原味，心里踏实。”

对彭女士而言，做甜品从来不是一门追求暴利的生意，而是一份源于热爱的事业与坚持。她不追求流量，不搞花哨包装，就连营业时间也随性自在：“我一般和朋友出去玩的时候就会关门，随机的，但是每年寒假都会固定给自己放一个月假，好好陪伴家人。”

时光流转，彭女士的糖水陪伴了一代人成长。从青涩学子到为人父母，许多人带着孩子再来店里时，总会感慨：“还是小时候的味道！”被问起何时退休，她笑得豁达：“我不打牌不跳舞，闲不住，能做一天就做一天。”

记者刘琪 文/摄