

甜点饮品

口碑小店

走街串巷

寻美味之二十四小时

“深山老王”甜品：

两种冰粉藏着质朴老味道

→冰粉。

↓王凌惠向记者展示手搓好的冰粉。

→小店门面。

↑店铺地址。
(地图软件截图)

在八里街川东四路三元极第小区的底商，有家名叫深山老王的甜品店。推开玻璃门进入，店内布置柔和舒适，空气中飘着淡淡糖香，一切都像走进了一位老友客厅。老板娘王凌惠系着围裙从屋里探出身来，笑着招呼：“看看想吃哪款？”这间偏居一隅的小店，她守了整整9年。

★推荐理由 甜度刚好 吃得放心

我从这家店开业就开始吃，现在小孩都几岁了。这家店的冰粉特别实在，不是那种粉冲的，料也给得特别足，水果新鲜，甜度也刚刚好。最难得的是这么多年味道一直没变，吃着放心。

——家住三金庄园小区的李女士

★记者探店 两种冰粉 一份匠心

从八里六路拐入川东四路，沿着小区外围走，便能看到这家被绿植半掩的田园风小店“深山老王”。记者到店时，有不少熟客正坐在店内堂食，老板娘在档口一边打包一边与熟客闲聊，像邻里串门般自然。

小店主打甜品及饮品，菜单上密密麻麻列着六七十款，但王凌惠并不主张“全季供应”。“蛮多我们都是按季节出，像草莓到了夏天不好喝，那就干脆下架，等冬天再上。”她说，与其让客人吃到将就的味道，不如让他们在当季尝到最好的风味。王凌惠介绍，店内的招牌产品是芒果丸子冰粉和玫瑰冰粉。

见记者在两款冰粉之间犹豫，王凌惠爽快地提议：“我给你做一碗双拼吧，两种都尝得到。”不一会儿，冰粉便被端上桌，一半是金黄饱满的芒果块与软糯芋圆、Q弹小丸子堆在冰粉上，果香与糯香扑鼻；另一半则淋上自制玫瑰酱，花香清雅。两款冰粉都配有山楂碎、甜酒、葡萄干和花生碎，一勺下

去，酸甜脆糯在舌尖层层化开。

真正让这碗冰粉与众不同的，是冰粉本身的质地。店里藏着两种截然不同的手工冰粉：一种表面布满细密气泡，是用假酸浆籽（冰粉籽）搓制而成，入口软糯嫩滑；另一种通体透亮无泡，是用薛荔果（凉粉果）制作的招牌老款，口感脆弹厚实，嚼劲十足。“很多人觉得有气泡才是手搓的，其实恰恰相反，气泡越少，口感越脆。但客人认那个‘气泡感’，我们干脆两种都做。”王凌惠笑着解释。

说起薛荔冰粉的制作，老板娘忍不住向记者“诉苦”：“果子要一颗颗摘下来，切开、晒干，再取籽，用纱布包着在凉开水里反复揉搓，搓到手上全是黏糊糊的果胶，等它自然凝结。整个工序机器帮不上忙，全凭手工。”最早那几年，她甚至自己跑到全州老家的河边去摘，“只够一个夏天用”。如今托人从全州、永福一带采集，供应才算勉强稳定。“网上也能买，但贵得很，划不来。”

★小店故事 一个店名“实在”二字

王凌惠是“90后”，在做甜品之前，她是房地产行业的广告推广策划。“天天加班到凌晨才能回家，身体实在熬不下去了。我想缓一缓，正好自己又爱喝奶茶甜品，干脆自己开一家。”2017年8月，她租下这间门面，正式“转行”。

创业第一天的“辉煌战绩”，她到现在还记得清清楚楚。“开业前我特别自信，觉得朋友圈发一发，外卖怎么也得三四十单吧。我特意招了个暑假工弟弟，跟他说按单结账，一单2块，保证他那天能挣50块。”结果全天只来了3单外卖，弟弟挣了6块钱，第二天就不干了。“我现在每次说起来都笑，真是对不起他。”后来，靠着朋友圈里朋友帮忙转发，加上外卖的助力，小店熬了大半年才慢慢有了起色。

说起店名“深山老王”，其实藏着四层心思：“我姓王；这家店位置偏，像藏在深山里；希望产品像山里人一样淳朴实在；再借‘隔壁老王’的谐音，方便客人记住。”王凌惠说。这份写在店名里的“实在”，也贯穿了她9年的经营，甜度把控上，她坚持用白砂糖和红糖每日现熬，绝

不用果糖。原材料价格几度上涨，有人劝她换便宜的品牌替代，她试过，口感真不如意，最后咬咬牙，还是用回原来的原料。

“现在还有人愿意充值信任我，这份信任比什么都重要。”她说，有时候晚上躺在床上也会想，“人家不怕我跑路，那我更不能辜负他们。”

9年过去，当年那些穿着校服来吃冰粉的小姑娘，有些已经结婚生子，推着婴儿车回来。“她们会跟孩子说‘妈妈从小就吃这家’，然后转头对我讲‘你们的东西真的很好吃’，那一刻，就觉得所有辛苦都值得了。”王凌惠说，自己从没想过要把店做成连锁，“手工的东西必须亲力亲为，哪一守没盯住，客人一吃就吃出来了。守住这一家，把品质做好，就够了。”

这家藏在“深山”里的小店，或许不会开成灯火通明的网红连锁，但那些从少年吃到为人父母的人，一定不会忘记那一口脆弹厚实的薛荔冰粉里，藏着的是9年来未曾变过的质朴老味，和一个老板娘对“实在”二字最笨拙也最执着的坚持。

记者刘琪 文/摄