

甜点饮品

冰汤圆糖水铺：

糯圆裹冰沙 甜润食客心

►店铺地址。(地图软件截图)

◀冰汤圆豆花全家福。

▼店铺门面。

►何雅洁在煮制汤圆。

叠彩区芦笛路，街巷烟火氤氲升腾。居民楼下，一方蓝色遮阳篷，几张简易折叠桌搭配塑料椅，便是冰汤圆糖水铺朴素的模样。门头之上，“传统·手作”四个字格外醒目，不靠流量宣传，这家小店全靠食客口口相传，在市井之间攒下扎实口碑。

店主何雅洁和母亲守着一方推车，从路边摆摊起步，慢慢拥有一间小门面。她们拒绝网红流量的喧嚣浮躁，专心熬制一碗地道姜糖水冰汤圆，既俘获了周边街坊的味蕾，也让不少食客专门绕路前来寻味。

★推荐理由 一碗冰汤圆 散步寻凉好滋味

我晚上经常在附近散步，走渴了总想来吃一碗冰汤圆。她家的糖水料特别足，冰沙的红糖味吃着也很有小时候的味道，清爽不腻，化开了还是甜丝丝的糖水，一碗下去又解暑热又解馋。

——家住湖光山色小区的廖女士

★记者探店 手工糖水 奏出丰富味觉交响

循着食客的推荐，记者来到叠彩区芦笛路上的冰汤圆糖水铺。店铺上午10点开门营业，到下午3点，老板便会推着推车到马路对面摆摊；遇上阴雨天气，就留在门店接单，一直忙碌到晚上9点半左右收工，店里店外两头奔波，几乎没有空闲。

小店主打红糖冰沙汤圆、红糖冰沙豆花等甜品，单份售价4至5元；想要一次尝遍汤圆和豆花，可以点一份冰汤圆豆花全家福，售价8元。

听从老板推荐，记者点了一碗全家福。碗底铺着嫩白的手工豆花，上层堆叠姜糖水冰沙、粉糯的玉米头、Q弹透亮的沙谷米（一种由状元薯粉制成，口感近似西米的特色食材），再铺上一颗

颗小巧软糯的小汤圆。葡萄干、酒酿、碎花生、山楂碎、黄豆粉层层铺在顶上，丰富配料满满当当。

舀上一大勺入口，小汤圆弹润软糯，豆花细嫩滑口，花生的香脆混合山楂的酸甜，多种滋味在嘴里层层铺开。整碗糖水最出彩的当属冰沙：市面上不少糖水的冰沙是白糖水制作而成，融化之后只剩淡白水味，而这里的冰沙，是直接广西本土红糖搭配生姜熬煮成糖水冷冻后再制成的。“就算冰沙慢慢化开，也还是原汁原味的姜糖水，味道不会变淡。”何雅洁介绍。姜的淡淡辛辣糅合红糖的醇厚香甜，清甜适口，吃多也不会觉得齁腻。

★小店故事 宝妈创业 深耕街坊好口碑

老板何雅洁是一位宝妈，谈起创业缘起，要追溯到一次重庆旅行。在当地她吃到冰汤圆甜品，回到桂林后发现本地很少有类似的甜品售卖。

“天热的时候就想吃点冰的，但很多甜品奶味厚重，吃着容易腻。我就想做平价接地气的糖水，就跟路边一碗凉粉那样，清爽舒服。”最后，她通过重庆的记忆，结合自己的口味感受，反复琢磨搭配各类小料，萌生了做冰汤圆糖水的想法。

创业的起点，是2024年芦笛路马路边的小摊，这一摆便是一年多。家就住在周边，起初摆摊来回补货尚有距离，2025年夏天，机缘巧合碰到合适的门面，便租了下来。

何雅洁并非零基础入行，此前她学财会，做过文职，也摆摊卖过鸡爪。生完孩子之后，很难再回归朝九晚五的职场，于是下定决心自主创业。

在母亲眼中，女儿做事过于较真，近乎有点“强迫症”。“要是打工，这样的性格老板会很喜欢，但自己开店，就要辛苦自己。”

对食材细节的较真，是这家小店的底色。葡萄干、玉米头都要人工多次分拣，仔细剔除果梗、杂质，筛掉细碎粉末，才能够拿来使用；豆花坚持每日现做；整道工序里，熬制姜糖水最为耗费心力，要经过熬煮、放凉、冷冻数道流程。不少老食客格外中意她家熬出来的姜糖水，甚至会直接买走整壶糖水带回家。

母女俩坦言做糖水属于典型的“看天吃饭”，夏日热火朝天，一旦气温转凉，生意便会明显回落。

即便生意受天气左右，母女二人始终守住两条底线：卫生和食材品质。她们拒绝各类添加剂，不靠“科技狠活”提味。“现在食客嘴巴都很挑，一口就能吃出差别。做这个没有什么高深技术，舍得用好料，味道就不会差。”

也有人慕名上门，想要学习这套糖水手艺。何雅洁坦言，糖水没有神秘诀窍，糖少加糖，糖多加水，多试几次就能调出味道，难的是日复一日的精工细作。熬糖水耗时耗力，挤占了绝大部分精力，因此她暂时也不打算盲目新增过多产品。

面对未来，何雅洁心态十分淡然清醒。她不愿追逐流量做网红店，在她看来，比起一时爆红，她更希望沉淀出口碑，把小店稳稳当当地长久经营下去。

“我清楚自己的能力，把眼前这家店做好，维持生计就够了。小本生意，盲目扩大规模，成本和劳累程度都会成倍上涨。”她给自己定下简单的生活准则：不熬夜、不起大早，踏踏实实干好这份小事业。

冰沙清甜，糖水滚烫，一碗碗糖水背后，藏着普通创业者最朴素的坚守，也藏着市井小店独有的生活智慧。

记者刘琪 文/摄