



走街串巷

寻美味之二百五十三

小吃简餐

食材新鲜 酸甜脆爽

“酸姐姐”五年“腌”出好口碑

↓蒋馨为客人切拌酸嘢。

→琳琅满目的果蔬酸。

↓店铺门面。

←椰奶清补凉。

→店铺地址。
(地图软件截图)

秀峰区太平路的街巷里，一间门面不算宽敞的小店常年人气兴旺。冰柜里各色果蔬鲜亮饱满，切配好的食材码放整齐，路过的本地人、外地游客常常停下脚步，拎上一盒酸嘢边走边尝。

这家名叫“酸姐姐”的小店，老板蒋馨守着这一方柜台，一晃已有5年。没有宽敞的堂食空间，不少顾客就站在店门口，看着老板现场切拌酸嘢，拿到手便直接开吃。小小的店铺，盛满桂林街巷独有的烟火滋味。

★推荐理由 酸甜脆爽 吃得放心

她家酸嘢水果和蔬菜都很新鲜，酸甜脆爽的口感拿捏得恰到好处，大小也切得讲究，酸甜度刚刚好，不是那种呛人的酸，也没有齁甜感。最难得的是，这么多年味道一直没变，我们家老老小小都很喜欢。

——家住西凤路的市民欧女士

★记者探店 一柜酸嘢 一份匠心

日前，记者来到位于秀峰区太平路的“酸姐姐”店铺。这家店开在一个不起眼的巷子里，若是不专门寻找，很容易就擦肩而过。小店白底招牌，门头上方“酸姐姐”三个字圆润醒目，旁边配有一个红彤彤的酸果笑脸Logo，招牌下方写着“主营：酸嘢、鸡爪、卤味、甜品、清补凉”。门口几盆绿植半掩着台阶。推开门帘进去，冰柜里几十个白盒一字排开，芒果、番石榴、菠萝、西瓜、木瓜、黄瓜、莲藕、芋头、豆角、辣椒……黄色标签标注着食材名称，各色果蔬颜色鲜亮得像打翻的调色盘。

记者到店时，蒋馨正忙着给客人打包。冰柜前围了几位熟客，有人挑选酸嘢，有人指着鸡爪，还有人专门来买清补凉。

谈及一份好酸嘢的标准，蒋馨说：“第一，食材要新鲜；第二，口感酸甜爽口、脆度刚好，口味温和，能适配老人、小孩等各类人群。”她介绍，店里的酸嘢一直坚持用新鲜食材，现做现卖。“我们的酸绝对没放添加剂，就是

用老冰糖、米醋。孕妈、老人家都可以吃。”

口味上，“酸姐姐”的酸嘢自成一派：既不同于南宁偏重红糖风味的酸嘢，也区别于桂林大圩的传统酸嘢。“这是我们自创口味，加入柠檬百香果调味，酸甜柔和适口。”

价格上，店内的果蔬酸每斤16.8元，鸡爪每斤49元。蒋馨表示，每天清晨，她都会到市场挑选原料，向固定供货商采购特级鲜果。像莲雾，进货价每斤就要20多元，店里果蔬酸售价仅每斤16.8元，就是想用一些高价食材带动其他产品销售。

在店主推荐下，记者品尝了三款招牌。酸嘢入口，第一感觉便是脆，牙齿咬下去咔嚓一声，酸甜汁水跟着涌出来，生津开胃；鸡爪卤得透，皮糯筋弹，柠檬的清香钻进骨头里，越啃越上瘾；清补凉口感也毫不逊色于专业甜品店，水果与各类小料分量扎实，椰奶用新鲜椰子现榨后做成冰沙，甜而不腻。

★小店故事 从服装设计到“酸姐姐”五年“腌”出好口碑

开店前，蒋馨从事服装设计，原本和餐饮美食毫无交集。家中长辈擅长厨艺，姑姑曾经营甜品店，做的凉粉在当地小有名气。从小在农村长大的蒋馨耳濡目染，平日里就爱在家腌制酸嘢。2021年，她萌生想法：与其只做给家人品尝，不如开一家小店试试，太平路上的“酸姐姐”就此开业。

取名“酸姐姐”，图的是顺口好记。如今蒋馨已年近50，这个亲切的店名便一直保留下来。她坦言，开店初期并没有立刻走红，默默经营大半年后，口碑慢慢传开。自己并不擅长网络运营，也从未花钱买流量，店铺却经常位居网络平台榜单前列，靠的全是顾客的真实评价。很多食客留言说，来店里就像和邻居聊天一样亲切。曾有一对来旅游的母女闹了矛盾，到店里吃东西时，蒋馨陪着客人谈心开导，劝解母女和好；熟客路过街边，老远就热情打招呼；当年的游客再次到访，进门就说“我又来了”，暖意十足。一件件小事，让蒋馨收获满满的成就感，也感念每一位老顾客。

创业之路并不轻松。门店标注的

营业时间为上午10点到晚上11点，但蒋馨和员工每天8点就到店，处理食材、做前期准备，以免顾客上门时货品还没备好。旅游旺季，常常忙到凌晨，整条街上大多数店铺已经打烊，“酸姐姐”店里依然灯火通明，还在加班。店里空间狭小，高峰期排起长队，顾客不介意站在街边等候，看着新鲜食材现场切拌。因老店容纳不下增长的客流，2023年，蒋馨开出铁西分店，如今生意同样红火。

五年时光，游客来了又走，老客反复到访。有人旅行结束后念念不忘，托店家真空邮寄。一柜酸嘢，一盆鸡爪，一碗清补凉，看起来简单，背后却是每天去市场选果、现切现拌、用老冰糖和米醋慢慢腌制的功夫。蒋馨说，做桂林特色小吃，她觉得很开心，也很有成就感。“我每天上班都很开心，一天时间很快就过去了。”谈及未来，她有着自己的期许，“大家来桂林，大多会吃米粉、油茶，其实酸嘢也是桂林的一张特色名片。我打算在市区多开几家门店，让更多人尝到这份桂林味道。”

记者刘琪 文/摄