



在新滕古镇的烟火巷弄里，“拾贰糖水”暖黄的灯光总能让路过的人慢下脚步。玻璃窗里，现熬的红豆泛着琥珀色的光泽，手工芋圆在锅里跳起了舞，店员掀开锅盖的瞬间，莲子与桃胶的甜香飘进老街的风里。在这千年古镇的慢节奏里，一碗手作糖水，煮出独有的“甜日子”。

新滕古镇的烟火巷弄里—— 一碗手作糖水煮出独有的“甜日子”

■文字 沈家雯 摄影 杨政翰 整理 杨枫

择镇而居：把店开在时光里

“拾贰糖水”创始人吴齐的故事，要从2013年说起。那时嘉兴开出了最早一批港式甜品店，吴齐也投身其中，见证了这座城市对“甜”的偏爱。“但这些年奶茶卷得厉害，我反而觉得糖水该被重新看见——它不是快消品，而是能坐下来慢慢喝、慢慢聊的‘第三空间’。”

为什么选址新滕？新滕店店长陈瑜笑说：“这里的节奏对了。”古镇的清晨有早茶客的碗碟相碰，午后有老人廊下晒暖的祥和，傍晚有放学孩子跑过青石板路，掀起一阵喧嚣……“我想要一家店，让逛累的小姐妹坐下来拍拍照，让带娃的妈妈有地方歇脚，让晚饭后散步的人们能喝碗热乎的糖水。”

于是，“拾贰糖水”落进了新滕的烟火里。装修没有刻意“网红化”，原木色桌椅，暖调灯光，墙上写着“应时手作不止糖水”，倒像极了邻居家的客厅。“我们不追求打卡爆款，就想做家‘接地气的甜品店’。”陈瑜说。

料足情真：甜，要熬得明白

开店前一小时的后厨，是场“甜蜜攻坚战”。红豆要搅足四十分钟，直到皮裂肉糯；锅内的红薯芋圆调皮地跳着舞，保



证Q弹不粘牙；蒸笼里的荔浦芋泥冒着热气，用勺子一压就绵密地化开，连空气里都飘着自然的薯香。

“菜单上的产品都是后厨现做的。”陈瑜指着操作台说，“莲子是建宁的，桃胶选特A级颗粒，芋泥用广西荔浦芋头，连牛奶都是悦鲜活的。”一碗“全家福”端上来，烧仙草、莲子、桃胶、红豆、芋圆层层叠叠，勺子一挖就沉底，“常有顾客说，这碗足够两个人分。实在，才是硬道理。”

季节的味道，也被熬进了糖水里。冬天的“鲜炖枇杷一颗梨”，整颗梨慢熬出膏，配着银耳枇杷，喝一口暖到胃里；夏天的“白雪芒果冰”，牛奶雪冰打底，铺上现切的芒果块，甜得清爽不腻。“夏天的时候，总有顾客来问什么时候补货，说比奶茶解暑多了。”陈瑜笑着回忆。



连细节里都藏着诚意：桃胶标注“婴幼儿、孕妇不宜”，牛奶款注明“乳糖不耐慎选”，甚至贴心提示“桃胶每日建议≤30克”。“我们不玩虚的，甜，要甜得明白。”陈瑜说。

烟火相依：顾客的暖，比糖甜

下午3时，店里坐满了人：穿校服的学生点一碗“红豆沙小丸子”，凑在角落写作业；带娃的妈妈边哄小婴儿，边喝着“木薯大满贯”；两位老人端着“桃胶银耳莲子羹”，慢悠悠地聊着家长里短。

“顾客会专门来反馈，让我们感觉特别暖。”陈瑜翻出手机，有阿姨发消息说“你们的红豆熬得真软，我牙口不好也能吃”，还有年轻人说“周末就爱来这坐，奶茶店很多没有堂食区”。最让她感动的，是一位常来



的奶奶，有次她带了自家种的桂花，说“你们的糖水要是加这个，肯定更香。”

在新滕，这家店早已不是单纯的糖水铺。“白天外卖单多，一杯糖水陪伴着上班族；晚上7点后堂食热闹，散步的居民路过进来坐坐；周末更不用说，游客和本地人挤得满满当当。”陈瑜觉得，这里更像“小镇的第二客厅”——一个让人放松、聊天的温暖空间。

慢甜致远：把这份甜，带向更多地方

谈及未来，吴齐眼里闪着光：“明年想在嘉兴市区开家店，把新滕的经验带过去；夏天打算上雪花冰，机器都预留好了位置——嘉兴做这个的不多，我们想试试。”

至于竞争，他心态从容：“现在很多茶

饮店都在加糖水，但我们的优势在‘慢’。”陈瑜指了指店里的顾客，“你看，有人坐半小时只喝一碗糖水，有人点单后不急着想走，就为拍张桌子上的阳光。这不是快生意，是要沉下心来做产品、做服务的。”

从2013年的第一家港式甜品店，到如今6家“拾贰糖水”在新滕、王江泾、油车港乃至江苏盛泽、黎里古镇扎根，吴齐始终信一句话——甜的生意拼到最后，拼的是人心。

暮色漫过新滕的屋檐，老街的灯笼次第亮起。“拾贰糖水”铺子里，新一锅莲子又熬出了香气，氤氲的热气模糊了窗玻璃，却清晰了小镇的轮廓——这里的甜，不用急着追赶，只消坐下来，一碗糖水的工夫就甜到了心里。

“这就是新滕的甜。”陈瑜端起刚盛好的糖水，眉眼弯弯，“不慌不忙，却是最绵长。”

若你来新滕，不妨走进“拾贰糖水”铺子，坐下来慢慢喝一碗。古镇的甜，就在这不慌不忙之间，等你品味。



讲文明树新风 公益广告

秀洲 秀水泱泱 圆梦之洲

浙江有礼 礼润秀洲

遵守社会公德

维护公共卫生

《志愿者在行动》
苏小妹作

中共嘉兴市秀洲区委宣传部
嘉兴市秀洲区文明办 宣