

# 在定海古城遇见延续了十四载的甜 一碗糖水的慢时光里有老街的记忆

□记者 朱蔚

“

一勺嫩滑的双皮奶送入嘴边，浓郁的奶香瞬间包裹味蕾，那是一种由鲜牛奶和蛋清简单蒸制不加掩饰的诚实味道。一碗色彩明快的芒果白雪黑糯米，奶味浓郁，芒果清甜，黑糯米绵软，甜度克制，果腹且美味。在定海古城的“觅糖甜品”，糖水不是简单的餐后甜点，而是一种让人慢下来的味觉体验。

他家的糖水，有着自己的性格。它不张扬，不甜腻，如同所在的定海古城东大街与都神殿弄的交界处，推门进入这幢老宅院落，时光仿佛慢了下来。大厅木梁穹顶，侧房的四扇落地木窗映着小弄的青石板路。迎着半掩的木窗望出去，院落的老墙斑驳，一棵小树奋力向上生长，树影婆娑下，几张木椅静候来客。

”



## 十四年前的创业 出品一碗碗“不那么甜”的糖水

“很多客人，特别是上了年纪的，都说我们家的糖水‘不那么甜’，吃起来没负担。”主理人李丹出生于1986年，经营“觅糖”已经十四年。这句看似简单的评价，背后是她对味道的执着。

李丹与糖水的缘分，始于宁波。大学时期，她最爱穿梭于宁波的大街小巷，寻找各式美味。港式甜品、台式小吃、意大利菜……她不仅爱吃，更爱琢磨背后的风味逻辑。一次偶然，她走进一家由老板娘独自经营的糖水铺，一碗杨枝甘露入口，清甜不腻、果香浓郁，让她瞬间被击中。

“舟山还没有这样的店。”一个念头悄然生根。彼时，她大学毕业后刚开始在宁波工作，父母常盼她回舟山发展。也许，开一家糖水店，正是回归的契机。

尽管毫无厨艺背景，李丹却有一股韧劲。她主动向那家糖水铺请教，因不在同城竞争，老板娘也欣然相授。几个月的学习，她不仅掌握了港式甜品的传统做法，更根据舟山人人的口味做了改良，把糖度降下来，让清甜更突出。

## 回归舟山 在定海西大街安放第一颗“糖”

2011年，李丹回舟山寻找店铺。东大街人流如织，她却偏爱西大街的“闹中取静”。她是“老”舟山，对老街有情结，最终，选定西大街一处小铺，风格简洁干净，与老街气质相融。

开店初期，李丹还未辞职，宁波、舟山两地奔波。她既是店主，也是主厨，每天熬糖水、切水果、煮糯米，忙得脚不沾地。收银台前常常排起长队，客人一句“舟山终于有像样的糖水店了”，成了她最大的动力。

两个月后，看生意还稳定，李丹果断辞去宁波工作，全心投入糖水店。她培训员工的第一条准则就是“有礼貌”，希望客人推门而入时，感受到的是家的温暖，而非商业的疏离。

觅糖的客人跨度极大：从孩童到学生，从年轻人到中年人，甚至有一批忠实的中老年粉丝。不少老人跳完广场舞，会相约来店坐坐。“他们常说，这里的糖水不太甜，吃起来没负担。”李丹笑道。店里的装修亲和力十足，老人进来也不会觉得突兀。

## 步履不停 在传统中寻新意

即便是碰上了疫情，有那么多的老客支持，店铺的生意一直不错。“是客人成就了觅糖。”李丹始终心怀感恩。

尽管主打港式甜品如杨枝甘露、白雪系列、绵绵冰等备受欢迎，李丹也从未停止学习的脚步。一次台湾之行，她在九份老街尝到芋圆，Q弹绵软，一下被惊艳到了。当地雪冰的口感层次也令她着迷。她索性留在当地学习一周，将芋圆、雪冰的做法带回舟山。

创业之路并非总是甜蜜。有一年七夕，红豆类产品全部售罄，她在厨房熬糖水、切冰到凌晨一点半。“那一刻真的觉得好累。”她坦言。但第二天，客人一句“你家糖水真好吃”，又让她觉得一切值得。

随着客流增加，西大街的20多个座位渐渐不够用。李丹在昌国路定海一中对面开了第二家店，面积更大，风格延续。但五年后，外卖兴起，堂食客减少。面对消费习惯的改变，她选择关闭昌国路店，转战新城宝龙，以适应新的城市节奏。

## 老宅新生 一砖一瓦皆是情

而西大街的老店，也迎来了一次“缘分的迁移”。因老街改造传闻，李丹犹豫三年未搬。直到古城开后，看见这幢独立老宅，虽担心白蚁、老旧等问题，但最终被其气质打动。

如今的觅糖新址，仍位于老街，是一幢完整的老院落。李丹保留了老宅原有的结构，只做加固与打磨。木窗原色保留，青苔墙未刷白，榫卯结构的桌椅更添古意。她在小院里种下一棵树，与黑瓦木窗相映成趣。

“这里仍是闹中取静，符合我对糖水店的想象。”她说。新店可容纳三十多人，外摆区不设“消费入座”的牌子，过客累了亦可小憩。这份包容，源于她对老街的理解与尊重。

觅糖的招牌双皮奶，至今坚持手作限量。一锅只能蒸出9碗，原料只有牛奶和蛋清，绝无其他添加。虽产量有限，但口感细腻醇厚，能吃出真实的奶香与蛋香。

搬到了古城店，糖水的出品也要迎合古城老宅的氛围，李丹对出品更加讲究，不光盛装器皿与装修风格要契合，每一处细节也都需经得起推敲。

当听到客人说“在你家吃得舒服”，就是她最满足的时刻。

照片由受访者提供