

街头舒芙蕾

夜市小摊里的新晋网红

□记者 黄雅维



现点现做的街头舒芙蕾。



▲草莓舒芙蕾。



◀将蓬松的蛋白霜挤在平底锅上。



◀翻另一面烘烤。



◀添加在舒芙蕾里的各种小料和水果。



◀淋上芒果酱。

夜市里的新网红讨食客欢心

“老板，要个抹茶口味的舒芙蕾。”
“好咧，需要等几分钟，您先坐一会。”

晚上8时，在玉林城区江南路的江南小吃街夜市里，“陈先生的舒芙蕾”摊位上排满了等待的食客，空气中弥漫着蛋奶的香甜，00后摊主陈嘉乐一边忙着做舒芙蕾，一边招呼顾客。

称量面粉、分离蛋清和蛋黄、挑选新鲜水果……陈嘉乐对每个步骤都一丝不苟。每天下午5时左右，他就会带着食材和各种设备来到固定地点摆摊。摊位虽小，却整洁有序，新鲜的水果、现打的蛋白霜、现熬的黑糖珍珠……还有散发着香甜气息的“舒芙蕾”，吸引着不少路人纷纷购买。陈嘉乐一边热情回应着顾客，一边手法熟练地制作着。只见他将打发好的蓬松蛋白霜挤在涂抹了黄油的平底锅上，等待3分钟后，再翻面烘烤另一面，出锅后的舒芙蕾“DuangDuang”地盛在盒子里，加上各种小料和水果以及香浓的奶盖就可以递到顾客手中了。

陈嘉乐的所有制作过程透明，现打鸡蛋、打发、加面粉、加纯牛奶、加奶油、烘烤……还有黑糖珍珠、抹茶粉、奥利奥饼干碎等小料融入其中，形成不同口味，为这道甜品增加多样性。“没有一点‘科技和狠活’，老人、小孩都可以放心吃。”陈嘉乐告诉记者，每次看着顾客满意而归，或是收到各种“好吃”的夸赞，他的心中便充满成就感。

谈及选择摆摊卖甜品“舒芙蕾”的原因，陈嘉乐表示，一方面自己对甜品制作兴趣浓厚，另一方面也想锻炼一下自己。为了学会制作“舒芙蕾”，他下了很大功夫，“看似很简单，但要真正做出美味可口的甜点还是需要不停钻研的。”经过无数次尝试与失败，陈嘉乐终于掌握了制作技巧，做出了“云朵般口感”的舒芙蕾。“有的客人吃一次夸一次，我特别开心。”陈嘉乐还强调，比起拍照，他更希望大家能耐心地品尝他精心制作的舒芙蕾，因为离开平底锅后，舒芙蕾会迅速下塌，“5分钟赏味期极短，这是一道需要争分夺秒去享用的甜品。”

“烟火气”和“新潮味”共舞

记者在社交平台上对“舒芙蕾摆摊”这个关键词进行搜索，相关的笔记浏览量已经超过了421万，从成本和设备再到口味研发及摆摊经验分享等笔记一应俱全，可以说能够实现舒芙蕾摆摊的入门到精通。

“这个产品的颜值颇高，也很上镜，对于很多女性消费者和小朋友来说具有天然的吸引力，所以售卖舒芙蕾的摊位也很能出圈。”业内人士唐女士有着十几年的烘焙经验，她介绍，曾经舒芙蕾算得上是“轻奢”甜品，在商场或咖啡店里动辄售卖几十

元一个，而街头摊档的舒芙蕾价格每个只需十余元，“超高的性价比也是吸引消费者的亮点”。唐女士表示，舒芙蕾存在的多元场景，是一场关于如何将“高级感”融入日常生活的实验。即使是最基础的甜品，也能通过场景重构在市场中找到新的位置。“舒芙蕾从餐厅走向街头，说明消费者也很愿意为‘体验效率比’付费，用更少的价格实现‘平替精致感’。”

记者走访发现，将餐桌上的精致烘焙品转移成街头的烟火气，这种模式近年来正在被逐渐复制，如

华夫饼夹冰淇淋、泡芙夹奶冻等品类的涌现，都印证了“简单食材+街头效率”的可行性。而当舒芙蕾松饼走上街头，也打破了传统饮食文化中“品类与场景绑定”的固定思维，就像牛排既可以属于米其林餐厅的优雅餐盘，也能在夜市街的铁板上滋滋作响。也许未来烘焙赛道的赢家，正是那些懂得如何把甜品浪漫装进塑料袋，同时让烟火气与精致感共存的人吧。毕竟，能征服味蕾的，从来不是转瞬即逝的蓬松，而是落胃的真实幸福感。