



走街串巷

寻美味之一百七十八

甜点饮品

挤在巷子里的甜品店 藏着家乡的好味道



↑小店门面。



←椰奶冰粉拼仙人豆腐。

→“秀姐”在打包绿豆沙。

↑小店地址。
(地图软件截图)

在秀峰区社公巷，有一家名为“秀姐糖水”的小店。它没有气派的门面，“隐匿”于居民楼下，靠一台白色冰柜，在巷弄里勾勒出独特标识。然而，这家小店却在小红书、大众点评等网络平台上人气颇高，凭借口口相传的好味道，成为市民与游客心中的“宝藏打卡地”。

★推荐理由 一口沁人心脾的甜蜜

闷热的天气里，吃份甜品消暑必不可少。即便烈日炎炎，人多需要排队，我也愿意去他们家等。这里的仙人豆腐和绿豆沙是我的最爱，甜度适中，冰冰凉凉的。逛街时喝上一杯，暑气瞬间消散。

——家住三多路的张女士

★记者探店 藏在闹市里的迷你小店

日前，记者来到位于市中心社公巷的“秀姐糖水”。这家小店的门头小巧而低调，挤在一家服装店与居民楼楼道间，稍不注意，就会与它擦肩而过。小店营业时间为中午12:00至晚上10:00。每到下午，老板“秀姐”便会将冰柜挪至门前树下。树荫为小店撑起一片清凉，也吸引往来食客纷纷驻足，探寻藏在闹市里的甜蜜滋味。

店外楼道处粘贴的价目单简洁明了，仙人豆腐、马蹄绿豆沙、手搓冰粉、玉米糖水、椰奶西米露等特色甜品琳琅满目，价格在3至10元不等。采访中，此起彼伏的点单声不绝于耳，其中，马蹄绿豆沙和仙人豆腐的“出场率”尤为突出。谈及这两款招牌甜品，老板“秀姐”脸上洋溢着自豪的笑容。她说：“这两样是夏日热门产品，是我坚守多年的家乡风味，深受食客喜爱。

小时候在老家干农活，累得气喘吁吁时，路边一碗清甜的绿豆沙、一口爽滑的仙人豆腐，就是最好的慰藉。所以我开甜品店的时候，第一个念头就是把这两样家乡美味带来，做成招牌。”

记者品尝了一份招牌绿豆沙和将手搓冰粉与仙人豆腐两掺的椰奶糖水。只见“秀姐”手法娴熟利落，先将泛着诱人光泽的绿色仙人豆腐舀入杯中，接着铺上布满细密气泡的手搓冰粉，最后淋上醇厚浓郁的椰奶，一杯颜值与美味兼具的甜品便新鲜出炉。轻尝一口，冰粉嫩滑弹牙，仙人豆腐带着独特的草本回甘，仿佛将山野的清新一并纳入口中。加入脆爽的马蹄绿豆沙更是别具一格，绵密的豆沙与清脆的马蹄交织碰撞，每一口都是味蕾的享受，堪称夏日消暑的绝佳搭配，让人在炎炎烈日下，瞬间寻得一方清凉与惬意。

★小店故事 多年坚守 熬煮岁月的甜蜜与温情

来自阳朔县金宝乡的刘兰秀，人称“秀姐”。2005年，她从广州工厂返乡创业。当时，家乡的特色小吃仙人豆腐在桂林市场尚属稀缺品类，她敏锐捕捉商机，开设了一家主营仙人豆腐的糖水店。

创业初期，散发着独特草香的仙人豆腐并未迅速打开市场。许多顾客初次品尝时，都觉得这道小吃口味“古怪”，难以接受。面对困境，“秀姐”没有退缩，而是积极寻求破局之策。她决定丰富产品品类，将儿时喜爱的绿豆沙引入菜单，以满足不同顾客需求。

“绿豆沙在桂林虽较为常见，但我总想做出特色。当时正是马蹄上市季节，我觉得桂林马蹄清甜化渣，品质特别好，便尝试把它加入绿豆沙，丰富口感层次。”为此，“秀姐”反复试验，精准把控熬煮的火候与时长。经过长时间精心试验，绿豆沙呈现出沙糯香醇的口感——绿豆既充分融入糖水，又保留适度颗粒感，与马蹄的爽脆相得益彰，推出后大获成功。

如今，“秀姐”的甜品店深受食客喜爱，日销量超过200杯。谈及未来，她表示将继续坚守对食材品质的严格要求，回报新老顾客。她介绍，为确保甜味纯正，店铺始终选用优质品牌糖。挑选绿豆时，只用颗粒饱满、品质上乘的豆子。制作仙人豆腐的仙草全部来自自家姐姐的种植园。每年5月至10月是仙草的最佳生长期，采摘时必须严格把控“嫩老适中”的标准——过嫩口感寡淡、香气不足，过老则苦涩难除。因此，仙人豆腐成为了限时供应的“季节限定款”。每天清晨，新鲜采摘的仙草

通过专车从阳朔直送店铺，确保食客品尝到的每一口仙人豆腐都饱含山野清新与自然馈赠。

时光荏苒，“秀姐”用双手将这份承载着家乡记忆的美味，打造城市中温暖的角落。别看这家小店面积不大，背后的准备工作却极为繁琐。每天清晨六七点，“秀姐”就已开始忙碌备料，为营业做好充分准备。二十年如一日的坚守，在她脸上留下岁月痕迹。她坦言，自己的精力已大不如前，但依然用心经营着这家小店。

记者刘琪 文/摄

拍卖公告

本公司定于2025年7月1日15:30在阳朔县阳宏投资发展有限公司5楼会议室按现状拍卖：

1. 阳朔县县前街、抗战路、西街等6处路段房屋10年经营权，建筑面积304㎡~2440㎡，起拍价：7万~10万/年；

2. 叠翠路和蟠桃路路段10处路段商铺类经营权3年，建筑面积10㎡~170㎡，起拍价：1.2万~10万/年；

参拍者需于7月1日12时前交纳相应标的保证金，办理竞买登记时交报名费200元。

详情请关注微信公众号“gxjrpm”

电话：13517736130

广西佳润拍卖有限公司
2025年6月24日