



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，稍不留意，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，最后淋上醇厚香浓的椰奶，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 煎熬岁月的甜蜜与温情

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304m²~2440m²，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10m²~170m²，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“gxjrpmpm”
电话：13517736130

广西佳润拍卖有限公司
2025年6月24日