

桂林市顺昌食品有限公司技术总监李华桂： 匠心守味 传承甜蜜

□本报记者黄敏 文/摄

刚刚过去的“五一”假日期间，桂林旅游市场火热，来自天南地北的游客穿梭在各个景点与特产店里。在众多特色美食中，桂花糖、桂花糕凭借独特的香甜风味，成为游客选购伴手礼的热门之选。而在众多品牌中，“金顺昌”桂花糖、桂花糕凭借精湛的制作工艺、稳定的产品品质脱颖而出，成为游客的心头好。

近日，记者走进“金顺昌”桂花糖、桂花糕的出生地——桂林市顺昌食品有限公司。刚进入大门，一缕清甜的桂花香便混着糖霜的气息扑面而来。研发车间内，该公司技术总监、2024“桂林工匠”荣誉获得者李华桂正在研制新品，他的身旁摆放着一本破旧的笔记本，里面密密麻麻的批注，像极了他手中拉出的缕缕糖丝——细腻而有韧性，交织着匠心与智慧。

从16岁踏入工厂，到如今成为桂林南糖技艺的传承者与创新者，李华桂用二十多年的光阴，诠释了什么是真正的工匠精神。

结缘南糖

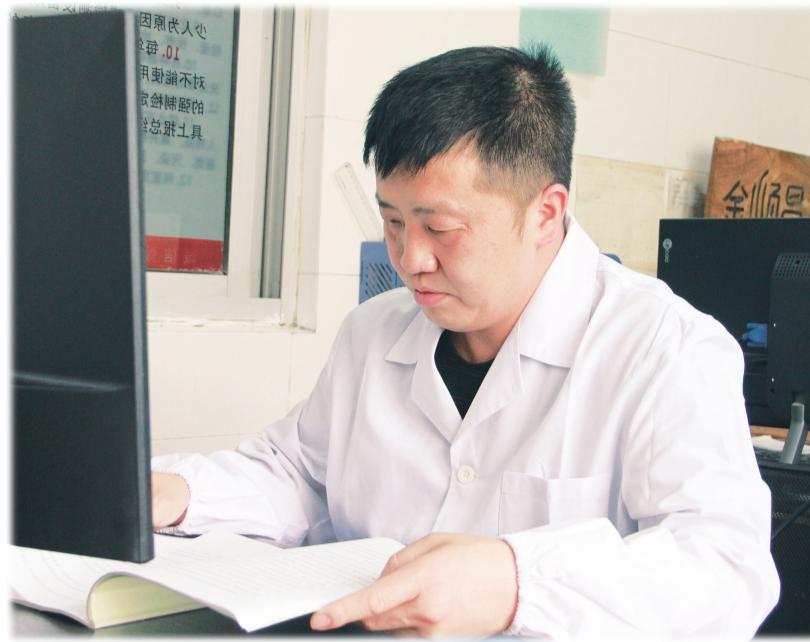
从“有得吃”到“匠心守艺”

1984年，李华桂出生于桂林市全州县。2000年夏天，刚初中毕业、年仅16岁的他，怀揣着对生活的憧憬，踏入了顺昌食品有限公司。谈及当初的选择，李华桂嘴角泛起笑意：“当时的想法很简单，就觉得做这行有得吃。”那时的顺昌食品有限公司规模尚小，全厂不过几十人，更像是一个充满烟火气的家庭作坊。

李华桂告诉记者，公司总经理陈应福是当时厂里的老板兼大师傅，自己对其技术和技艺极为敬佩。彼时正值旅游开放初期，顺昌公司的桂林南糖产品在市场上很受欢迎，员工们经常加班加点生产。老板见李华桂学习能力出众，不仅勤劳肯干，还不怕吃苦熬夜，不像其他小伙子那样三天两头请假，打心眼里喜欢他。于是，陈应福开始慢慢对李华桂讲述桂林南糖的历史，悉心传授他桂林南糖的制作技艺。

得到老板的倾囊相授，李华桂学习起来格外认真。他为自己制定了严格的目标，明确每天要达成的进步，还在生产过程中实地研究。在简陋的生产车间里，李华桂跟随陈应福从最基础的熬糖、拉糖工序学起。师傅手把手地示范、细致地讲解熬糖时火候的微妙差别对糖的口感与质地的影响，以及拉糖的力度和速度如何塑造糖的形态。李华桂眼睛紧盯着师傅的每一个动作，手上也不停地比划着。“一开始，我连糖都熬不好，不是火大了把糖熬煳，就是火小了糖稀不够浓稠。”回忆起初学时的场景，李华桂不禁笑了起来，“但我这人就是不服输，别人能做好，我也一定能。”

秉持着这股不服输的劲儿，李华桂每天早早



▲李华桂利用空闲时间学习。在他看来，只有整个行业共同进步，桂林的传统美食才能走得更远。

▲李华桂在生产一线指导工人。



▲李华桂在抽检桂花糕品质。



来到车间，在热气腾腾的糖锅前一站就是几个小时，反复琢磨熬糖的技巧。拉糖时，他的手常常被滚烫的糖浆烫出水泡，可他只是简单包扎一下，便又投入练习中。日复一日的坚持，让李华桂迅速成长。短短两年，他便熟练掌握了桂林南糖制作的各道工序，成为一名技术娴熟的工人。

李华桂并未就此满足，一颗传承与创新桂林南糖技艺的种子，在他心中悄然生根发芽。

突破困境

在传承中创新，在创新中坚守

在李华桂看来，传承桂林南糖，不仅要保留

传统工艺的精髓，更要适应时代发展和市场需求进行创新。桂林南糖作为桂林的传统美食，有着深厚的历史文化底蕴，但过去由于制作工艺不够规范，产品质量参差不齐，难以满足现代消费者对品质的追求。

为了解决这一问题，李华桂决定制定一套统一的生产标准。然而，这一想法在推行初期却遭到了许多工人的反对。“当时大家觉得一直都是这么做的，没必要搞什么标准，只要做出来好吃就行。”李华桂说道，“但我知道，如果没有标准，产品质量就无法保证，企业也很难长远发展。”面对质疑，李华桂没有退缩。他利用下班时间，一个人在车间里反复操作每一道工序，仔细记录下每个环节的关键数据，包括熬糖的时

间、温度，配料的比例等。遇到不懂的地方，他就向有文化的老乡请教，让他们帮忙整理文字。经过半年多的努力，他终于制定出了一套完整的桂林南糖制作标准，涵盖了从原料选择到成品包装的每一个环节。

在创新方面，李华桂更是不遗余力。随着健康饮食理念的兴起，他敏锐地察觉到消费者对低糖、低热量食品的需求。于是，他带领团队对花生糖的制作方法进行改良。经过无数次的试验，成功将原本“一斤花生一斤糖”的配方调整为“几斤花生一斤糖”。这一创新不仅降低了花生糖的甜度，还增加了花生的香脆口感，使其更符合现代消费者的口味。2014年，他们凭借这一成果获得了“一种低甜度能量缓释的花生糖及其

一季度完成产值42亿元，惠农40多万人

林下经济激活桂林乡村振兴新动能

本报讯（记者徐莹波 通讯员蒙志欢 戴萍）记者从市林业和园林局获悉，一季度，我市立足林业资源优势，大力开展林下经济，全市林下经济种植面积达659万亩，完成林下经济产值42亿元，惠及林农40多万人，实现了林业增效、林企获利、农民增收。

林下经济是指依托森林、林地及其生态环境，遵循可持续经营原则，包括林下种植、林下养殖、采集加工、森林景观利用等内容为主的绿色“林+N”种植养殖业，能提供丰富多样的森林食品、产品，是山区林区林特加工、林品打造、林旅融合的重要绿色富民产业综合体。桂林拥有丰富的林地资源，林地面积近3000万亩，加上独特的气候优势，发展林下经济大有可为。

近年来，我市牢固树立“绿水青山就是金山银山”发展理念，持续推进森林“四库”建设，大力开展林下经济，不断提升森林食物供给能力，构建起以合作社为主体、市场为导向、产学研融合发展的林下经济发展新格局，以林兴产、以林增收，推动林下经济高质量发展，助力乡村振兴，探索出一条“不与粮争田、不与农争地”的发展新模式，为林农稳定增收、林区乡村振兴提供了有力支撑，实现“不砍树、能致富”。2024年，全市林下经济产值达163亿元，连续三年全区排名第一，促进林农人均增收2000元。

市林业局相关人士介绍，为了推动林下经济发展，我市紧盯产业发展实际，出台了一系列支持政策。在资金支持方面，对具有一定规模的项目实施主体进行奖补；积极协调金融机构，创新推出“药材贷”“林易贷”“惠农贷”等金融产品，为林下经济经营主体提供低息贷款，解决融资难题。同时，积极打造林下种植农旅示范基地，争创广西现代特色农业示范区、国家林下经济示范基地，通过示范基地带动林下经济高质量发展。近五年来，全市有16个林下经济示范项目获自治区林业局支持，扶持资金共800万



▲资源县企业展示种植的黄精、玉竹等林下特色产品。唐辉 摄

元，示范推广了灵芝、黄精、金毛狗脊等特色林下种植。此外，全市大力整合使用林业、农业等涉农资金，推进道路、水利、林下种植和旅游元素等配套建设，夯实产业发展基础。

目前，我市培育了广西第一批中药材示范基地1家、林下经济专业合作社5家，龙胜各族自治县被评为国家林下经济示范基地、第四批“绿水青山就是金山银山”实践创新基地，资源县、兴安县获评广西林下经济示范县。

林下经济在构建多元化食物供给体系中也承担着重要角色。为此，我市深度挖掘林下经济产

品的食用、药用、营养保健、观赏价值，大力推进林下经济多种复合经营，全面提升林下经济产品附加值。资源县聚焦“药食同源”，开发出九蒸九晒黄精、玉竹茶、即食饮片、养生药膳包等多元化深加工产品，在养生消费品领域持续走俏。其中，“即食黄精”荣获2024年世界林产品及木制品展林下经济产品与森林康养类银奖。灌阳县也依托现有林下产品，加工生产草珊瑚茶、灵芝片、灵芝面、灵芝酒等产品，年产值7亿多元。

桂林市市场监管局发布进口保健品消费提示

购买保健品 别迷信“原装进口”

□本报记者张苑 通讯员张虹

在购买保健品时，那些标注了“原装进口”“保税仓发货”等字眼的商品会让你更放心选购吗？近日，央视曝光假进口的保健品话题冲上微博热搜。据央视财经《经济调查》栏目报道，部分商家以“全球购”“保税仓发货”为噱头，通过伪造进口手续、虚标成分等手段制售假冒进口保健食品。这些所谓的“原装进口”产品，实际上是在国内生产、又专门在国内销售的普通产品，通过品牌商和工厂的包装以及一套非法流程，就摇身一变成为跨境保健品，以高额的价格进行销售，从而坑骗消费者。

为维护消费者的合法权益，桂林市市场监管局近日发布消费提示，提醒消费者在购买进口保健品时需擦亮眼睛，谨防“陷阱”。

提示一：

认准合法进口身份，谨防“伪进口”陷阱

我国对进口保健食品实行严格的管理制度。正规进口保健食品须同时具备：1. 中文标签标注批准文号（国食健注J+8位数字），可登录国家市场监督管理总局官网“特殊食品信息查询平台”核验；2. 外包装载明原产国及境内代理商信息；3. 跨境电商零售进口产品需符合《跨境电子商务零售进口商品清单》要求。

因此，消费者在购买进口保健品时，首先要核实合法的进口身份，凡无中文标识、无法查询批准文号或宣称“个人直邮”的产品，均涉嫌违规。

提示二：

识破营销“迷局”，理性甄别保健功能

如今，不少消费者选择在网站或直播间购

制备方法”的发明专利。

“在试验过程中，我们遇到了很多困难。比如，增加花生的量后，糖和花生融合得没那么好。”李华桂说道，“我们尝试了各种方法，把糖熬稀一点、把花生弄碎一点，都不行。后来，我们想到把花生加热，让它和糖的温度差不多，这样它们就能很好地融合在一起了。”

李华桂的创新之路并未止步。他深知桂林是桂林的特色产品，却在市场宣传上有所欠缺，于是将目光投向桂花糕的改良与创新。

“桂林以前的桂花糕是粉状的，口感、保质期等方面都不理想。”李华桂说。他带领团队反复试验基料搭配，尝试了几十种方案，最终成功开发出新型桂花糕，口感更佳、保质期更长，还将桂林的山水元素融入包装设计，让桂花糕成为承载桂林文化的精致名片。此外，他还积极尝试将桂林的人文内涵与自然山水结合，开发出玫瑰、金桔、抹茶等多种口味的桂花糕，满足不同消费者的口味偏好，让传统南糖在新时代焕发出新的生机与活力。

言传身教

让工匠精神代代相传

如今，李华桂不仅在研发上精益求精，还肩负起传承桂林南糖技艺的责任。在桂林公社研学教育基地，经常能看到他忙碌的身影。他挽起袖口，在蒸腾的糖香中，手把手地教孩子们熬糖、塑形。“孩子们对这些传统技艺充满好奇，看到他们专注的眼神，我就特别想把我知道的都教给他们。”李华桂说，“传承传统技艺，要从娃娃抓起。”

在公司里，李华桂也悉心培养徒弟。对于徒弟的选拔，他有着严格的标准：“首先要勤快，做这一行，没有吃苦耐劳的精神是不行的；其次要有悟性，能举一反三；当然，稳定性也很重要，培养一个人才需要时间，企业也需要稳定的技术力量。”他对徒弟们要求严格，从最基础的工序教起，确保他们扎实掌握桂林南糖的制作精髓。

此外，李华桂还积极参与食品行业的交流活动，与同行分享经验，为行业发展建言献策。在他看来，只有整个行业共同进步，桂林的传统美食才能走得更远。“大家一起把市场做大做强，我们的传统美食才能被更多人了解和喜爱。”李华桂说道。

谈及未来，他的眼神坚定而充满期待：

“我希望把桂林的旅游食品，尤其是南糖、桂花糕这些传统美食发扬光大，让全国乃至全世界的消费者都能品尝到桂林的甜蜜滋味，感受到桂林的文化魅力。”他表示，未来将继续加大研发力度，推出更多符合市场需求的新品，同时加强与知名品牌的合作，拓宽销售渠道，让“金顺昌”的甜蜜事业走得更远、更稳。

提示三：

选择正规购买渠道，留存消费凭证

消费者在购买进口保健品时，优先选择具备跨境电商经营资质的平台、实体药店及专柜购买。跨境电商产品应通过“网购保税进口”或“直邮”等合规模式入境，拒绝“线下自提”等高风险交易。

另外，付款时务必索要发票、电子订单截图等凭证，注意核对商品名称与报关单信息是否一致。

提示四：

警惕异常低价，防范成分造假

一些商家为了吸引消费者打起“低价牌”，并通过虚标成分（如夸大褪黑素含量）、套用低质原料降低成本等概念自圆其说。实际上其商品涉嫌假冒。建议消费者在购买前对比同类产品市场价格，对明显低于行业均价的商品谨慎购买。可扫描产品二维码验证溯源信息，发现虚假标注立即拨打12315投诉。

此外，桂林市市场监管局还提醒广大消费者：保健食品属于特殊食品，需严格遵循“适宜人群、用法用量”要求，切勿用来自代替药品。希望消费者、商家与监管部门一起携手，共同维护市场秩序，守护“舌尖上的安全”。