

桂花糕制作技艺（金顺昌桂花糕制作技艺）代表性传承人陈应平——

一块桂花糕 三十四年的“甜味密码”

□本报记者陈静 文/摄

1992年秋天，19岁的陈应平走进桂林桃江食品厂时，不会想到自己将与一块小小的桂花糕情系三十四年。

彼时的他只是作为学徒，拜师从最基础的腌桂花蜜学起。师傅告诉他：“桂花要选花开七日内、清晨五点采的，蜜要封存一整年，急不得。”年少的陈应平点点头。金顺昌桂花糕制作技艺讲究时令与火候。陈应平在学艺期间，系统掌握了从桂花筛选、蜜渍封存到糕粉搅拌的全过程。这套严谨的工序，为他日后改良技艺打下了基础。

三十四年后，他坐在桂花公社的办公室里，窗外是络绎不绝的研学孩童，手里拿着刚做好的桂花糕，笑着跑过。陈应平看着他们，忽然想起自己第一次做成桂花糕那天——捏在掌心，软糯温热，桂香扑鼻。“那时候我就觉得，这东西值得做一辈子。”

传承·传奇：守住的是规矩 也是良心

金顺昌桂花糕的传承谱系，可以追溯到第一代传承人唐顺安。1883年出生的他，在清末民初的桂林街头，用最朴素的糯米粉和桂花蜜，做出了第一块成型规整的桂花糕。如今，技艺传到陈应平手里已是第四代。

“最难的就是选料。”这是陈应平常挂在嘴边的话。在他看来，一块桂花糕的灵魂，从选料那天就定下了。

桂花要选新鲜桂花，开花第三天采摘最合适——不能早，不能晚。早了香气不足，晚了花瓣发焉。每到桂花季，陈应平就带着人往乡跑，到农户家里收桂花。他说，只有亲眼看着从树上采下来的花，心里才踏实。

采回的桂花一部分用来腌制桂花蜜，一部分制成桂花干。腌制桂花蜜有严格的规矩：花开七日内、凌晨五点到七点采摘，加入蜂蜜后密封贮存，时间不少于一年，环境温度控制在30℃以下，湿度不超过75%。这样腌出来的桂花蜜，香气浓郁，色泽金黄，也是桂花糕风味的根基。

除了桂花，绿豆也要精选上品种。炒制绿豆蓉更是手艺活——火候稍过就发苦，稍欠就夹生。炒出香气后，再磨成粉，再加入植物油做成细腻的绿豆沙。最后加入桂花搅拌，等桂花的香气完全吸入馅料，才能用来制作桂花糕。整套工序下来，一批桂花糕的制作需要两到三天。

这份守艺之心，也体现在师徒传承上。陈应平的徒弟陈俊宏是第五代传承人。学艺之初，陈应平给他定下规矩：从筛选桂花、腌制蜜糖，到糕粉搅拌、压模成型，每一道工序都要重复成百上千遍，直到做出对得起自己良心的桂花糕。

如今，陈俊宏已经能独当一面。除了他，陈应平还在桂花公社景区开设DIY体验课程，让更多年轻人亲手触摸这项传统技艺。截至2025年5月，累计开展体验活动近3000场次，参与人数超过20万。孩子们在师傅指导下揉粉、压模、倒扣，看着自己做的桂花糕成型，眼里有光。“有个小朋友做完后，把桂花糕装好说要带回家给奶奶吃，因为奶奶牙口不好，这个软。”陈应平说起这事，语气里满是欣慰。

传承·技艺：每一道工序都是时间的沉淀

金顺昌桂花糕制作技艺的核心，在于对原料和火候的精准把握。陈应平三十多年的实践，将这些经验凝练成一套可传可授的规范。

走进顺昌公司的工艺制作间，最先感受到的是安静。没有机器的轰鸣，只有工具转动的低沉声响，和模具倒模的声音。

那天上午，陈应平正站在操作台前，仔细检查每一盘桂花糕的成型情况，才点点头递给旁边的徒弟。记者站在一旁，看他重复这个动作，整整看了十分钟。

陈应平告诉记者，车间里已经是成型后的桂花糕。而在这之前的选材最为重要，将上等绿豆洗净浸泡，去皮后炒制。炒锅必须用厚壁铁锅，导热均匀。陈应平要求炒制时要能听到绿豆皮轻微的爆裂声，闻到浓郁的豆香，才算火候到位。炒好的绿豆磨成粉。然后加入植物油，反复搅拌成细腻的绿豆沙。这一步全凭手感，油多了腻，油少了散，只有恰到好处，才能与桂花完美融合。

最后是加桂花。腌制了一年的桂花蜜从陶坛里舀出，金黄透亮，香气扑鼻。陈应平把桂花蜜倒入绿豆沙，开始反复揉搓。一边揉，一边让记者靠近闻：“你闻，现在还有豆香。再揉一会儿，桂花香就进去了。”

果然，揉了几分钟后，盆里的混合物渐渐变了味道。豆香隐退，桂花香升腾起来，两种气息交织在一起，分不清彼此。“这就对了。”陈应平说，“等桂花的香气完全吸入馅料，就可以做桂花糕了。”

他介绍，整套技艺，没有三年五载的磨练，难以掌握。最难的不是某个步骤，而是每一步都不能出错。“就像盖房子，地基歪了，后面再怎么修都没用。”

传承·创新：从一块桂花糕到一条产业链

守艺不等于守旧。1994年底，陈应平就做过一次大胆的尝试。

那时进厂没多久的他发现，“传统的糯米粉桂花糕口感偏硬，不好消化，年轻人不爱吃”。他和工厂同事商量后，决定用绿豆粉替代部分糯米粉。结果出乎意料：绿豆粉做的桂花糕，口感细腻爽滑，甜度降低，香气反而更突出。上市后，销量明显上升。

这件事让陈应平明白：“传统不是死的，是活的。守着老规矩，也要顺着人心。”此后三十多年，他把这句话变成了自己的信条。

上世纪90年代，桂林市顺昌食品厂成立。2001年，桂林市顺昌食品有限公司成立。陈应平从学徒成长为技术负责人，面对的挑战不再是单一产品的改良，而是如何让桂花糕形成一个完整的产业。在他的带领下，公司在定江镇建立了上千亩的桂花种植基地，并成立了“桂花糕饼文化与技艺研究中心”，组建了20多人的科研小组。研发方向很明确：在保留传统风味的基础上，开发适应现代消费需求的新产品。

低糖桂花糕、无糖桂花糕、海盐芝士桂花糕、奶黄软心桂花糕……一个个新品类陆续问世。包装设计也融入了桂林元素：漓江山水、地方方言、金桔特产，都被巧妙地呈现在糕点盒上。如今，仅食品一类，金顺昌就有数百个单品。除了传统糕点，还延伸出桂花蜜、桂花干、桂花糖、桂花蜜饯等系列产品，甚至跨界开发了桂花护肤品、桂花酒、桂花茶饮，将桂花系列产品打造成桂林的城市名片，遍布桂林各景区和核心商圈的“金顺昌桂林桂花伴手礼”专卖店也让桂花产品成为桂林最具有代表性的城市礼品。

2014年，公司成立电商业务部，在淘宝、天猫、京东、拼多多、抖音等平台开设旗舰店。通过与李佳琦、东方甄选等合作直播，桂花糕在线上深受欢迎，年营业额近5000万元。物流技术的进步也让传统糕点走出了桂林——真空包装、铝箔阻隔、充氮保鲜，保质期延长到90天，外省复购率大幅提升。

2017年，陈应平做了一个让同行意外的决定：投资2亿元建设桂花公社景区。2021年农历三月初三，景区正式开放。有人不解：“做糕点的跑去搞旅游？”他有自己的盘算。

景区里最核心的板块，是桂花文化体验馆——中国首家以桂花为主题的文化展馆。馆内系统展示了桂花的品种、生长周期、历史渊源，以及桂花糕的制作工艺。此外，还有以桂花为主题的文创产品、研学课程、茶饮空间。游客可以体验DIY、购买伴手礼、品尝桂花茶饮。展厅里陈列着数百种桂花产品——食品、茶饮、文创、护肤品、桂花酒，琳琅满目。

“我们想把桂花做成一个完整的产业链。”陈应平说。政府推桂花、农民种桂花、企业用桂花、媒体讲桂花、市场卖桂花——这一愿景正在逐步实现。2023年，桂花公社被中国花卉协会授予“全国桂花产业创新中心”称号。景区年营业额约3000万元，解决近200人就业。

“非遗不是摆在博物馆里的，是活在日常里的。”他说，“老百姓吃得上、爱吃、想送人，这东西就传下去了。”

2022年，他带着桂花糕DIY课程走进灵川县大境瑶族乡九块田民族中心小学，让瑶乡的孩子第一次亲手制作桂花糕。2024年，他参加“桂林非遗说乡味”年俗活动，把桂花糕送进社区、送进直播间。

如今的金顺昌已经走出桂林。60多家“金顺昌桂林桂花伴手礼”专卖店遍布广西，电商业务覆盖全国。陈应平偶尔会到展厅转转，听听游客的意见。

2025年，桂林市公布第九批市级非物质文化遗产项目代表性传承人名单，陈应平入选“桂花糕制作技艺（金顺昌桂花糕制作技艺）”项目代表性传承人。

此前他们提交的公示材料里，写着一行字：“截至2025年5月，桂花公社景区累计接待桂花糕DIY体验活动近3000场次，约20万人。”

这20万人里，有多少孩子会记住那块自己亲手做的桂花糕？有多少外地游客会把这份甜味带回家？有多少年轻人因此愿意走进这一行？陈应平不知道。

他只知道，每天清晨，他还会去车间看看第一锅糕点的成色，还会捏一块放进嘴里，感受温度、湿度、甜度是否恰到好处。“只要还有人爱吃，这手艺就断不了。”陈应平说。而这，大概就是“守艺”最朴素的样子。

▼刚压制成型的桂花糕。



▲精选鲜桂花制成的桂花干。

▼陈应平正在演示传统桂花糕的制作。

