

◀ 上接02版

➔ 陆海青正在给孩子们介绍桂林糖画的历史故事。  
记者周子琪 摄



## 传承·技艺

### 守正不守旧 创新不丢根

“桂林糖画的精髓，在于手上有活、心中有画、眼底有神。”陆海青告诉记者，这门技艺看似简单，实则涵盖选材、制糖、存糖、化糖、作画、起糖等多道工序，每一步都暗藏玄机。选材上，他坚持采用桂林本地出产的蔗糖、麦芽糖，搭配漓江水 and 鲜柠檬汁调制糖浆，既保证口感清甜，又让糖画不易融化；化糖时需精准控制火候，让糖浆达到“牵丝不断、流而不滴”的最佳状态；作画时则要以铜勺为笔，在光滑的大理石板上快速勾勒，一气呵成，稍有迟疑便前功尽弃。

在糖的使用上，陆海青也进行了很多尝试。“除了传统的糖，我发现艾素糖用来制作糖画的效果非常好，不仅通透明亮，而且耐高温。”他坦言，艾素糖唯一的缺点是价格相对于其他糖要高些，但为了追求更好的艺术效果，他在部分精品创作中坚持使用艾素糖。

工具方面，陆海青也做了实用化改良。“以前使用的是铜锅，现在我在教学中用的是不粘锅，还特意在锅内定做了一个可以沥糖的部件。”他解释，这个创新部件安装后，能让糖浆用量更精准，尤其适

合初学者上手。

在糖画造型上，他不仅精通十二生肖、花鸟鱼虫等传统题材，还将桂林山水、民俗风情融入创作，更开创性地将糖画技艺与西点制作相结合，打造出立体的文创糖画作品，让平面的糖画“立”了起来。

在坚守传统技艺的基础上，陆海青的创新实践也收获了认可。今年11月，他带领学生参加第九届中华职业教育创新创业大赛广西赛区比赛，与自治区233支队伍同台竞技，最终其学生创作的糖画作品凭借精巧的构思和娴熟的技艺斩获金奖。“看到孩子们的进步和成绩，我比自己获奖还开心，这说明糖画艺术能被年轻人接受和喜爱。”陆海青欣慰地说。

如今，陆海青的工作室里，清朝流传下来的铜锅、铜勺与现代工具相映成趣，记载着糖画配方和技艺的手抄笔记被悉心珍藏。他始终牢记“守正不守旧、创新不丢根”的原则，不断探索糖画的更多可能。

## 传承·创新

### 多元融合的活态发展

“非遗的生命力在于融入生活。”陆海青深知，只有让糖画走进更多人的生活，才能实现真正的传承。为此，他积极推动桂林糖画与教育、文旅、文创等领域的深度融合，让“甜蜜”艺术触手可及。

陆海青作为广西商业技师学院的老师，特别注重教学方法的创新。“这里的孩子美术基础不好，凭空想象造型比较困难。”他想到了利用人工智能(AI)工具辅助教学，“让孩子把想要的造型用文字描述到AI软件中，生成图片后，他们就有了直观的参考，不用再凭空构思。”这种方式激发了学生的兴趣和积极性，让糖画教学事半功倍。

此外，在教育方面，陆海青带领团队与广西商业技师学院、灵川县职业中等专业学校、桂林市琴潭实验学校等多所学校合作，建立糖画传承工作坊和大学堂，开设糖画特色课程。他和弟子们走进校园，通过理论讲解、现场演示、动手实践等方式，向学生们传授糖画技艺，累计培养学员上千人。针对失业人员、农民工等群体，工作室还开设了公益培训班，免费传授糖画制作技艺，帮助他们实现灵活就业、创业增收，至今已带动近20个糖画摊位在广西各地落地生根。

在文旅领域，陆海青每年带领团队参与“三月三”、文化和自然遗产日等各类活动，在桂林东西巷、各大景区设立糖画展演点，为中外游客展示这门古老技艺。糖画艺人手持铜勺、挥洒糖浆制作糖画的场景，成

为桂林文旅市场上的一道独特的风景线，吸引着众多游客驻足观赏、购买收藏。同时，工作室推动糖画与文创产品结合，开发出迷你糖画摆件、糖画相框等周边产品，让糖画从“即时食用的美食”变为“可长久保存的纪念品”，拓展了市场空间。

作为桂林糖画的保护单位，陆氏糖画雕塑工作室还计划建设桂林糖画数据库，系统整理文字、图片、视频等资料；未来五年内，将联合非遗专家制定保护计划，举办人才培训班、糖画文化论坛，建设3个展示馆和1个小型博物馆，让桂林糖画的传承更具系统性和可持续性。

“一勺糖浆，连接着过去与未来；一幅糖画，承载着文化与乡愁。”陆海青说，“未来，我也会不断研究新内容，让桂林糖画越走越远。”而在他的坚守与创新下，桂林糖画这门百年非遗技艺，正以甜润的滋味、灵动的造型，在新时代的舞台上绽放出更加绚丽的光彩，让更多人感受到其魅力与温度。

记者周子琪

↑ 陆海青制作糖画时动作迅速，一气呵成。  
记者周子琪 摄



➔ 陆海青学生制作的糖画花束。  
(陆海青供图)