

传承、创新与先行 村民李万富盘活“古法红糖经济”

3月15日,在2025年泸州“3·15国际消费者权益日”主题宣传活动启动仪式上,“礼遇泸州·酒城印象”泸州特色伴手礼评测结果名单发布,江阳区江北镇先锋村村民李万富研发的红糖姜枣茶位列其中。

今年28岁的李万富是一名返乡大学生,自2019年返乡以来,坚守匠心熬制古法红糖,其制作的红糖广受市场欢迎,同时让先锋村昔日当柴烧的小甘蔗和畸形甘蔗变现,帮助村民增收,激发了大家扩种甘蔗的热情。

● 周超文 文/图



即将采收的甘蔗。



李万富。

◎ 匠心传承 让祖传技艺薪火不熄

2017年,李万富大学毕业后进入成都市一家企业工作,由于出色的表现,一年时间不到就实现了升职加薪。2019年,他回家过春节,看到父亲拿出自己手工熬制的红糖招待客人,那股浓浓的香甜味瞬间勾起了他儿时的记忆。

先锋村古法红糖制作至今已有200余年的历史。生活在先锋村的李万富祖辈皆以熬制古法红糖为生,传到李万富父亲这一辈已经是第五代。然而,近些年随着工业制糖的普

及,高效规模化生产对家庭作坊式制糖产生了极大冲击,李家的手工古法红糖制作技艺面临失传的困境。

“老祖宗的技艺不能丢。”李万富说。古法红糖保留了未经剔除的果糖、葡萄糖、微量元素等物质,是赤砂糖无法取代的,正好吻合了大众追求养生的健康理念。这让李万富看到了古法红糖的市场前景。

2019年,李万富放弃大城市的高薪工作,回到老家正式向父亲学习古法红糖制作技艺,并成立了泸州万红生态农业有限公司。

◎ 守正创新 让“老手艺”焕发新生机

4月6日,笔者走进李万富的古法红糖制作车间时,他正和制糖师傅们将一锅锅已经熬好的糖浆倒入模

具冷却。满屋氤氲,醉人的糖香在空气中飘散,制糖师傅们忙忙碌碌的身影,形成一道独特的风景。“先将甘蔗



糖浆。



古法熬制的红糖。



向村民收购的甘蔗。

压出的汁液除去细菌、纤维等杂质,再以小火熬煮5至6个小时,并不断搅拌蒸发其中的水分,使糖浆的浓度逐渐增高……历经10余道工序后,红糖糖浆便算熬制完成。其后,将其倒入模具冷却成型就可以了。”李万富说。古法红糖因无化学物质添加,保留了对人体有益的各种糖分和微量元素,颇受市场欢迎。这两年,李万富还根据消费者喜好,改进红糖形状,比如长方形、塔状

形、“心”字形等。今年,他又创新推出红糖姜枣茶,为古法红糖融入了更多“时尚”元素,该款产品也被评为2025年“礼遇泸州·酒城印象”泸州特色伴手礼。

一分耕耘一分收获。历经6年时间的钻研,李万富公司产出的古法红糖声名鹊起,他为自家的古法红糖申请了“李氏红糖”商标,制糖技艺于2021年成功列入《泸州市第七批非物质文化遗产保护名录》。

◎ 专“吃”次品 让村民过上“甜日子”

“朱祥林265千克,罗志均320千克……”当天下午,笔者看到,在李万富家的院坝里,先锋村蔗农用三轮车将甘蔗运来交售,收购的这些甘蔗要么偏小要么畸形,但每斤都是一口价0.25元。“好在这几年李万富回乡熬红糖,才让我们的这些小甘蔗、弯甘蔗变现,不然就只能当柴烧了。”村民罗志均拿到160元甘蔗钱,满脸喜悦地说道。

江北镇多年来甘蔗种植面积年均保持在4000余亩。然而,由于气候等因素影响,甘蔗虽然年年丰收,但每年都会产出1600余吨的小甘蔗、畸形甘蔗,这类甘蔗没有市场,村民大多任其干枯在地里当柴烧。

“这么优质的甘蔗当柴烧,实在可惜。”李万富为了帮助村民增收,红糖

熬制的原材料除了用自家地里种植的甘蔗外,专门收购蔗农的小甘蔗和畸形甘蔗,让原来当柴烧的1600余吨次品甘蔗成功变现80万余元。尤其让李万富高兴的是,次品甘蔗卖钱了,村民种甘蔗的热情被激发起来,不断扩大甘蔗种植面积,如今全镇甘蔗种植面积达到了5000亩。

春种一粒粟,秋收万颗子。李万富回乡研究古法红糖制作,既实现了文化传承,也让更多乡邻走上了共同富裕路。看着一个个村民过上了“甜日子”,李万富坦言,未来将继续坚持深耕古法红糖产业链,充分挖掘当地资源潜力,在盘活“古法红糖经济”的同时让制作技艺焕发出新活力,写好乡村振兴的“甜蜜答卷”。



李万富(右)检查红糖定型情况。

公益广告

