



刘春华展示沾益小粑粑

家几代人的心血，如果这门技艺在我手里失传了，那我就是罪人。”刘春华表示。

为解决小粑粑口感偏硬的问题，刘春华在面粉发酵、烘烤工艺上多次进行改良，并尝试在和面过程中加入鸡蛋与其他辅料，小粑粑口感偏硬的问题终于得到解决。然而，新鲜美味的小粑粑过不了几天就开始发霉变质，保质期又成了一个难题。

面对这个问题，有些商家通常会采用添加食用香精与防腐剂的方式来解决。刘春华坦言，在一次次失败后，她也曾有过用防腐剂解决保质期问题的想法，然而奶奶临终前的叮嘱“咱做的粑粑是给人吃的，一定要讲良心，不然就是造孽”，这句话让她打消了添加防腐剂的念头。

经过近3年反复试验与不断改进后，刘春华终于获得成功，在不添加任何防腐剂的情况下，常温下，沾益小粑粑的保质期达到30天。

### 小粑粑成市场新宠

在刘春华的不懈努力下，新一代的沾益小粑粑不再是当初麦面、荞面加糖水的简单糅合，而是外形美观、营养丰

富、口感极佳的富有沾益特色的时尚糕点。

2011年，刘春华成立沾益滇益圆食品有限公司，引进生产设备，建成日均生产10万个小粑粑的无菌生产车间，将小粑粑的保质期延长至2个月。

“即使沾益小粑粑生产数量不断增加，但每到中秋节前后，产品还是供不应求。”刘春华说。2017年，沾益小粑粑传统生产技艺被认定为曲靖市非物质文化遗产，刘春华成为非遗传承人。

近年来，在继承传统的基础上，刘春华不断推出火腿、玫瑰、五仁、原味等不同口味的新产品。为打响品牌，让新产品走得更远，刘春华还与文化公司合作，研究、挖掘小粑粑历史文化以及改进产品包装等，让沾益小粑粑以全新的面孔吸引更多消费者。

在刘春华10多年的探索下，沾益小粑粑正以全新姿态重回曲靖乃至云南人的生活中，“滇益圆”也成长为名副其实的沾益小粑粑第一品牌。

本刊记者 杨旭东 / 文  
郝亚鑫 / 图