

阿忠伯的“甜蜜秘诀”

宁明公司人力资源部 巫俊凯

阿忠伯经营着一家包子店，叫“诚信包子”，每天起早贪黑揉面、醒面、蒸包子，日复一日年复一年，持续已有三十多个年头，他包的包子皮薄馅多，蒸的馒头香甜可口，那个小店是他住的驮龙市场附近居民最喜爱的早餐摊点，大家都很好奇他的包子跟馒头为什么那么好吃，而阿忠伯说有他自己的两个“甜蜜秘诀”，一个就是诚信经营，另外一个就是只用广西宁明东亚糖业有限公司生产的精制白砂糖。

阿忠伯早年曾到安徽安庆市怀宁县学习包子制作工艺，随后于 1995 年回宁明经营包子店，那时便为自己的店取名“诚信包子”，意在诚信经营，而且他卖的包子价格亲民，给的份量足，无论老少都喜欢到他那个小店去买包子，阿忠伯总会挂着那块年份已经很久的手写标语牌“用好糖做好包子，坚决不放糖精”。他说有些商家为了节约成本而添加价格更低的糖精，但阿忠伯却觉得这个方式做出来的包子会砸了自己的招牌，所以他宁愿用价格更高的精制白砂糖来蒸包子，保证包子的质量，虽然成本较高，但是为了邻居街坊们吃得放心，阿忠伯也在用实际行动诠释着诚信经营。

“宁明东亚糖业生产的糖好啊，从九几年用到现在一直在用，包子味道能够保证，很多吃了好多年包子的回头客都

说包子的味道还是那个味，这是让我想不到的。”阿忠伯拿起一包“蜜朋”牌精制白砂糖感慨地说。

“我以前在安徽怀宁待过，那是个面点师之乡呢，我在那边跟随师傅学了三年，一直用安徽那边的白砂糖做包子，做出来的包子也得到师傅的认可，后来自 1995 年回到宁明，我就想尝试用自己家乡的糖来做包子，我的师傅在好几年前曾来过宁明，到我的包子店尝过我用我们当地白砂糖做的包子馒头，我师傅平时惜字如金的，但是那天他连连称赞说这个糖好，甜度适中，适合做包子。”阿忠伯师傅的肯定更坚定了他继续坚持用好糖做好包子的决心，也是他做好包子的另一个“甜蜜秘诀”。

众所周知崇左是中国的“糖都”，以盛产甘蔗闻名遐迩，而宁明是全国蔗糖生产基地县，甘蔗种植面积 70 万亩左右，原料蔗产量 300 万吨左右，农业产值 15 亿元左右，工业产值 25 亿元左右，宁明处于亚热带季风气候，光照跟雨水充足，生产的甘蔗也是糖量多、甜度足。广西南明东亚糖业有限公司自 1993 年合资成立以来，依托优质的甘蔗资源，一直在制糖技术上不断突破，也使得精制糖的质量稳步上升，品牌影响力也在逐步提高，这是一代代人与时俱进努力的结果。

阿忠伯只是我们千千万万消费者受众之一，但是他代表着消费者对“蜜朋”精制白砂糖的认可，也作为自己多年来

诚信经营的秘诀，我们有理由相信在不久的将来，会有更多的甜蜜秘诀，秘诀可有多种，方法也有多样，但唯一不变的就是质量为上的好糖“蜜朋”精制白砂糖，还有那些为生产好糖而夜以继日工作的广西宁明东亚糖业有限公司“甜蜜工作者”们那一颗颗拳拳赤子之心。

（本文获得“我与东亚糖业”主题征文评比优秀奖）