

临桂桂花酒酿造技艺代表性传承人徐文强—— 四代人匠心传承 守住这缕桂花香

▲徐文强用传统工序酿造桂花酒。
(受访者供图)

▼在生产车间内，徐文强介绍酿酒的全过程生产线。
记者周子琪 摄

▼徐文强在酿造桂花酒的过程中加入新鲜桂花。
(受访者供图)

□本报记者 周子琪

在临桂钟灵毓秀的山水之间，流淌着一种跨越四代的醇香技艺——临桂桂花酒酿造技艺。作为传统技艺类非遗项目，这门手艺承载着当地的民俗记忆与饮食文化，在代表性传承人徐文强的坚守创新中，从家族小酒坊走向规模化生产，从本地市场销售到远销海内外，让百年非遗在新时代焕发别样光彩。

传承·传奇： 四代匠心的守艺之路

临桂桂花酒的醇香，藏着一段温润动人的往事。1932年秋，周氏嫁入徐家后随夫姓徐，便是徐文强的祖母徐福娘，邻里都亲切唤她“福嫂”。福嫂自幼在家族小酒坊耳濡目染，烧水、洗坛、晾晒酒曲样样娴熟利落，悄悄习得米酒酿造的全套工序。

1937年中秋，庭院中金桂缀枝、落英缤纷，福嫂灵机一动，将带露金桂混入酒酿试酿。半月后开坛刹那，桂香与酒香缠绵绕绕、交融共生，口感甘醇清甜，这份独特风味迅速在乡里传开。1942年，徐家扩建酒坊并定名“徐家桂花酒坊”，福嫂执掌主事，立下“选粮要实，酿心要诚，桂香要纯”的祖训。凭借过硬品质，酒品远销柳州、南宁。福嫂一生坚守酒坊，技艺皆以口传心授的方式传承，为家族酿酒技艺筑牢了根基。

福嫂的儿子徐六金，自小跟随母亲深耕桂花酒酿造，完整承袭了全部技艺，将酒坊的祖训与手艺稳稳接住。1968年出生的徐文强，童年时光始终浸润在家族酿酒的醇香里，那些与酿酒相关的片段鲜活而深刻。“我八九岁就跟着家里人忙活酿酒，割茅草、烧水蒸酒，还得挑起几十斤的井水冷却蒸好的酒，一天下来浑身是汗，可鼻尖始终萦绕着桂花与米酒交织的香气。”徐文强的回忆里满是眷恋，这份独特的童年印记，也为他日后的传承之路埋下了伏笔。

20世纪80年代，刚完成学业的徐文强，便追随父亲徐六金系统研习桂花酒酿造技艺。从原材料甄选到蒸馏陈酿，每个环节他都亲力亲为、精益求精，同时逐步接手家族产品的销售业务，为技艺推广积累了坚实基础。

随着时代快速发展，徐文强敏锐察觉到传统作坊式生产的局限，决心打破瓶颈。2010年，他筹集资金创办桂林壮泉酒业有限公司，打造“壮泉”品牌，将家族传承的手工艺与现代化、工业化生产手段深度融合，实现了桂花酒的机械化、自动化与标准化生产，让这门古老技艺走出“小打小闹”的困境，迈入规模化发展新阶段。如今，他不仅身兼企业董事长与总经理，还担任桂林传统食品行业协会副会长，成为临桂桂花酒技艺传承与创新的核心力量。

传承的脉络从未间断，在家族谱系中，下一代传承人徐月梅已熟练掌握酒曲制作的核心工序，如今在家族企业中专注于工艺改良与产品研发，用青春力量为非遗技艺注入新生，让这份匠心传承后继有人。

传承·技艺： 守正创新的酿造之道

“桂花酒的魂，在传统；路，在创新。”这是徐文强坚守的信条。作为家族技艺的传承人，他完整承袭了祖母徐福娘的嫡传技艺，始终坚守祖训，让桂花酒的本味得以延续。

得天独厚的原材料供给，是临桂桂花酒品质的根基。“桂林盛产桂花，我们临桂的桂花品质非常好，特别是五通镇，那里的桂花产量大、香气足、纯度高，为桂花酒制作提供了充足且优质的原料保障。”徐文强介绍，在原材料选用上，他有着严苛的把控。鲜桂花必须是当天上午采摘、经过精细筛选的优质品，下午就要投入酿酒工序，这样才能最大程度保留桂花的天然香气；大米则选用优质品种，以天然漓江水和秘制的酒曲作为糖化发酵剂，从源头锁住酒的纯正风味。

记者跟着徐文强走进桂林壮泉酒业的生产车间，一股浓郁的桂花香甜与酒醇醇香扑面而来，沁人心脾。“现在咱们酿酒大多靠机器，但核心技艺还守着老祖宗的

规矩。”徐文强指着生产线介绍，从大米浸泡、蒸煮到拌曲、发酵，再到蒸馏、过滤，这些曾经依赖人工的重活累活，如今都能通过自动化设备精准完成，既提高了效率，也保证了每一批酒的品质稳定。

穿过生产车间，来到半成品陈酿区，一排排密封的发酵罐整齐排列，打开其中一罐的取样口，醇厚的酒香夹杂着清新桂香瞬间喷涌而出，让人身心舒畅、心旷神怡。“你闻这味道，只有发酵到位、选材地道，才能有这样的香气。”徐文强笑着说，机器替代了人工的繁琐流程，但发酵温度的控制、米曲的配比、陈酿时间的把控这些核心门道，都严格遵循着祖母传下的技艺，一点都不能含糊。

酿造过程中，他严格遵循选料、浸泡、搅拌、蒸煮、冷却、拌曲、装缸、发酵、蒸馏、陈酿、澄清、过滤等十余道传统工序，尤其擅长祖母传下的独特蒸酿工艺，以液态或半固态发酵蒸馏方式，让桂花香气与米香深度融合，酿出的酒液清澈金黄，口感醇和爽口。而面对南方天气潮湿、温差大、杀菌灭菌难等行业难题，徐文强通过引入现代化科技设备，实现了鲜桂花的高标准糖化，彻底解决了传统工艺中因发酵糖化不足导致的口感偏苦问题，既守住了传统，又优化了品质。

传承·创新： 酒香致远的活化路径

“非遗不能藏在深闺，要让更多人尝到、看到、了解到，才能真正活起来。”徐文强始终致力于让临桂桂花酒技艺走出桂林，走向更广阔的舞台。

在产品创新上，徐文强不断拓展边界。他不仅在质量把控上精益求精，更针对不同消费需求研发出多样产品，目前已有二三十种桂花酒，酒精度数从8°至53°不等，“不同度数的酒，口感和回味都各有侧重，能满足日常小酌、宴请宾客等不同场景”；同时结合桂林本地特色，酿制了百香果酒、罗汉果酒等，全品类酒品达100余种，给消费者提供了丰富多元的选择。包装设计上，他巧妙融入桂林山水文化，采用陶罐、竹筒等极具地方特色的容器，部分容器上还绘制了漓江山水、象鼻山等桂林标志性图案，让酒品既是饮品，也是承载桂林文化的文创产品。

在传承推广上，他构建了层次分明的传承群体，组建一支由4名徐家家族成员组成的队伍，专门从事技艺传授，吸纳30余名技术人员投身生产一线，通过“家族传承+行业培育”的模式，让酿造技艺得以系统传承。更值得一提的是，他的制酒厂还带动了当地就业，让周围村民实现了“家门口就业”，在传承非遗的同时，为乡村发展注入了活力。

市场拓展方面，“壮泉”桂花酒已进入桂林及广西各市的沃尔玛、大润发、万达商场、动车站、机场及高速服务区等线下渠道，远销杭州、苏州、深圳、广州等城市，甚至走出国门销往日本、韩国，建厂以来累计销量超过200万件。顺应电商趋势，徐文强搭建抖音等电商平台店铺，通过货架电商、直播电商等方式拓宽销售渠道，让消费者随时随地能品尝到临桂桂花酒的醇香。

在推广与文化传播中，徐文强从未停歇。2023年先后赴成都参展、广西食品加工产业链招商推介会、广州专场展销活动等，让桂花酒技艺在全国范围内获得更高知名度。

至今，徐文强家中仍保存着陶罐发酵缸、蒸馏器、储酒坛等一整套传统酿酒工具。这些布满岁月痕迹的器物，静静诉说着临桂桂花酒的百年酿造史，成为见证这项非遗技艺代代相传的珍贵实物资料。正是这些老物件的陪伴，让他在酿酒之路既保留着恪守古法的传统初心，也怀揣着推陈出新的探索热忱。

徐文强说，他将继续深耕传承与创新的沃土，让这门百年非遗技艺，在坚守匠心与拥抱时代的双向奔赴中，持续传递临桂独有的文化韵味与醇香记忆。这不仅能让一方百姓增收致富，更能让非遗之美深入人心，在新时代焕发出勃勃生机。

▼徐文强（左）跟团队一起研发新的桂花酒产品。
(受访者供图)