



↑“粽子大王”的真空包装粽子。

◀ 上接04版

传承·创新

门店已成为文旅打卡点

作为承载着千年民俗记忆的传统美食，粽子的口味并非一成不变。吕庆在传承经典粽子口味的同时，也尝试着迎合新兴市场做一些口味上的创新。

在节日期间，除了售卖经典的板栗鲜肉、板栗鲜肉叉烧、板栗鲜肉绿豆、板栗鲜肉排骨、板栗鲜肉蛋黄粽外，他们还会制作鲍鱼粽、牛肉粽、紫糯养生粽等多种新口味供消费者选择。

为了让“粽子大王灰水粽”走得更远，吕庆在品牌设计和包装方面也进行了创新，如今已经有“粽子大王”“一品壮乡粽”“一举高粽”“端午印象”等近10款包装产品。

近年来，随着“新国潮”的兴起，一个个非遗项目陆续“出圈”，“非遗+旅游”也成为了非遗项目传承与创新的“发力点”。

“我们推出的各类新包装、

让大家来体验粽子制作技艺，都是在摸索‘非遗+旅游’这条路。”吕庆说，桂林本地其实就有一些成功的经验可以借鉴，比如桂花公社、文创冰淇淋，在体验式引流、“网红式”引流方面都做得很不错，“我们在节假日尝试进社区、进企业，让大家亲手包粽子，反响都很好。”

在今年“广西三月三”假期秀峰区举办的文旅活动中，“粽子大王”就被选为打卡点之一，不仅设计了“粽子大王”Q版形象，还设计了一枚印章供市民、游客集章。“这个活动给我们的启发很大，‘非遗+文旅’就是一条不错的新路子。”吕庆说，“未来可以多结合当下的新热点、新方式，抓住年轻人的市场。”

记者林扬

(图片均由受访者提供)



↑“粽子大王”的粽子礼盒。

↑“粽子大王”的灰水粽。

↑“粽子大王”近年来获得的荣誉。



引金融活水，润绿水青山

广西某公司是一家专注于有色金属类危险废物处置及再生资源回收利用的环保企业，致力于危险废物的无害化处置和资源化利用。目前，该公司具备年处理21万吨危险废物的能力，其生产工艺和技术处于行业领先地位。为满足不断增长的市场需求，公司计划加速二期项目建设，预计建成后将新增年处置3万吨垃圾焚烧飞灰、铝灰、油泥和废活性炭等固废的能力。二期项目将进一步提升公司在稀贵金属冶炼和粗铅产品附加值方面的竞争力，助力企业可持续发展。然而，项目投资巨大，导致公司日常经营资金紧张。兴业银行桂林分行在了解企业困境后，迅速行动，成立调研小组赴企业考察。基于对企业的深入了解，该行判断企业符合绿色项目贷款条件，并通过其母公司提供连带责任保证担保，同时追加实际控制人连带责任保证担保的方式，为企业发放3000万元流动资金贷款，期限一年。这一举措有效缓解了企业的资金压力，助力企业持续发展。

通讯员磨其斌