

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

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，邻里们都亲切唤她“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，将带露金桂混入酒醅试酿。半月后开坛刹那，桂香与酒香缠缠绕绕、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、代代相传。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。

上世纪八十年代，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。“桂林本身盛产桂花，我们临桂的桂花品质也非常好，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，以天然漓江水及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瞬间扑面而来，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，口感醇和爽净。而面对南方气候潮湿、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。



←徐文强在采摘桂花。
(受访者供图)

→徐文强用传统
工序酿造桂花酒。
(受访者供图)