

◀ 上接02版

◀ 部分桂花酒产品。
记者周子琪 摄



↑ 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

↓ 刚采摘下来的新鲜桂花。
(受访者供图)



↑ 徐文强
记者周子琪 摄

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度至53度不等，“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。

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制发酵缸、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，让他在酿酒之路上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。这不仅带动一方百姓增收致富，更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)

市场拓展方面，“壮泉”桂

记者周子琪