

# 荔浦芋扣肉制作技艺代表性传承人何昭兵——

## 守家族技艺 拓非遗新路

□本报记者黄敏 文/摄

临近年关，荔浦市区的桂荔芋食品店内早早蒸腾起一片醇厚的香气。桂林市第九批市级非物质文化遗产项目“荔浦芋扣肉制作技艺”代表性传承人何昭兵站在灶前，目光注视着在滚油中翻转的一块块五花肉，不一会儿，肉的表皮逐渐泛起诱人的金黄色。“油温是关键，差一点，口感就天差地别。”他说。

从弥漫着烟火气的乡间宴席起步，到如今拥有自己的品牌与餐厅，何昭兵将一道承载着年味与乡愁的家常菜，做成了传承地方风味的文化载体，在守正与创新中，探寻着古老技艺的当代新生。

▼何昭兵在制作扣肉。



### 传承·传奇

#### 一碗扣肉里的家族年轮

荔浦芋扣肉，是镌刻在桂林人味蕾记忆深处的符号，是宴席上当之无愧的“压轴菜”。

荔浦芋扣肉的传承，始于何昭兵童年时在灶台边的耳濡目染。何昭兵告诉记者，他的祖辈以承办乡村酒席为生，红白喜事、节庆庆典，一碗碗热气腾腾、整齐码放的扣肉，是宴席上最实在的诚意与最隆重的仪式。幼年的他，便在蒸汽氤氲、肉香四溢中产生了对烹饪最初的热忱。

如今这份家传的技艺，经由祖父何经华、父亲何伦邦，郑重地传递到何昭兵手中。1992年，从百色地区农业机械化学校毕业后，何昭兵没有选择与专业相关的道路，而是进入供销社酒楼，系统学习传统烹饪技艺。他将学到的知识与父辈的经验融会贯通，尤其专注于攻克荔浦芋扣肉制作中食材挑选、火候控制、调味平衡等核心环节。

1995年，何昭兵开启创业之路，从米粉快餐店到大排档，再到“印象农家”餐饮店，招牌菜始终是荔浦芋扣肉。2019年，他创办“荔浦市桂荔芋食品店”，开始在线上线下同步销售成品扣肉。2024年，他又打造了“芋厨坊”芋文化主题餐厅（荔浦芋文化美食体验馆），形成一个集宣传、展示、体验、销售于一体的文化空间。如今，仅通过食品店销售的荔浦芋扣肉，年销量就有约3万碗，这份成功的背后是何昭兵不懈的努力。

“入选市级非遗代表性传承人，是认可，更是压力。”何昭兵坦言，“以前只是想将菜做好，把店经营好。现在感觉肩上多了一份责任，要让更多人，尤其是年轻人，了解、喜欢，甚至学会做这道菜。”

### 传承·技艺

#### 手口相传间的味觉密码

荔浦芋扣肉的制作看似普通，实则内藏乾坤。何昭兵按照选材、处理、油炸、调味、装碗、蒸煮六道工序，并以三十余年的实践，在每一环皆积淀下独到心得。

食材是根基。何昭兵告诉记者，他坚持选用本地优质荔浦芋，其香浓粉糯的特质无可替代。而在五花肉的选材上，他偏好农家土猪，肉质更紧实香醇。在采访中，他特别提到了“茶油”，“以前农村都是用茶油来炸东西，有一种特殊的香气，味道较厚重。”尽管如今使用茶油成本高昂，他仍在部分精品中坚持使用茶油，以复刻记忆中的古早风味。

调味，是何昭兵家族的“独门秘笈”。酱料通常由腐乳、酱油、料酒、香料等调和而成，各家比例不同，风味便千差万别。他在继承父辈所传酱料配方的基础上，不断尝试创新。“我们的酱料让肉和芋头的香充分融合，吃起来味道是醇厚的，不是单一的咸。”

他说道。在多年实践中，他亦顺应健康饮食的趋势，尝试以山茶油替代部分传统用油，并精选土猪肉，推出“精品小碗扣肉”，在保留传统风味的时候，赢得了不少注重品质的食客青睐。

▼香喷喷的扣肉。



▲何昭兵制作荔浦芋扣肉时，偏好农家土猪，肉质更紧实香醇。



▲何昭兵(右)指导徒弟将油炸后的五花肉切成片。

### 传承·创新

#### 老味道的新时代蜕变

坚守传统精髓，并非墨守成规。在何昭兵看来，传统技艺要活在当下，就必须与时代脉搏同频共振，在创新中找到可持续发展的路径。他的个人探索，正映射出这门技艺更广阔的发展图景。

为了适应现代市场，何昭兵不仅开发了真空包装产品以延长销售半径，并且细分口味，针对不同地域的饮食习惯进行微调。与此同时，整个行业也在寻求突破。

记者从荔浦市文化广电体育和旅游局了解到，这项传统技艺的传承与创新，正从多个维度展开实践。

创新的触角首先延伸至产品形态之外。如今，以荔浦芋扣肉为灵感来源的文创产品，如造型别致的冰箱贴、明信片等，已在荔浦银子岩景区文化街区亮相。这些“可带走的文化符号”，与实地品尝体验相结合，构建起沉浸式的消费场景，让非遗以更轻盈、有趣的方式融入日常生活，吸引了年轻群体的目光。

让技艺走进校园，是夯实传承根基的关键一步。何昭兵走进大学授课的尝试，正是这一方向的生动缩影。荔浦市文化广电体育和旅游局相关负责人告诉记者，目前，更系统化的“非遗进校园”活动正在规划中，旨在通过传承人现场演示与教学，激发青少年对本土文化的兴趣与认同，在实践中培养动手能力，为这项技艺的长远发展储备



▲何昭兵(右)指导徒弟调味。

▼采用真空包装的荔浦芋扣肉礼盒。

年轻的后备力量。旅游与非遗的融合，则为技艺的展示与传播开辟了新舞台。在荔浦荔江湾景区内的荔浦非遗美食体验馆，荔浦芋扣肉制作体验项目已成为吸引游客的亮点。通过旅游研学等形式，游客得以从旁观者变为参与者，在亲手制作的过程中，深度感受传统技艺的独特魅力，将味觉的享受升华为文化的体验，从而带动地方文化与经济的协同发展。

何昭兵的个人实践积极汇入这股创新浪潮。他以“芋厨坊”为基地，利用社交媒体广泛传播技艺；同时深入田间地头调研荔浦芋的种植，从源头确保风味的纯正与优质。这种从个人匠心到行业生态的联动探索，正推动着“非遗+”模式的深化。

“传承是根基，创新是动力。”何昭兵对此深有体会。他认为，只有让非遗元素与当代生活、教育、旅游等领域有机结合，才能让荔浦芋扣肉这样的老味道，既葆有传统的仪式感与匠心，又焕发出契合现代节奏的生机，在更广阔的天地里扎根、生长。

何昭兵表示：“我就是个做扣肉的，既然接过了‘代表性传承人’这个名号，就想尽我所能，让这道属于桂林、属于荔浦的老味道，不仅能留在老一辈的记忆里，也能走进新一代的生活里，让它继续传承下去。”

