

平乐玻璃扣制作技艺代表性传承人谢兴——

一颗玻璃扣 传承百年非遗烟火气

在平乐桂江两岸的烟火人间里，藏着一门融合本土食材本味与千年饮食文化的美食技艺，它就是平乐玻璃扣制作技艺。作为传统技艺类非遗项目，这门始于民国的手艺历经三代家族传承，在当代传承人谢兴的坚守与创新下，从船上人家的家常菜，成为遍布平乐街巷的特色美食，让百年非遗在烟火气中焕发新生。

传承·传奇

三代坚守的烟火传承

平乐玻璃扣制作技艺的历史根脉，深深扎根于桂江悠悠的航运文化里。

素有“两粤通衢”“千年黄金水道”之称的平乐桂江，曾托起当地一段辉煌的岁月。自古以来，桂江之上商船穿梭、渔舟唱晚、游船往来，发达的航运业催生出一个沿河漂泊、以船为家的庞大族群——“船上人”。

世代栖居在桂江平乐段的船上人家，每次出航前，都会提前制作一批玻璃扣带上船，作为航行途中的主食。至民国年间，这门最初由船家厨子为适配水上生活而创制的技艺，已在民间落地生根，历经家族传承、师徒相授，逐渐成为平乐饮食文化中一枚亮眼的符号。据《平乐县志》记载，1921年，孙中山先生率部沿水路从梧州赶赴桂林，途经平乐时，当地船家厨子为改良易引发上火的“金花肉”，别出心裁地将清热降火的绿豆沙包入腌制好的肥肉中炸制。炸好的肥肉薄如蝉翼、晶莹剔透，状似玻璃，“玻璃扣”一名便由此而来。这道匠心美食，更因孙中山先生的赞誉声名远播。

在这门技艺的传承脉络中，谢兴是至关重要的第三代传承人。1981年出生于平乐的他，自幼在长辈的口传心授中接触玻璃扣制作，看着祖辈严谨维洁、父辈谢继文将简单食材化为美味，心中早已埋下传承的种子。“小时候最盼着过年，奶奶和父亲做玻璃扣时，我总在旁边打下手，看他们炒豆沙、腌肥肉，那股香味一辈子忘不了。”谢兴回忆道。

毕业后，谢兴先后在多地餐饮行业深耕，尤其是在广东工作期间，更是留心学习各地特色技法，为后续的技术创新埋下伏笔。如今，他担任广西平乐弘润酒店管理有限公司（温德姆酒店）西厨房厨师长，将玻璃扣制作技艺融入专业实践，成为技艺传承与创新的核心力量。

从民国年间的船家手艺，到如今的市级非遗项目，平乐玻璃扣的传承从未间断。谢兴作为家族传承的核心，不仅完整袭了三代人的技艺精髓，更以专业厨师的视角，让这门民间技艺走上更广阔的舞台。2025年，他被评为平乐玻璃扣制作技艺市级非物质文化遗产项目代表性传承人，为这门百年技艺的保护与传承写下新的篇章。

谢兴把炸好的玻璃扣进行摆盘。



正在油锅中翻滚的玻璃扣。



谢兴正在腌制切成薄片的肥肉。

平乐玻璃扣。

传承·技艺

匠心打磨的本真与革新

“玻璃扣的精髓，在于用最朴素的食材和工艺，做出最纯粹的风味，但纯粹不代表一成不变。”谢兴始终秉持这一理念，从原料选择到制作工序，既恪守传统准则，又不断打磨优化。这门技艺的原料极为家常——豆沙、白砂糖、肥肉、鸡蛋、面粉，却在精准的配比与细致的操作中，幻化出独特口感。

谢兴介绍，玻璃扣的制作需历经四道核心工序，每一步都暗藏匠心。首先将绿豆浸泡一晚，大火煮至脱壳，滤出水分，炒制成豆沙并加糖调味；随后将豆沙捏成直径约2厘米的圆柱形；接着把肥肉切片腌制24小时，卷入豆沙制成初坯；最后裹上鸡蛋面粉浆糊，放入热油锅中先炸至定型，再复炸至金黄色捞出。而在这看似固定的流程中，藏着他多年摸索的创新与坚守。

“以前传统脆浆炸完放一会儿就软了，影响口感。”谢兴谈起技艺优化时说道，“在广东工作时，我发现当地师傅做油炸小吃会在脆浆里加适量啤酒，能让外壳更酥脆且持久。我试着把这个技巧融入玻璃扣制作，前前后后试了很多次，从啤酒的用量到与面粉、鸡蛋和油的比例，一点点调

整，才找到最合适的稠度，现在炸好的玻璃扣，即使放凉了依然脆香十足。”

除了脆浆的革新，谢兴还在多个关键环节历经反复挑战。他坦言“油温把控是最磨人的，太高容易炸糊，太低又会吸油过多，吃着腻口”。

内馅绿豆沙的糖度比例，也是谢兴重点优化的方向。他说：“传统做法糖度偏高，现在大家口味更清淡。通过不断调整糖度比例，既保留了玻璃扣特有的香甜，又不会让人觉得腻，更符合当代人的饮食需求。”每一次调整，谢兴都邀请同事、亲友品尝提意见，在不失传统口味的基础上，让玻璃扣的口感达到最佳状态。

制作工具的选择上，谢兴依然延续传统。铁锅用于炒制豆沙，能更好地锁住豆香；锋利的刀具保证肉片均匀，腌制时入味更均衡；这些老工具承载着技艺的温度，机器替代不了手工对食材的感知。谢兴说，比如捏豆沙的力度、卷馅料料的松紧，都需要根据食材状态灵活调整，这正是传统技艺的魅力所在。



制作玻璃扣外层浆糊的材料。



腌制好的肥肉片卷入豆沙制成初坯。

传承·创新

烟火人间的活态传播

“非遗的生命力在于融入生活，让更多人尝到、学到，才能真正传承下去。”秉持这一理念，谢兴走出了一条创新传承之路。如今，平乐境内几百家油茶店里都有玻璃扣售卖，这道美食已成为当地油茶文化的标配，从宴席佳肴变成百姓日常的风味小吃，深深融入平乐人的生活。

在传承推广方面，谢兴充分发挥自身职业优势。作为温德姆酒店的西厨房厨师长，他将玻璃扣纳入酒店餐饮菜单，让来自各地的游客都能品尝到这一非遗美食。“很多游客吃完都会问这道菜怎么做，我都会耐心解答，不少人还专门记下来想回家试试。”同时，酒店规划的平乐民俗文化长廊中，专门设置了玻璃扣等特色小吃的展示区，通过陈列制作工具、成品样品，搭配谢兴录制的制作视频，让更多人了解这门技艺的文化内涵。

“授徒传艺是传承的关键，我希望把自己摸索的经验毫无保留地传下去。”谢兴通过口传心授的方式，将技艺传授给身边的厨师同行和美食爱好者。在他的指导下，酒店后厨的3名徒弟已经能独立完成玻璃扣制作，其中两名还能参与技艺展示活动。此外，他还积极参与传承活动，在平乐民俗文化长廊的体验区，不定期为游客和市民现场演示制作过程，手把手教学，让更多人亲身感受非遗技艺的魅力。

谢兴所在的酒店也为玻璃扣技艺的传承提供了有力支撑。酒店成立专业非遗工作组，自筹经费用于技艺的搜集、整理与申报，通过民俗文化长廊展示制作工具与成品，扩大技艺的传播范围，还计划结合丰富的活动，让谢兴的技艺走出后厨，走进更多人的生活。

从桂江船家的家常菜，到遍布街巷的非遗美食，平乐玻璃扣在谢兴的坚守与创新中，完成了从技艺到文化符号的蜕变。谢兴表示，未来他将携带徒传艺，同时计划开展更多公益教学活动，让这门承载着平乐烟火气的百年技艺，在新时代绽放更持久的光彩，成为连接传统与现代的味觉纽带。

记者周子琪 文/摄

租赁使用权拍卖公告

受委托，我公司定于2026年2月4日10时在本公司拍卖厅按现状公开拍卖桂林市文化宫院内富城商厦、展览中心(可经营酒店、娱乐等)、工汇大厦、海鲜仔、文化大厦、市职工大学等26处商铺/场地租赁使用权，面积约28㎡至2441㎡，租期1至5年，参考价5000元/月起，竞买保证金15000元起。详见公众号gltphm，即日起看样。

参拍者请于2月3日17时前交纳保证金并到我司办理竞买手续。

电话:0773-8991866
地址:桂林市参湾路33号盛景中心5楼28室
桂林华泰拍卖有限公司
2026年1月27日