

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

临近年关，荔浦市区的荔荔芋食品店内早已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。

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、年节庆典，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爱。

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“荔浦市荔荔芋食品店”，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，“以前只是想着把菜做好，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。”

→香喷喷的扣肉。



↑何昭兵（右）指导徒弟将油炸后的五花肉切成片。



↑何昭兵坚持选用本地优质荔浦芋作为原材料，其香浓粉糯的特质无可替代。



↑何昭兵在制作扣肉。

