

◀ 上接02版

## 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。而在五花肉的选择上，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，他仍在部分精品产品中坚持使用茶油，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。他在继承父亲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”，在保留传统风味的同时，赢得了不少注重品质的食客青睐。

技艺的传承，离不开人。何昭兵的传承谱系上，清晰地记录着传承脉络。如今，他先后培养了江雪萍、雷庆碧、魏日斌、吴定华等12名徒弟。“收徒弟，首先看他是不是真的喜欢这一行，能不能吃苦。”何昭兵说，在他的悉心指导下，这些徒弟们均已掌握核心技艺，并能独立进行风味上的微创新。

传承的天地，也从厨房扩展到更广阔的空间。2023年以来，何昭兵在食品店开展“亲子”体验活动，在“芋厨坊”举办群众教学，更走进广西农业职业技术大学的课堂，为年轻学子现场授课。“看到学生们好奇的眼神，尝到味道后惊喜的表情，我就觉得这件事做对了。”何昭兵说。手口相传间，味觉的密码与文化的种子，悄然播撒。

## 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。在荔浦市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，才能使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中，让它继续传承下去。”

记者黄敏 文/摄



↑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）指导徒弟调味。

→采用真空包装的荔浦芋扣肉礼盒。

