

## 陈素芳个人事迹材料

陈素芳，女，1976年7月出生，1993年至1999年学习制作暖锅技术。2000年开始专门从事暖锅经营，2022年被确定为固原市级非遗代表性传承人。

陈素芳在母亲制作暖锅的熏陶下，自幼对暖锅产生了一种独特的情怀。从1993年开始就跟随母亲学习制作暖锅，2011年，为了扩大暖锅经营规模，在龙泉苑广场南侧开办了200平米的“龙源暖锅城”。2017年，对原有“龙源暖锅城”进行店面装修升级，又增开“德隆福”，扩大店面一千平米，22个雅间，可一次供200人用餐。并且在原来的基础上对暖锅又进行了食材、汤料以及制作手法上的改进，让暖锅的味道更加的鲜美，形成了专有的独特风味。

在暖锅经营实践中陈素芳发现，传统暖锅的四荤四素加工方法和八格装法，已不能适应现代食客对餐饮越来越高需求。在继承隆德传统暖锅的基础上，不断探索创新，将隆德著名汉餐厨师的秘制肉片、酱香排骨及多种地方素菜制作方法，大胆运用于现代暖锅的制作当中，将传统暖锅的八盘拼改成了4荤8素12盘。4荤为：秘制五花肉片（从选料成品要经过12道工序精制而成）、酱香排骨（从选料到成品要经过8道工序完成）、红烧丸子、清蒸蛋卷。8素为：熟萝卜片、生白菜丝、熟土豆块、泡制黄花菜、豆皮、洋芋粉条、嫩豆腐、蚕豆芽。将传统暖锅的1荤

1 素分格装锅，改变成为上荤下素 12 层装锅，将传统母鸡、排骨熬制高汤，研制成了传统高汤里加进六盘山道地滋补中药材，制成养生滋补高汤。目前，共培养隆德暖锅传承人 12 人（张晓东，郭晓明，梁军，叶伟龙，田聪，郭军，赵江龙，张红梅，姚玉凤，杨红霞等），其中有 6 人在静宁、大武口、固原、银川等地开暖锅店，制作的隆德暖锅也受到了广大顾客的喜爱。

经过不断研究、探索、改进，逐渐提升了传统暖锅的品位档次，将隆德民间传统暖锅发展成为了当地著名餐饮，使隆德暖锅声名远扬。

近年来，陈素芳致力于隆德暖锅技艺的常态化传承推广，形成“教学+实践+展示”三位一体的传承模式。在教学层面，定期开设隆德暖锅技艺传习班，年均举办 12 期，系统传授选料配比、汤底熬制、荤素搭配及砂锅炖煮等核心技艺；实践方面，依托传统节庆与民俗活动，组织学员参与各项活动，现场演示暖锅制作流程，有效推动隆德暖锅技艺在代际间的延续与发展，让这项传统美食技艺持续焕发活力。

在传承隆德暖锅技艺过程中，陈素芳积极开展公益活动，践行非遗传承社会责任。参与“非遗进万家”“非遗过大年”等活动。现场演示暖锅食材搭配、传统土灶烹饪技法。同时，参与当地文旅部门举办的节庆、民俗及推介活动。开展非遗暖锅文化展，以图文展板、现场品鉴、讲解等形式，宣传隆德暖锅的历史渊源与文化内涵。每逢传统节日，与社区联合组织为孤寡老人免费制

作暖锅，以美食传递温暖，让非遗技艺真正融入百姓生活，提升隆德暖锅的社会影响力与文化认同感。