



省级非遗项目核雕(缅茄雕刻)代表性传承人梁毓宜 于盈寸之核 显大千世界

文/图 茂名日报社全媒体记者 池榕

他随手拿过一旁的刻刀,借着放大镜,如针尖般的利刃对准一头蓄势待发的“斗牛”,寥寥数刀,鼓胀的肌肉呼之欲出……尽管已是83岁高龄,省级非遗项目核雕(缅茄雕刻)代表性传承人梁毓宜的双手依然稳如泰山,他神情专注,仿佛手中捧着的不是方果核,而是他刀锋下徐徐展开的大千世界。

兴趣所致专注雕刻

“这些是我近年来的作品,那些是以前做的一些精品……”近日,记者来到梁毓宜位于茂名市区的家中,只见他一边介绍,一边轻轻地将自己的缅茄雕刻作品摆放在一块大红丝绸上。饭厅的窗台边放着一张小圆桌,上面有台打磨机,旁边有几十种大小不一的打磨刀头,还有一个白色塑料盒,放着5把自制刻刀。打磨机前面是一面放大镜,最妙的是固定放大镜的工具竟然是一个老式山形架。梁毓宜每天的必修课就是在这张小圆桌上潜心“琢磨”。

他是怎样与缅茄雕刻结缘的呢?在打磨机的“嗡嗡”声中,他回忆起了自己入行的经历:梁毓宜的父亲擅长做手工鞋子,年幼的他耳濡目染下,对手工非常感兴趣,尤其喜欢画画和雕刻。虽然没有受过专业的学习和训练,完全靠自学,但他在画面上展露出不俗的天赋,创作过许多画画作品,也为他后来走上雕刻之路打下坚实基础。

初中毕业的梁毓宜去了湛江的一个化工学校读书,还有一年就可以毕业时学校解散了,没有工作的他只好回到高州分界镇做鞋子。1965年,23岁的梁毓宜人生有了一个重大的转折。当时有一位领导发现他有美术基础,就把他调到高州角雕厂学角雕,随着角雕市场的没落,他转而跟随老师傅张文梓学习缅茄雕刻。

“一般人没有美术基础,做不了缅茄雕刻,但是有美术基础的人也不一定就能雕得好。”梁毓宜说,他恰好对两者都非常感兴趣,尤其喜欢挑战在方寸之间精准把

控雕刻对象的结构和造型,兴趣所致让他坚持缅茄雕刻60年。

不断创新提升技艺

刚学习缅茄雕刻时,梁毓宜专注传统的湿雕法,也就是将缅茄种子浸湿后再进行雕刻,但这样做出的产品随着时间推移会发黑变形,不便收藏。于是他不断地探索和实践,并结合角雕经验,终于开创了一条“干雕”新路子。

“缅茄种子买回来后,一般先收藏半年才能加工,水分残留太多是无法进行精细雕刻的。”梁毓宜介绍说,第一年等表皮收缩了开始打坯,打好坯等一年再做粗工,等到需要精雕细琢的时候材料也比较硬了,所以做一个好的作品起码要三年时间。

梁毓宜擅长雕刻十二生肖、龙凤、八骏马和八仙等,他会根据每一颗缅茄种子的独特形态为其“量身”构图,“因材施技”避免浪费。他最满意且无法复刻的一个作品叫《缅茄仙子》。这件作品源于他年轻时的一次冲动,当年他觉得一块种子太小很难雕刻,于是把十几块种子的“蜡头”堆叠起来,可是做得不是很理想,被丢在一边。30年后的一天,他发现这块半成品还在,彼时的他技术越发精湛,于是起了继续雕刻的念头,但因为材料是堆叠起来的,改动极难,而且作品还因疏忽掉在地上断成了两截。就在他万分苦恼尝试把断面合起来时,突然灵光一闪,巧妙地顺应断面瑕疵将人物的头偏了一下,作品变得更灵动自然了。历经30年这件名为《缅茄仙子》的作品终于完成,也成了梁毓宜干雕缅茄技法的代表作。

几十年来,梁毓宜不断地锤炼自己的刀工和提升审美水平,比如他将“镂空法”雕刻技艺运用到极致,从曾经的“双龙戏珠”到现在的“九龙戏珠”,刀法更加复杂,作品也更加精致。

今年,他又做了新尝试,雕刻时保留“蜡头”表皮。因为雕得越深,颜色越重,以前是磨掉皮后再

雕刻,导致作品颜色渐渐变深失去原来的韵味,而现在保留表皮后作品色彩更持久,也更亮丽了。“现在只有龙和凤可以雕得薄一点保留表皮。动物还不行,留皮颜色无法统一反而突兀。”梁毓宜指着龙身、凤羽说,保留外皮的质感和颜色,细节可以看得更清楚,整个作品都亮起来了,尤其是“九龙戏珠”的那颗珠子成了一大亮点。

从“干雕”法到现在的“留皮”雕刻,60年来梁毓宜从不懈怠,潜心钻研,始终坚守传统缅茄雕刻的精髓,又在此基础上不断进行突破和创新。

收徒授业赓续传承

缅茄雕刻是融合了美术、雕刻和文学等艺术元素于一体的综合艺术,是高州缅茄雕刻艺人几百年来探索积累而成的一种独特而精湛的工艺。缅茄树作为外来树种,相传几百年前从缅甸传入我国,只有高州的缅茄树生长至今,结的种子稀少非常珍贵。在明代,高州的民间艺人就开始利用缅茄种子雕刻成艺术品了。2012年,缅茄雕刻被列入广东省第四批省级非物质文化遗产代表性项目名录,梁毓宜也入选广东省非物质文化遗产项目核雕(缅茄雕刻)代表性传承人。

为了缅茄雕刻的传承和发展,梁毓宜每个月回高州两次为学徒教学,“现在很多人都不知道缅茄雕刻,喜欢这个的年轻人很少。原来有5个学徒跟我学,现在坚持学习的只有3个。这门艺术要学习很长时间,练很长时间才能成功的。”梁毓宜说,这么多年来,他发现了不少问题,很多来学习的人不懂结构,雕的比例也不对。“动物不同于其他东西,大家都见过,人人都懂,一雕得稍微不像,人家看得出来。比如鸡是比较简单的,但如果头脚雕得差一点,就会不够生动。”梁毓宜表示,缅茄雕刻比较难学,除了要有绘画基础和雕刻技术,最重要的是对这门艺术感兴趣,要有耐心才能学得好。

化橘红中药文化省级代表性传承人李锋五十年的坚守与传承 一缕橘香传古今

文/茂名日报社全媒体记者 陈珍珍 图/受访者提供



▲化橘红烟斗。

▶李锋正在使用传统压珠珠工艺制作化橘红珠。



“用心把住金色火,细心烤出精品药。”这句祖训,自李锋童年时代便深深烙印在她的心中。作为化橘红李氏橘园第24代传人、化橘红中药文化省级非遗代表性传承人,她接过祖辈世代传承的化橘红产业,在传承化橘红中药文化的基础上不断更新传统技艺,在时间的沉淀中坚守匠心传承。

李锋投身化橘红事业五十余载,荣获全国非物质文化遗产保护工作先进个人、全国巾帼建功标兵、全国五一劳动奖章、全国三八红旗手等30多项个人荣誉。这些奖项,正是对她弘扬中华优秀传统文化、保护非遗匠人传承、勇担社会责任的最好赞誉。

时光淬炼,匠心传承

化橘红是中国“四大南药”和“十大广药”之一。2006年,化橘红被列为国家地理标志保护产品;2009年,化州获授“中国化橘红之乡”的称号;2012年,化橘红(中药文化)被列入广东省第七批省级非物质文化遗产代表性项目名录;2020年,化橘红被列入《新型冠状病毒肺炎诊疗方案(第六版、第七版、第八版、第九版)》的处方用药。

从明代开始,化橘红成为朝廷贡品,一直到清代。官府在每年化橘红收获季节,都要派兵守护,清点果数,逐一编号。光绪年间《化州志》记载其“治痰症如神,每片真者可值一金”,自古以来就有“南方人参”之称。

化州特定的气候、水文及土壤中特有的礞石和多种微量元素孕育了化橘红这一独特物种。1486年(明朝成化年间),李锋的祖先便开始在化州宝山种植经营化橘红,一直传承至今。539年的历史传承,不仅是技艺的延续,更是一种精神的接力。

作为化橘红中药文化项目的省级代表性传承人,李锋回忆起与化橘红的渊源,感慨地说:“我小时候就跟着爷爷在化橘红园里劳作,听他讲种植知识,那些童年时光仿佛就在眼前。记得有一次,我贪玩没看住火候,还被爷爷打了手心呢。”爷爷对品质的严苛要求,深深烙印在她心中。

“我用了将近十年的时间,才全部掌握化橘红种植与炮制技艺。”李锋说,学习制作化橘红最难的是选土、烘烤和闷润(发酵)三个步骤。在没有现代测量仪器的年代,她只能通过“眼观土色、鼻闻土

味、用水浸土观状态”来判断土壤是否适合种植化橘红。

20世纪90年代末,政府发出包山植林的号召,李锋意识到振兴李氏橘园的时机已然到来。她精心选址,与长子余品皓一同承包了2600亩山岭,毅然重启化橘红种植事业。她坚持选用最正宗的毛橘红树进行嫁接,并不断改进病虫害与加工烘焙技术,成功使这门几近失传的技艺在新时代重新焕发出勃勃生机。截至目前,已拥有10137亩的自有化橘红种植基地,如今正值郁郁葱葱的盛产期!

守正固本,创新赋能

化橘红炮制技艺的核心在于毛橘红的独特炮制技艺。这种技艺通过“发酵”等古法工艺,将化橘红果制成具有止咳化痰、健脾消食等效果特别明显的珍稀药材。

从采摘到炮制出产品,化橘红需要经历三十六道工序,包括摘果、脱青、切片、烘干等核心环节。李锋解释道:“祖辈是用沸水脱青,但现在用烘炉,脱青烘干一体化,最大程度保留化橘红的品质。化橘红最关键核心的工艺就是烘干,这个工艺就一直有保留,以前祖辈是用柴火,我现在仍坚持用柴火烘干。”

对李锋而言,柴火烘干不仅仅是工艺上的选择,更是对传统文化的坚守。她深知:通过柴火烘干炮制出来的化橘红,口感和药效会更好。这种执着,体现了非遗传承中“守正”的精髓——保留传统技艺的精髓,才能保证化橘红的药效与品质。

2005年,李锋创建了化州化橘红药材发展有限公司,开启了化橘红产业的现代化征程。她将种植基地扩展到一万多亩,并严格按照GMP(中药材生产质量管理规范)标准进行生产,实现了传统种植与现代科技的有机结合。在她的不懈努力下,2012年,化橘红(中药文化)被列入广东省第七批省级非物质文化遗产代表性项目名录,她也成了这项非遗的省级代表性传承人。

近年来,她积极谋求创新,加强与中山大学、中国医学科学院、广东省农科院、暨南大学等高校和科研机构的合作。其中,与中山大学合作研发的中药五类发明专利“红珠胶囊”,已获得国家发明专利并完成三期A临床试验,这是将传统药材推向现代化、标准化的重要

一步。“我们积极投入创新研发,在传统产品如化橘红片、化橘红丝的基础上,已成功推出10多款化橘红深加工新品,包括化橘星爆珠、橘红浓缩液、化橘红棒棒糖等。每一款创新的药食同源产品,都巧妙融合了传统工艺与现代科技。”李锋的目光始终投向更为广阔的未来。

责任担当,薪火相传

“我们李家经营化橘红是行善积德,用化橘红去帮助更多人,而不是一味赚钱。”祖父的教诲,李锋始终铭记于心。她深刻认识到,非遗传承不仅是技艺的延续,更是社会责任的担当。

她毅然打破了“祖传技艺不外传”的禁锢,将种植、炮制技艺倾囊相授给乡亲们,帮助他们增收致富。谈及这一转变,李锋说:“李家化橘红技艺原本有不外传的祖训,我也曾有过顾虑。但随着对文化理解的加深和公司的发展,我意识到它属于大众。”她的公司每年为600多户农户提供10万株化橘红幼苗及技术、销售支持。近三年来,平均每年带动约700人次就业,为周边种植户提供超过3000元/户的直接经济收入。

面对传承人短缺的困境,李锋借助“种子计划”等平台,通过技艺展示、实践教学,不遗余力地向年轻学子展示化橘红文化的魅力。在2025年广东省“种子计划”启动仪式上,她为学生们现场授课,并带领他们走进化橘红博物馆展馆和橘星科学科技馆实地研学。在公司投资建立的化橘红博物馆展馆、文化馆和橘星科学科技馆内,常能看到她手把手教导年轻人完成传统压果的身影。

如今,传承的火炬已顺利传递至下一代。她的两个儿子余品皓、余品宽已分别成为市级和县级非遗传承人。更令人欣喜的是,由李锋主编,余品皓、余品宽参与撰写的40万字图文并茂的《化橘红图志》即将出版,这无疑又为化橘红文化的传承与研究增添了一笔宝贵财富。

在李锋身上,我们看到了一种穿越时间的坚韧力量——那是对传承的敬畏与坚守,也是对未来的开拓与担当。橘香缕缕,穿越五百余年时光,化橘红文化因她的传承守护而愈发醇厚,也必将在新一代传承人的手中,奔向更加广阔的未来。



▲作品《缅茄仙子》。

▲梁毓宜每天坚持雕刻。

一口脆甜的水东芥菜

文/图 茂名日报社全媒体 陈珍珍

在广东茂名电白,人们谈论蔬菜时,总绕不开一个骄傲的名字——水东芥菜。它不仅是中国国家地理标志产品,更是深深融入当地人家常的“当家菜”。

电白,地处南海之滨,亚热带季风带来了充足的光照和雨水,夏长冬短,气候温和,为蔬菜生长提供了绝佳条件。水东芥菜也叫“彭村芥菜”,因特殊的品种和地理气候条件,水东芥菜具有爽脆可口、质嫩无渣、鲜甜味美、生产量小的特点,在市场上非常抢手,是名副其实的“蔬菜明星”。

最能体现水东芥菜本味的,莫过于“生炒水东芥菜”这道经典粤菜。炒制过程,讲究一个“快”字。必须猛火快炒,才能瞬间锁住水分,保持其脆嫩的口感。地道的做法通常会先将茎和叶子分开下锅,用猪

油或者搭配些肉片焗出香气。调味则很简单,主要靠盐、糖和蚝油,精确的2:1盐糖比例是关键,既能提出芥菜本身的鲜甜,又能恰到好处平衡掉那一点点微苦。炒好的成品,必须是颜色翠绿,盘底干爽没有多余汁水,这才算成功。

这样一盘生炒水东芥菜,端上桌油亮碧绿,入口脆嫩无渣,咀嚼之后满口清甜,还带着淡淡的焦香,非常解腻。

作为电白“十大名菜”之一,该菜品承载着岭南饮食文化中“追求本味”的烹饪哲学。在当地宴席中常作为解腻清口菜肴,搭配白切鸡、蚝炸等油腻菜品食用。2020年后随着粤菜标准化推广,生炒技法已形成“三高三无”标准:高油温、高翻炒、高时效;无汁水、无软塌、无过熟。

