

省级非遗项目高州木刻画 代表性传承人吴思志

以刀为笔刻画茂名之美

文/茂名日报社全媒体记者池榕



吴思志接受记者采访。
茂名日报社全媒体记者池榕摄

数次采风，现场多角度临摹素材，拍摄近千张实景照片，伏案雕刻上百万刀——这是正高美术工程师、省级非遗项目高州木刻画代表性传承人吴思志的创作日常。他坚持艺术服务现实生活的创作理念，不断推动木刻画技艺革新，用半生光阴守护和传承这项延续千年的传统民间艺术。刻刀起落，木屑纷飞，起伏的山峰、压弯枝头的荔枝、蓝宝石般的海面……他以刀为笔，将茂名的山水、市井百态定格在一张张木板上，让鲜活的乡土记忆凝结成木香四溢的艺术珍藏。



在柏桥服务区非遗展厅展出的《时和岁丰繁荣昌盛》。黄信涛摄

从小喜欢木刻画

近日，记者走进吴思志大师工作室。这栋小楼的一楼到三楼，挂满了各种题材和风格的木刻画作品，仿佛一个小型展馆，空气中浮动着淡淡的木香和墨香。“高州木刻画源于唐代，比如年例符咒等木刻画，一直到现在茂名很多地方都还在用。有些地方的年例舞狮请帖也是用传统木刻画，随着社会的发展近些年很多人用机器印品来代替，没有那种传统韵味了。”在那印刷机器还不普及的年代，木刻画民俗用品深受群众喜爱。在吴思志小的时候，逢年过节高州还有不少民间手艺人把门神、符咒、年画等雕刻在木板上，再拓印成画对外售卖。吴思志向记者介绍木刻画的渊源，也说起了自己与木刻画结缘的故事。

“上世纪90年代曾经有一位省研究民俗的专家翻查我家族谱，说大概是吴道子的57代后人。”吴思志笑着说，或许是真的有“艺术基因”，祖辈有不少人从事与艺术相关的职业，爷爷是一位老木刻画艺人，而父亲因为十多岁时就参加革命游击队，没有学会木刻画这门技术。只有吴思志从小跟着爷爷学怎么做木刻画，他还喜欢看别人画画，就连木工师傅在家具上雕刻图案都让他着迷不已。

正当吴思志踌躇满志准备走上艺术这条路时，没有上过学的父亲认为读书才有出息，坚持让吴思志在高考前报读中文和经济学。但热爱能抵万难，吴思志利用业余时间辗转化州宝圩、高州石板、南塘等镇的照相馆画背景画，用画画得来的工钱继续参加高州市文化馆的美术班系统学习绘画、木刻画，后来又自费到广州美术学院学习，去北京中国美术家协会美术培训中心学习，为精湛的技艺打下坚实基础。

保留传统大胆创新

在三楼工作室的一面墙上，挂着一幅长、宽约2米的画作，而这正是吴思志近期将要完成的作品《路通三官》。吴思志介绍说，这幅画以新洞镇三官山为主题，画面上最远处的山用了红色，代表旗帜，就像武将出征，旗帜招展，显得气势磅礴；画面中段起伏的山峰暗含易学智慧，象征前朱雀后玄武，左青龙右白虎，环环相扣……整幅作品既描绘了茂名山水的壮丽，又蕴含中国传统文化元素。

回顾吴思志的作品，有传统题材的《天王送子神卷》《开门见喜》《岭南圣母》等，也有反映自然风物的《高州仙人洞》《好心湖》《南海童子湾》等，还有反映农村真实故事的《荔枝丰收图》《龙眼丰收图》《香蕉丰收图》等。“我现在创作的题材有三种颜色：‘绿色’——茂名是全国水果之乡，高州是农业大市，有很多值得挖掘的乡村旅游题材；‘红色’——茂名有很多革命老区，革命历史中有许多可歌可泣的创作素材；‘蓝色’——茂名是滨海绿城，向海而兴、向海图强的故事振奋人心。”这些年来，吴思志的创作主题早已突破传统样式，题材往茂名本地自然风光、市

井百态、人文历史等方面延伸，紧跟时代步伐，贴近生活，用作品记录历史，宣传本地文化。

“下刀要谨慎，力度重点、角度差点刻出来会完全不一样。刀法是体现力量的一种形式。”吴思志一边演示一边介绍木刻画雕刻的技巧，点刻、锥刻、平刻……不同刻法呈现不同的艺术特点。题材多样化也对雕刻技法提出了更高要求。在继承了木刻画传统技法基础上，吴思志大胆创新，完善“粒点刀法”“拼板套色法”和“背拓着色法”等，板材从枝松木到三合板、五合板，再到现在的新型材料板，技巧配合板材进行调整，在精益求精中不断提升自身的技艺水平，使高州木刻画成为一种高雅的艺术品。

薪火相传后继有人

今年5月20日，柏桥服务区正式对外开放。服务区的非遗展示厅内，一幅长5.6米、宽1.72米木刻画巨作《时和岁丰繁荣昌盛》吸引了众多游客的关注。这幅作品是以习近平总书记2025年新年贺词“祝祖国时和岁丰、繁荣昌盛！”创作而成，吴思志、吴汶哲父子二人连续赶工夜以继日一个多月完成的。听到来自各方的赞扬声，吴思志收获了满满的成就感，但更多的是看到木刻画技艺后继有人欣慰。

2012年高州木刻画被列入第四批省级非物质文化遗产保护名录，2014年吴思志被评为高州木刻画省级代表性传承人。多年来，他积极开展和参加高州木刻画进校园、进社区等活动，协助高州一中成功申报为国家教育部传统文化（木刻画）特色学校，协助高州师范附属第一小学成功申报为省教育厅传统木刻画（木刻画）特色学校，经常到各类学校和企业宣讲木刻画的历史和传统艺术魅力。在他的影响和支持下，儿子吴汶哲考上广州大学松田学院美术学（本科类），毕业后继承父亲的手艺，现在已经是高州木刻画茂名市市级代表性传承人、绘图工程师、传统工艺美术大师。

“他以后一定会超越我，把高州木刻画发扬光大，因为他经过专业的学习，基础扎实，刀法也更大胆更有力。”吴思志指着吴汶哲创作的一幅福建土楼作品表示，吴汶哲在传统与现代题材的融合上做得比他更到位，可以吸引更多年轻一代来关注高州木刻画。2024年春节期间，吴汶哲创作的木刻画《龙腾瑞气》在央广网“龙耀中国·非遗里的中国年”系列报道中播出，被全国各地省网转载，他将非遗技艺与现代创意相结合，融入现代审美，让人眼前一亮。

除了有了儿子继承衣钵，在吴思志夫妇身边长大的外孙女罗琦杏也展现出较高的绘画天赋，尽管才三年级，但已经能独立创作简单木刻画，多次荣获比赛奖项。而每到节假日，吴思志工作室也会迎来一批又一批的大、中、小学生前来参观学习，其中不乏学画好苗子。“后生可畏啊，但这也正是我想看到的，木刻画传承要从娃娃抓起。”吴思志说，希望更多的人参与到木刻画的传承中来，将高州木刻画弘扬出去。

省级非遗项目化州拖罗饼制作技艺 代表性传承人陈衍广

“饼”承千年 匠心相传

文/茂名日报社全媒体记者陈珍珍 图/受访者提供

在粤西化州，有一种饼，以其独特的外形与风味，穿越千年时光，至今仍温暖着人们的味蕾与记忆。它形如满月，色泽金黄，皮层薄如蝉翼，馅料丰润柔香，入口弥漫椰丝的清新与果仁的醇香——这便是被誉为“千年老饼”的化州拖罗饼。将这份古老技艺从家族传承带入省级非物质文化遗产殿堂，并不断为其注入时代活力的，正是广东丽登饼业有限公司董事长、茂名市月饼行业协会会长、化州拖罗饼制作技艺省级代表性传承人——陈衍广。



陈衍广



工艺考究的拖罗饼

千年饼香：从街头小吃到非遗瑰宝

相传，拖罗饼源于唐代贞观年间化州的烧饼，因皮薄酥香著称。宋绍圣四年，苏东坡由惠州前往海南儋州任职途经化州，其胞弟苏辙时任化州别驾，以当地特色烧饼款待。美食家苏东坡尝后觉饼可更添风味，便用椰子刨丝加入馅中，众人尝后盛赞，苏辙请兄起名，苏东坡忆及街上货郎担着烧饼，边敲铜锣边拖长声调叫卖的情景，遂命名为“拖罗饼”，并赋诗：“月映罗江水，饼传兄弟情；若能留此景，不枉予平生。”自此，拖罗饼在化州名声远扬并流传至今。

明末岭南才子陈鉴曾在中秋赋诗赞曰：“情深饼相望，锣响人团圆。”清代以后，粤西民间流传“中秋不吃拖罗饼，尝尽百味也枉然”的佳话，足见其美誉之盛。

此后，拖罗饼制作技艺在化州代代相传。陈衍广的父亲陈寿，正是这门手艺的第十四代传人。陈寿早年从事教育工作，但为生计与传承责任，最终重拾祖辈的饼模与锅铲。

从小在饼香中成长的陈衍广，在父亲的耳濡目染下，选择攻读烘焙专业，系统学习制饼技艺。他制作的拖罗饼因技艺精湛、风味独特，广受赞誉。学成后，他怀着对家乡与饼艺的深情，毅然返乡投身食品行业。

陈衍广回忆：“从小看父亲做饼，对拖罗饼技艺已有初步了解。但真正跟随父亲系统学习，是在十多岁时。初学时最难把握的，就是炒椰丝的火候与软硬度。”

“拖罗饼虽小，工艺却极为考究，非一日之功可成。”正式学艺后，陈衍广才深切体会到其中的精深。他坦言，仅炒制椰丝这一环节，就用了近五年才臻于娴熟。那时使用柴火，温度与火候极难掌控，直接影响椰丝的香气与口感。“这不仅考验手上功夫，更考验耐心与悟性。”

拖罗饼的制作工序繁复精细：饼皮需按独特配方揉制，馅料要经过浸、洗、炒、凉、拌等多道工序，再经包、印、烘等步骤，方能成型。从父亲手中，陈衍广接过的不仅是一门传统手艺，更是一份厚重的文化传承责任。

匠心传承：从传统技艺到现代创新

1996年，怀着对烘焙事业的热爱与传承拖罗饼的初心，陈衍广创立了广东丽登饼业有限公司。创业初期，他几乎全天候守在厂房，从配料、烘焙到销售，事事亲力亲为。他将学校所学的专业知识与父亲的古法技艺相融合，对传统拖罗饼在口感、保鲜等方面进行改良，使这款古老饼食更贴合现代人的口味。新产品推出后，迅速赢得乡邻喜爱，口碑日益积累。

在坚守传统特色的同时，丽登饼业不断拓展产品线，陆续推出金腿皇大月饼、拖罗饼、椰汁年糕、腊味、粽子、糕点等特色食品。为保障食品安全与质量，公司引进了先进的自动化生产与检测设备。近年来，丽登饼业投资数千万元建成现代化月饼生产工厂，配备全自动智能月饼生产线、循环恒温烤饼隧道炉、全自动连续真空包装

机、高精度X射线食品检测仪等先进设备，并建成十万级无尘空气净化车间。

公司还设立了“五仁月饼技术生产科研基地”“拖罗饼制作技艺示范基地”“月饼质量安全管理中心”，对采购、生产、销售实行全程监控。公司还与原料产地达成战略合作，所有原料在使用前均经人工层层筛选，检测专员采用精密仪器对每批产品进行严格检验，确保合格后方可出厂。

在企业发展的同时，陈衍广不忘回馈桑梓。他积极投身乡村振兴、教育公益、文化建设；捐助学校、推广化州文化、设立奖学金、参与扶贫济困……以实际行动践行企业家的社会责任。

文化铸魂：从美味糕点到非遗品牌

随着企业步入正轨，陈衍广思考的已不仅是如何做好一个饼，更是如何让这个饼所承载的文化价值被更多人理解和认同。“如果没有好好挖掘其文化内涵，拖罗饼与普通糕点无异。有历史、有故事、有情怀的月饼，品尝不仅是味蕾的享受，更是文化的体验。”他深知，文化才是企业与技艺传承的灵魂。

2009年，他做了一件在当时看来颇为“执拗”的事——向社会公开征集与拖罗饼相关的历史典故、制作工艺和传统文献。他走访乡邻，搜集口述故事，甚至收罗老一辈珍藏的制作工具。这场“文化寻根”行动得到当地民众与媒体的积极响应，大量珍贵记忆与实物得以汇集。在此基础上，他建立了“化州拖罗饼制作技艺示范基地”，并投资建设了独具特色的月饼博物馆，通过展板、铜像等形式，生动再现拖罗饼的古法制作工艺，让参观者直观感受其历史脉络。

2012年，化州拖罗饼制作技艺成功入选广东省非物质文化遗产代表性项目名录，丽登饼业成为该项目的省级法定保护单位。2014年，陈衍广被认定为省级代表性传承人。这标志着拖罗饼制作技艺从家族传承、民间手艺，正式升格为受社会广泛关注与保护的文化遗产。

身份的转变，意味着更大的责任。为推进非遗技艺的活态传承，自2015年起，他连续牵头举办十一届“茂名月饼文化节”，并多次代表行业参加中国（深圳）国际文化产业博览交易会，让拖罗饼走向更广阔的舞台。2022年中秋前夕，中央电视台多个频道同步播出拖罗饼的制作过程，陈衍广在镜头前从容演示，使这款岭南名饼在全国观众面前惊艳亮相。2023年，他荣获茂名市“好心茂名·十大最美非遗工匠”称号，并在“2023非遗品牌大会”上，作为茂名市唯一的非遗文化企业代表参与签约。2024年，广东丽登饼业有限公司旗下品牌“丽登”被认定为第一批广东老字号，这是对品牌实力与文化底蕴的高度认可，还荣获广东省重点农业龙头企业。

如今，丽登饼业已深入人心，成为行业标杆。面对诸多荣誉，陈衍广始终不忘初心：“尽己所能，讲好拖罗饼的文化故事，持续擦亮非遗品牌，才能让更多人了解拖罗饼的独特魅力，让化州拖罗饼走出广东，走向全国。”