

# 中山籍咏春大师梁绍鸿 获颁“文化传承大使奖”

袁和平、向华强等人到场祝贺

本报讯(记者 廖薇 明剑 易承乐 实习生 刘玟君)5月24日,由亚太-美洲交流会、花园酒店主办的美国亚裔、夏威夷原住民及太平洋岛民传统月晚宴在广州花园酒店举行。正值该活动十周年庆典,名厨甄文达(Martin Yan)和祖籍中山的咏春大师梁绍鸿(Duncan Leung)获颁“文化传承大使奖”。

当晚,与梁绍鸿一起到场的还有其专程从世界各地赶来祝贺的亲朋好友与弟子们,其中包括电影动作指导袁和平、制片人向华强、制片人彭绮华、制片人魏君子、演员黄锦燊、演员唐诗逸、绘本作家熊亮等业界知名人士。

在颁奖环节,洛杉矶-广州友好城市协会会长康永华代表主办方向来宾介

绍道,在过去的半个多世纪里,梁绍鸿致力于在美国推广咏春拳的理论、概念与技术。通过书籍和研习会,以及作为武术指导参与电影制作,他以坚定的信念延续着咏春拳的文化传承。名厨甄文达先生则出生于中国广州的一个餐饮世家,他自1978年开始主持屡获殊荣的电视节目《甄能煮》(Yan Can Cook),在全球60个国家播出,对中餐和亚洲美食在美国乃至全球的推广发挥了重要的作用。2022年,甄大厨凭借其烹饪艺术的贡献,在美国获得了著名的詹姆斯·比尔德终身成就奖。

梁绍鸿祖籍中山冲口村,1942年出生于中国香港,1955年经李小龙引荐拜入叶问门下,并于1958年成为叶问在香港的首

位私人弟子,他是国际咏春大师和武术文化大使,他开办的“实践咏春”理念强调实战性。1974年移居纽约后,他在当地教授咏春拳。退休后,他回中国开设武馆,每年吸引来自世界各地的学员前来深造。其专业造诣亦延伸至影视领域:他曾担任王家卫电影《一代宗师》(2013年)的咏春武术顾问,指导梁朝伟习武;出任徐浩峰电影《门前宝地》(2023年)的武术指导,培训演员向佐、唐诗逸。

除格斗与教学外,梁绍鸿亦致力于融合中西方法论以弥合文化隔阂:他将传统武术标准化以适应全球受众,同时引入系统化的西方训练体系。晚年,他持续推动跨文化交流,指导中国乃至世界各地的咏春弟子,以武术家与文化桥梁的双重身

份,铸就其传奇地位。

美国亚裔、夏威夷原住民及太平洋岛民传统月晚宴可追溯至十年前,2015年,洛杉矶-广州友好城市协会会长康永华和花园酒店总经理姚兆然等人决定创建一个网络,为来自不同国籍和文化的人提供更多参与机会。以“共享故事,共享遗产”为主题的首届庆典活动亦是在花园酒店举行。

每年的5月为“美国亚裔/太平洋岛民传统月”(Asian/Pacific American Heritage Month),以鼓励所有美国人更多地了解亚裔美国人、夏威夷原住民和太平洋岛民的传统,并通过适当的项目和活动来纪念这个传统月。

从“橄榄绿”到调酒师,他用鸡尾酒讲述中山故事

## 烈酒与茶香碰撞 “调”出中山“醉鸽”

本报记者 张倩

在中山东区兴文路一隅,有一间鸡尾酒吧像一枚精致的城市盲盒。推门而入,满墙酒品折射着琥珀色的光影,调酒师陈佳立手持摇酒壶,腕间动作行云流水,冰块撞击声清脆悦耳。这个留着标志性“山羊胡”、浑身散发文艺气质的青年,很难让人将他与军营联系在一起。谁能想到,眼前这位将调酒玩出艺术感的创作者,曾是一名身姿挺拔的军人。更令人惊叹的是,他以中山石岐乳鸽为灵感创作的鸡尾酒“叹茶”,不仅颠覆了人们对调酒的想象,更一举斩获2023年全国干邑调酒大赛冠军,在烈酒与茶香的碰撞中,藏着他从“橄榄绿”到调酒师的蜕变传奇。

### ■从武警战士到酒吧老板

陈佳立,曾是一名武警战士,十年前他从五桂山社区出兵,在河南的军营中度过了两年热血时光。部队里,“令行禁止”是刻在骨子里的准则,高强度的训练、严格的纪律,塑造了他坚韧不拔的意志和高度的自律性。这段军旅生涯,不仅让他学会了服从与坚持,更培养了他面对困难时永不言弃的精神,这些品质如同种子,在他日后的创业道路上生根发芽。

退役后的陈佳立,面临着人生的新选择。5年前一次偶然的机会,他误打误撞进入了调酒行业。起初,他对调酒仅有一丝兴趣,甚至不怎么喝酒,但他敏锐地察觉到调酒行业的潜力。“一杯调酒能卖几十块甚至上百块,利润空间应该不错。”带着这样简单的想法,他和同学合伙开了第一家酒吧。然而,创业之路并非一帆风顺,疫情的冲击、经验的不足,酒吧生意惨淡,合伙人也选择了退出。面对困境,陈佳立没有退缩,他毅然决定独自坚守,重新装修店铺,前往各地特色酒吧参观学习,不断调整经营策略。

陈佳立坚信,创业如练兵,只有严格要求自己,做到极致,才能在竞争激烈的市场中立足。他将部队里的自律和坚持带到了酒吧经营中,对每一个细节都精益求精。从酒单的设计到酒杯的摆放,从吧台的清洁到调酒的手法,他都力求完美。

### ■鸡尾酒里藏着中山风土人情

在鸡尾酒的研发上,陈佳立更是投入

了大量的心血。他坚持原创,将中山本土元素融入鸡尾酒中,希望用酒的形式讲述中山的故事,传递中山的文化。石岐乳鸽,是中山的特色美食,也是陈佳立研发鸡尾酒的灵感来源之一。在2023年全国干邑调酒大赛上,他以石岐乳鸽为主题,创作了冠军作品“叹茶”。

为了呈现出乳鸽的独特风味,陈佳立反复尝试,吃了无数只乳鸽,最终发现乳鸽的味道关键在于准盐粉和五香粉。他通过巧妙的工艺,将乳鸽的风味融入伏特加中,制成乳鸽味的喷雾,搭配具有广东特色的菊普茶和富有香料风味的干邑,打造出一杯东西方文化交融的鸡尾酒。“在茶楼,我们总是用一杯好茶配乳鸽来解腻,我希望通过这杯酒,让大家感受到中山的饮食文化和家庭团聚的温馨。”陈佳立介绍道。

除了石岐乳鸽,中山的黄皮等特色食材也被陈佳立运用到鸡尾酒的创作中。他不断探索,尝试不同的搭配,研发出了一系列具有中山风味的原创鸡尾酒。每一款酒的背后,都有无数次的失败和尝试,为了记住上百种基酒的风味,他执着地反复“尝试”。“我喜欢这种‘构筑’的过程,用酒承载当地的风土和人文,让世界尝到中山的味道。”陈佳立眼中闪烁着热爱的光芒,他的酒吧现有40多款酒品在售,其中26款是其原创研发的作品。

如今,陈佳立的酒吧已经成为中山鸡尾酒爱好者的聚集地,也有很多不同国家和地区的游客慕名来“叹茶”,这里不仅有



5月27日,调酒师陈佳立在调制鸡尾酒。

见习记者 张景天 摄

美味的鸡尾酒,更有温暖的故事和情怀。陈佳立把吧台当作自己的“练兵场”,也视为一座微型的“城市博物馆”。他希望通过一杯精心调制的鸡尾酒,记录中山这座城市的呼吸,传递正能量。

### ■用如诗酒名点缀微醺时光

叹茶、乌鸦写字台、一首野蛮生长的散文诗、醉梧桐、黄皮书、一不小心又把要做的正事忘记了……这些创意十足的酒单,名字如诗般浪漫,每一杯都像是一个微醺的梦。陈佳立坦言,每一个酒名都是一个故事场景的延伸,他投入了大量个人情感。比如酒名“这场雨或许不打伞会更浪漫”,其寓意并非鼓励人们在雨中淋湿,而是将雨比做挫折、苦难,鼓励人们直面困境也许会收获新的感悟,赋予了酒深厚的情怀与画面感。不同季节对应的酒名也别具匠心,“竹林春雨”展现春天的清新,“明日万岁”体现夏夜的热情澎湃,蕴

含着对明天的期待。

这些酒名也得到了顾客的认可。有客人在大众点评中称赞酒吧为“乌托邦”,陈佳立便引用了这个评价,认为酒吧虽只给人刹那饮酒时光,却能让人感受一瞬自由。陈佳立希望,这些饱含故事的酒名,能让顾客觉得消费有意义,在这里品味美酒的同时也品味人生。

在与顾客的交流中,陈佳立也收获了满满的感动和温暖。他不仅是调酒师,更像是一位倾听者和治愈者。许多客人来到酒吧,不仅是为了喝酒,更是为了和他聊天,分享生活中的喜怒哀乐。

对于未来,陈佳立充满了期待和信心。他希望能继续深耕调酒行业,研发出更多融合中山元素和中国文化的鸡尾酒,让更多人了解和爱上中国的酒文化。他也希望通过自己的创业经历,激励更多的退役军人勇敢追求梦想,在不同的领域发光发热。