

四史志琼崖



■ 蒙乐生

旧时过中秋，海南岛多民间演戏贺节，往往在观众席前排设有专座，专等教师入座，赏月吃饼，观赏琼剧，共庆佳节，岛民尊师重教的淳朴风气和优良传统，由此可见一斑，尽管当年还没有教师节。

年月久远，故人不再。又到中秋节，且逢教师节，坊间又有人说起了万泉河南北两岸两座旧学堂的往事，以及旧时中秋节学堂里吟诵古诗词的故事。



四史海钩沉



■ 金满楼

一轮圆月挂天边。一转眼，又到了一年一度的中秋佳节。或许有人会问，古代人也过中秋、吃月饼吗？中秋节是何时形成的？中秋节又有哪些习俗？

北岸凤阁学堂

“天将今夜月，一遍洗寰瀛”

清朝末年的凤阁高等小学堂（简称凤阁学堂），是100多年前定安县石壁乡（今琼海市石壁镇）的第一间学堂。当年声名显赫的凤阁学堂业已寂然无声，城市化重新配置资源，教育中心已向镇区转移，不过学堂旧址上取而代之的是凤阁小学。

凤阁学堂的创办者是晚清的贡生姚大千，他曾任广州府合浦县儒学训导，其时正处光绪年间的社会大变革时期，朝廷即将废除科举考试，新的学制即将诞生。姚大千有志革新，在朝廷宣布废除旧学制的前两年，就回家乡谋划创办新式学堂，以开风气之先。

这件事在《姚氏族谱》上有一行文字记载：“清廷实行变法，行将停考，乃邀请同志创办公立凤阁高等小学堂，为琼崖各学堂之先。”姚大千邀请文场村的王棋，选址凤阁坡创办学堂，学校于光绪癸卯年（1903年）筹备，历经

起的小学。
凤阁学堂旧址上建



蔡鸿亲摄

中秋对月吟风雅

万泉河畔旧学堂

三年风风雨雨，终于顺利落成。

当年的凤阁学堂建设规模不小，计有讲堂一间，教室四间，教师宿舍四间，学生宿舍十二间，办公室和会客厅各一间，伙房一间，应有尽有。校门顶端悬挂定安知县王寿民题写的“凤阁高等小学堂”匾额。

光绪丙午年（1906年），学堂开学，王寿民到场演讲，社会各界人士蜂拥而至，盛况空前。次年，该校兼设初级简易科师范馆，吸引定安、琼东、乐会等地学子负笈前来，成为一时盛事。如今，凤阁小学已划归琼海市万泉镇文台村，但那些年的盛典仍在民间盛传。

流传得最广、使人难以忘怀的，是凤阁学堂的中秋节诗词朗诵晚会，将佳节庆典与传统文化传播相结合，让全校师生朗诵中秋节的古诗词，使莘莘学子沉浸于中国历史传统文化教育之中，表演者与观赏者都受到教育。凤阁学堂的中秋诗会，虽然历时久远，民间记忆犹新，口口相传不绝。诗会开始，扮演李白的教师登台

打开场白：“小时不识月，呼作白玉盘”；接着，有学子扮演的白居易，抒发望月思乡的真情感慨：“西北望乡何处是，东南见月几回圆？”瞬间，扮演苏轼的教师粉墨登台，朗声问天：“明月几时有？把酒问青天。不知天上宫阙，今夕是何年？”还有张九龄的“海上生明月，天涯共此时”，刘禹锡的“天将今夜月，一遍洗寰瀛”……

明月当空，喜气融融，一场晚会，欢声雷动，夜阑人散，意犹未尽。凤阁学堂那些年每一个中秋节之夜的诗会景况，在十里八乡不胫而走，流传至今。

南岸蒙养学堂

“我与春风皆过客，你携秋水揽星河”

而在万泉河南岸的蒙养村，重大传统节日，历史上的庆祝活动丰富多彩，元宵花灯和中秋猜谜等民间活动，总能吸引十里八乡的民众慕名而来，欢声载道。再后来，蒙养学堂受北岸凤阁学堂影响，也办起了中秋诗词朗

诵晚会。

蒙养村原先也属定安县石壁乡，如今划归琼海市龙江镇管辖。清末民初之时，各地兴办新学的风气如雨后春笋。蒙养村的士绅程启镇便自筹经费，在村前加爵坡程氏宗祠创办学堂，接受程氏和邻村外姓子弟免费入学读书，亲自执教。

族谱称程启镇是著名理学家程颐的后裔，他秉承家训，立志启蒙，遂取《易经》蒙卦，将学堂命名为“蒙养”，意为“启蒙养正”，即“蒙以养正，圣功也”。“蒙养”后来还成为了村名。

后来，由于办学富有成效，影响渐大，清朝灭亡后，官方将学堂改名为加爵坡高等小学堂（俗称蒙养学堂）。为此，程启镇又自费购置田亩，作为学田将其出租，收取田租，以维持办学的各项经费开支，就想将这所学校一直办下去。

这是万泉河畔一所著名的学堂，为社会培养了不少人才，人数不多的蒙养村也因此成为远近闻名的教师村。

无独有偶，蒙养学堂当年受万泉河北岸凤阁学堂的影响，也举办过中秋诗词朗诵晚会，由学生扮演古代诗人登台表演。

根据民间传讲，蒙养学堂的中秋诗会，一般也是从李白把酒问月开始：“今人不见古时月，今月曾经照古人。”此后，会有扮演温庭筠的学子感叹“山月不知心里事，水风空落眼前花”；然后有扮演唐珙（字温如，元末明初诗人）的学子，吟咏“我与春风皆过客，你携秋水揽星河”……

或许，当年的学子并未完全理解诗词的深刻意蕴，但是没关系，中秋晚会本来就是娱乐活动，历史把他们的欢笑留了下来。百年之后，依然有人记得当年情景，这就很有文化价值。

中秋节的起源、演变和风俗

“小饼如嚼月，中有酥与馅”

始于祭月传统

通常认为，中秋节起源于古代的祭月传统。在古人看来，太阳和月亮的运行对季节变化及农业生产有着重要作用。因此，祭拜日月就成了非常重要的祭祀活动。《礼记》中就记载“天子春朝日，秋夕月”，“夕月”即祭拜月亮，说明先秦时代的帝王已经开始祭月、拜月。

此外，中秋节的起源也与农业生产有关。秋天是收获的季节，“庄稼成熟谓之秋”，农民为了庆祝丰收、表达喜悦的心情，“秋分祭月”也逐渐演变成传统的中秋节。此外，皎洁的圆月本就是中秋一大美景，皇家贵族、文人雅士的赏月之风也由此兴起，并逐步传到了民间。

唐代，中秋节开始成为一个固定的节日。在长安，中秋赏月盛行一时，很多诗人都留下了咏月的诗句。北宋后，八月十五被正式定为“中秋节”。孟元老在《东京梦华录》中记载了当时的盛况：“中秋夜，贵家结饰台榭，民间争占酒楼玩月……弦重鼎沸，近内延居民，深夜逢闻笙芋之声，宛如云外。间里儿童，连宵嬉戏；夜市骈阗，至于通晓。”

明清时期，中秋节的地位更加重要，成为与端午、春节并重的“三大节”之一。此时，中秋的节日气氛也更加浓厚，如陆启泓在《北京岁华记》中记载：“中秋夜，人家各置月宫符象，符上兔如人立；陈瓜果于庭，饼面绘月宫蟾兔；男女肃拜烧香，旦而焚之。”

此外，时人以月亮和月饼之圆比拟家人之团圆，中秋也成为家庭团聚的节日。明朝田汝成在《西湖游览记》中说：“八月十五谓之中秋，民间以月饼相馈，取团圆之意。”《帝京景物略》也称：“（八月十五）有妇归宁者，是日必返夫家，曰团圆节也。”中秋佳节之日，月圆饼也圆，合家分吃，家人团聚，可谓其乐融融。

月饼的变迁

曾有人说，隋末唐军起义时，裴寂以圆饼为军粮，由此产生了月饼。此外，唐僖宗在曲江宴上令御膳房用红绫将饼赏赐给新科进士，也有人认为这是中秋月饼的起源。

饼是中国古代常见食品，不过月饼和一般饼显然不同，它是古人在中秋祭拜月神的供品，并且和中秋节一样有着不同的变迁。北宋时期，皇家吃的月饼被称为“宫饼”，民间则称

之为“小饼”“月团”。苏东坡曾写诗：“小饼如嚼月，中有酥与馅。”由此可知，宋朝时的月饼已经开始用酥油和糖作馅了。

明朝后，中秋节吃月饼的习俗更加普遍。如沈榜《宛署杂记》中的记载：“士庶家俱以是月造面饼相遗，大小不等，呼为月饼。”《帝京景物略》也记载：“八月十五祭月，其祭果饼必圆……撤所供，散之家人必遍。月饼月果，戚属馈相报，饼有径二尺者。”

到了清朝，月饼的品种越来越多，制作也越来越精细。如袁枚在《随园食单》中对苏式月饼的记述：“酥皮月饼，以松仁、核桃仁、瓜子仁和冰糖、猪油作馅，食之不觉甜而香松柔腻，迥异寻常。”当时，月饼制作大多融入了当地的饮食习俗，其他如广式、京式、晋式、潮式、滇式等月饼，也同样盛行于各地并被人们所喜爱。

各地中秋习俗

中秋之夜，除了祭月、赏月、吃月饼外，各地也有着不同的习俗。有些地方，中秋时可以赏桂花、饮桂花酒；有些地方，中秋会举行猜灯谜活动；在浙江一带，观潮是中秋的一大盛事；在广东，则有扎灯笼“树中秋”的习俗（又

名“竖中秋”），等到中秋晚上，满城灯火不啻琉璃世界。

在南方一些地区，中秋节还有点“宝塔灯”的习俗。所谓“宝塔灯”，就是由村童村民捡拾瓦砾搭成宝塔，塔中供奉地藏王，中秋夜在四周燃灯，谓之“塔灯”。此外，在江西还有中秋“烧宝塔”的习俗，如清代《吉安府志》中就有“中秋玩月，儿童烧塔为乐”的记载。对此习俗，《中华全国风俗志》更有详细描述：“（孩童）于野外拾瓦片，堆成一圆锥形，有多孔。黄昏时于明月下置木柴塔中烧之。俟瓦片烧红，再泼以煤油，火上加油，霎时四野火红，照耀如昼。直至夜深，无人观看，始行泼息，是名烧瓦子灯。”

据传，烧宝塔的习俗源于元末，当时义军以烧宝塔为举义信号。也有人认为，“中秋烧宝塔”是为了纪念南宋末年的宰相文天祥，因为后者是江西庐陵人（今吉安），在南宋灭亡前，他曾率军抵抗元军。据说，为了帮助南宋军队抗击元军，江西百姓在渡口砌起宝塔，为其渡江照明。文天祥被俘身亡后，江西百姓在中秋烧宝塔，以此祭奠这位英勇不屈的文宰相。后来，随着江西人的四处迁徙，这一习俗也播撒到各地。

琼式月饼酥松软

■ 本报记者 陈耿

中秋到，月饼香。每个地方都有当地特色月饼，它们的制作工艺、馅料配比，决定了每一处风土的月饼风味，海南岛的月饼——“琼式月饼”，也不例外，且以其低糖、低脂、饼皮酥松软等特点，深受岛内外美食爱好者的追捧。

对于在海口城区长大的市民而言，那些老字号月饼恐怕是最难抹去的味蕾记忆，传统的做法、不变的味道，使得椰城的月饼长期居于全岛之首。2008年，“琼式月饼”的地方标准诞生后，生产操作有了规范；2009年，月饼国家标准重新划分为9类，衍生于海口的琼式月饼得以与广式、京式、苏式、晋式、潮式、滇式、台式、哈式齐名。

2017年，“琼式月饼”成为海南省第五批非物质文化遗产项目。

据了解，琼式月饼是苏式月饼（苏州）与广式月饼（广东）相结合的产物，它既有广式月饼糖浆皮“软”的特点，也有苏式月饼油酥心“酥”的特色，形成一个新的月饼流派，民间有“拿不腻手，吃不甜喉”之说。

“经过几百年的不断传承与改进，琼式月饼逐渐形成‘酥’‘松’‘软’的特色，层次分明，厚薄适中，而且低糖低脂，符合健康的饮食理念。”琼式月饼制作技艺传承人、国家注册烹饪大师符志仁接受海南日报记者采访时说，“琼式月饼的种类有酥皮五仁、酥皮蛋黄莲蓉、酥皮蛋黄椰皇、酥皮豆蓉、酥皮水果月饼、酥皮水晶月饼等，‘酥皮’是其最大特征。”

在海南省烹饪协会副会长林俊春的记忆中，旧时海口饼家生产月饼要提前一两个月备料，把西瓜籽分派给周边居民代为剥壳取仁，于是乎，大街小巷各家门口前有摆小凳子当台面的，搁上一把瓜子，左手一粒粒地抓起，右手拿小锤子敲开，将瓜子仁剥出，返还厂家过秤，换取每斤一两角钱的加工费；临近节期生产高峰，厂家还会招一些邻居当临时工，抓馅、包皮、打模，通宵达旦地赶制月饼应市……

那么，海南各地的月饼之间有什么区别？对于这个问题，琼式月饼制作技艺传承人符志仁说，就外观方面基本上都是一样的，但是在用料、技艺、口感上，会有一些区别。据他介绍，传统的琼式月饼，皮与馅的比例一般为2:3，皮用低筋面粉辅以猪板油（用猪肋旁肥肉炼的大油）搅拌均匀，馅以莲蓉、豆蓉、五仁为主……

基本上，尽管海南的月饼制作者不一定都按“琼式月饼”的行业标准来生产，但都按照各自的传承和传统来制作，包括选料、配比、压模等等。

海南月饼对传统的持守，还体现在“月饼是买来吃的，不是讲排场的”这一淳朴的观念上，因此，那一个“老字号”，从来都不会追求奢华的外包装，做饼人不懂得炒作，也不会恶意拉高月饼售价，只会做老百姓吃得起的中秋月饼。



琼式月饼有“拿不腻手，吃不甜喉”之说。 本报记者 袁琛 摄

文史荟



投稿邮箱 wsh_hndaily@qq.com