

艺苑风景

原创琼剧《黄道婆》首演

海南日报全媒体记者 刘晓惠

在海南和上海，都流传着这样一个民间传说——南宋末年，松江乌泥泾的一位农妇在黄泥滩旁捡到一个幼女，留作童养媳。这个童养媳就是黄道婆。黄道婆后来逃出夫家跟随船队到了崖州。她在崖州生活三十余年之后，因年老思乡又返回了乌泥泾，并传播在崖州习得的纺织技艺。



9月9日晚，大型原创琼剧《黄道婆》在海南省歌舞剧院首演。海南日报全媒体记者 张茂 摄

《黄道婆》历时三年、九易其稿，讴歌了黄道婆为民间纺织、技艺革新的传奇人生。该剧编剧之一陈艺天介绍，为了写好这个剧本，琼剧院多次组织创作团队到海南多个历史文化底蕴丰富的地方，包括海南槟榔谷黎苗文化旅游区、崖州古城、崖州学宫、盛德堂、保平村等地采风，深入了解当地的历史文化，汲取灵感，挖掘素材，以确保琼剧作品能够贴近生活、反映时代、展现海南独特的文化魅力。

“我们希望通过这部剧，展现海南纺织文化的辉煌历史，也呈现一个平凡女子在绝境中的大无畏精神与智慧，礼赞女性力量与家国情怀。”陈艺天说。

“黄道婆不仅是中国古代纺织业的杰出代表，更是历史长河中一位熠熠生辉的女性。在我演艺生涯的众多角色中，黄道婆无疑是最为独特且充满挑战的一个。”在提起饰演黄道婆这一角色时，中国戏剧梅花奖获得者、一级演员林川媚饱含深情说道。

9月9日，黄道婆的故事以一种新的方式演绎。大型原创琼剧《黄道婆》在海南省歌舞剧院首演，该剧集聚省琼剧院老中青三代演员，倾情演绎“梅花版”和“青春版”两个版本，通过梅花奖获得者带领琼剧新秀，以老传新，展现黄道婆波澜壮阔的一生。

在剧中，林川媚首先面临的挑战是跨越年龄的表演难题。黄道婆的一生，从青春年少到白发苍苍，在舞台上被浓缩成几幕精彩的表演。林川媚必须在每一场戏中迅速调整自己的表演状态，从眼神、步态到语气，都需要精准捕捉不同年龄段特有的韵味。这种迅速的角色转换，不仅考验了林川媚的演技，更要求她具备深厚的内心修养和对人物的深刻理解。

而青年琼剧演员林艳在剧中饰演黄道婆的B角，也需要从14岁天真烂漫的少女演到61岁的成熟女性。近于小旦，她既要演绎出少女的活泼灵动；近于青衣，她又要呈现中年的沉稳内敛，难度颇高，对林艳来说也是一大考验。

“我主要在表情、眼神以及肢体动作上下功夫，让每一个眼神都充满对棉花的热爱，对纺车的执着。”林艳在前辈琼剧演员的带领下，逐渐掌握了角色的精髓，通过调整声音状态、步法眼神，一招一式、一唱一念，将角色特



黄道婆的扮演者林川媚。海南省琼剧院供图

征与表演高度融合，做到物我两忘，在不同年龄段中自如跨越。

剧中的男主角之一王阿龙的扮演者是中国戏剧梅花奖获得者、一级演员符传杰。符传杰在演绎王阿龙时，尤其注重人物内心世界的呈现。

“精明务实、传统保守，但心地善良，这是一个将人性的丰富性、复杂性和多面性显露无遗的角色。”符传杰说，王阿龙从对家庭生计的关切，到商业交易中的精明盘算，再到面对大义时的最终转变，内心世界多变，他力求在人物的心灵状态和情感表达上下功夫，让人物塑造更有真实的“人生感”。

“这部戏起用新人，推动传承，为青年演员搭建起学习与成长的平台，观摩学习表演技巧，积累舞台经验。”作为琼剧前辈，符传杰在悉心指导青年演员的同时，不忘激发后辈对琼剧的热爱之情和创新精神，努力为琼剧的传承与发扬培养后备力量。

琼剧是展示海南文化自信的靓丽名片

海南日报全媒体记者 刘晓惠 通讯员 李华

一出好戏来自于好剧本……《黄道婆》的创排过程历时近三年，其间遇到的最大挑战是如何通过剧本故事，准确、鲜活地展现黄道婆的人物形象与精神内涵。

从2022年3月启动《黄道婆》项目以来，省琼剧院共召开了两次大型剧本研讨会和五次主创研讨会，进行了多轮讨论和修改。

在决定谁来执笔编写剧本的初期阶段，是整个创排过程中压力最大的时刻。海南省琼剧院院长杨济铭感慨，“剧本质量的好坏直接决定了整部戏的成败。我们经过反复讨论和慎重权衡，最终决定由池浚和陈艺天这两位才华横溢的创作者合作，他们的互补风格为剧本注入了新的活力。”

在创作过程中，院里请来了多位历史学者、文学专家和琼剧领域的资深人士，对人物塑造和情节设计进行深度推敲，对剧本进行了九次大的修改，每一次修改都是一次提升，力求做到历史的准确性与艺术表现力兼备。

“在全球化与多元文化交融的时代背景下，将黄道婆的传奇故事搬上琼剧舞台，具有多重时代价值与深远影响。”杨济铭认为，这不仅是对海南历史文化的深刻致敬，更是对传统工艺与工匠精神的传承。

《黄道婆》创排过程中，省琼剧院大胆尝试，在唱腔、音乐、舞美、服装等方面进行艺术创新，将现代舞台技术与传统琼剧元素结合，用现代审美解读传统，打造出一场靓丽名片。”杨济铭说，《黄道婆》的成功首演，不仅演绎了海南人文历史、动人传说，揭示海南纺织文化对世界文化的卓越贡献，更要展现海南文化开放包容、创新进取的时代新风貌。

一方乡土



酥盐饼。资料图

忆苦思甜 民谣、酥盐饼和芋头

今年8月，海南“村VA”赛场上，一支特别的队伍让文昌乡亲们纷纷驻足——远渡重洋而来、只为一睹排球盛事的马来西亚琼籍乡亲们带来“二十四节令鼓”表演，为场上的队伍擂鼓助威。这种孕育自马来西亚华人社会的文化结晶，令文昌乡亲们既觉好奇、又感熟悉，鼓声隆隆、奋发不绝，竟引得本地乡亲的鼓队也打起文昌特色的鼓点，一时间，鼓声、呼声、笑声共鸣协奏，赛场上热闹非凡。

青山一道同风雨，明月何曾是两乡。马来西亚与新加坡是琼籍华侨华人的重要聚居地，旅居新马的琼籍乡亲们在带去故乡海南的文化时，更在居住国孕育、发展出了如二十四节令鼓一般独一无二的华侨华人文化结晶。中秋将至，远在国外的琼籍乡亲们也将以独属于他们的方式，在同一轮明月的照耀下，与故乡的人们一道庆祝团圆、共度佳节。

吃酥盐饼、白切鸡，提灯笼、猜灯谜 海外琼籍乡亲的中秋“味”

海南日报全媒体记者 范平昕

“八月十五中秋期，子欲食饼父无钱，父便打子便哭，子哭父也哭……”

一首童谣，是马来西亚琼籍侨领林秋雅与中秋有关的最深刻的记忆。这首童谣是林秋雅的母亲用文昌话口口相传与她。斯人已去，每逢中秋，她仍会将童谣与后辈传唱，将老一辈艰辛岁月的记忆与忆苦思甜的精神代代相传。

近代以来，大量海南人为躲避天灾与兵乱、谋求安定的生活，不得不踏上前往世界各地的航船、散落于世界各地旅居。这其中，马来西亚便是一个重要的去处。远赴新马旅居谋生的琼籍乡亲，最开始多从事社会地位较为低下的工作，如胶工、司机、小餐馆掌柜等等。经过百年的不懈奋斗，琼籍乡亲们渐渐积累起财富、开创属于自己的事业、深度参与当地经济政治活动与社会生活，渐渐在当地成为重要社群。

然而，有关艰苦奋斗的记忆并未从琼籍乡亲们的记忆中消失，而是融入于当地华人社会的习俗与生活，在点滴中勾连起乡亲们对过往的怀念和敬畏。林秋雅家中世代相传的民谣便是最好的例证，而民谣中传唱的“饼”，是新马琼籍乡亲的又一个忆苦思甜的记忆载体——酥盐饼和芋头。

酥盐饼皮薄馅薄，味道单一，简单的油纸包装内，往往藏着六头（头即个，量词）甚至八头馅饼——这意味着每一块饼都被分得更薄、更轻。然而，这份不讨喜的饼食仍在新马地区流传至今，它折射了新马华侨在艰苦岁月中的普遍心态：哪怕日子艰难，中秋时分也要有能摆上台面、庆祝团圆的月饼。于是，粗糙但量大、味寡亦可食的酥盐饼似乎就成了没有选择的选择。而那些连酥盐饼也吃不起的乡亲们，则另辟蹊径，以蒸熟的芋头代替饼食，还以歌谣打趣：“八月十五是中秋，有人欢喜有人愁，有钱之人食月饼，无钱之人食芋头……”

时至今日，许多生活富足的乡亲们仍没有撤下餐桌上的芋头，新加坡琼籍乡亲们还会备起个小味薄的酥盐饼，个中缘由，都绕不开华籍人们“忆苦思甜”的精神共鸣。

佳肴美饌 从供桌到餐桌

敬祖与团聚，是中秋佳节绕不开的主题。

新马地区琼籍乡亲同样以敬献“三牲”以表达对先人的敬拜和怀念。在中国许多地方，三牲通常指的是羊头、猪头和牛头，其中又有大三牲（通常指羊、猪和牛，多用于敬天、祭祖）和小三牲（通常指鸡、鸭和兔，多用于小型敬拜）之别。然而，马来西亚琼籍乡亲的供桌上，仍旧保留着来自海南的习俗，以整鸡、大块猪肉和鲜鱼作为三牲敬拜先人。

鸡、猪、鱼在海南人的饮食中占据极其重要的地位，其中尤以鸡为甚。马来西亚琼籍乡亲基本保留了海南本土对鸡的处理方式：以滚水同煮鸡肉和猪肉、鸡血、鸡杂等下水则在鸡肉将熟时下锅，以保证同时出锅。鸡肉以鸡胸为上，鸡背次之，要煮至鸡骨尚见红、鸡血成块，再将鸡血置于鸡背、鸡杂置于鸡腹内或鸡身侧，均匀地在鸡血与鸡背上撒一把粗盐，将鸡身整理整齐，便可摆上供桌、祭拜祖先。祖先“享用”之后，鸡、猪、鱼三牲又会被乡亲们“请”下供桌，细细斩件、摆上餐桌，成为今人们可口的佳肴。“大体而言，马来西亚华侨的中秋餐饮佳肴与海南本土几无不同，只不过在吃鸡肉时，海外的乡亲们更爱蘸生姜和尖椒春制的浓稠酱料。”华侨华人文化研究者郑翔鹏介绍。

在华人华侨的餐桌上，还有一道特别的“黄梨炒猪皮”尤其受欢迎：过油、晒干再泡发的猪皮以油炙香，再与蒜片、青红椒、新鲜黄梨（亦即凤梨）同炒，待猪皮吸足汤汁、素菜附上草味，酸甜适口的黄梨炒猪皮便可得。乡亲们钟爱此菜，因其有遍地黄金的好意头，如果仔细观察，不少人家还会将未经调味的鸡杂下锅同炒，这也是南洋华人勤劳节俭的写照——事实上，黄梨炒猪皮的原型该是黄梨炒鱼鳔，但鱼鳔名贵、好货难求，许多人家舍不得重金购买，因而，黄梨炒猪皮便顺理成章地“占领”了乡亲们的餐桌，成为这一方水土上生活的海南乡亲们独特的味觉记忆。

融会贯通 海外华侨华人的节庆活动

中秋佳节，马来西亚华人的住家中，常能看见孩童提着五彩的灯笼四下奔走嬉闹。这便是当地中秋有名的“提灯笼”民俗。

提灯笼是一种历史悠久的传统民俗。中国的灯笼又统称为灯彩，是中国人表达喜庆的象征。湖广一带，早有用瓦片叠塔于塔上燃灯的习俗。今人周云锦、何湘妃《闲情试说时节事》一文说：“广东张灯最盛，各家于节前十几天，就用竹条扎灯笼……富贵之家所悬之灯，高可数丈，家人聚于灯下欢饮为乐，平常百姓则竖一旗杆，灯笼两颗，也自取其乐。满城灯火不啻琉璃世界。”在马来西亚，不同籍贯带来的独特习俗交融贯通，又渐渐演变成了当地特色独具的新风俗、新文化。提灯便是其一。

除提灯笼这类民间自发的活动外，在新加坡，每逢中秋，灯笼游行、巨型灯展、国际灯笼制作比赛、传统京剧表演、月饼群英会、赏月诗会、猜灯谜等一系列颇具中国传统特色的集会活动便会次第展开。其中，又以灯谜最为重要：人们在灯笼上悬挂谜条，让大家一边赏灯、一边猜谜，为中秋平添几分趣味。虽然猜灯谜只有一份小小的礼物，但爱猜谜的人不在乎奖品，猜出谜底便是最大的满足。

为了将来自故乡的传统与习俗一代代地传承下去，新加坡还成立了灯谜协会，灯谜协会编写英文灯谜、出版灯谜丛书、举办国际灯谜比赛等。

在马来西亚吉隆坡，人们喜欢提灯笼庆祝中秋节。新华社发

琼籍乡亲过中秋习俗

马来西亚 抬灯笼 煲醋 赶庙会 三牲祭祖 吃芋头

新加坡 猜灯谜 游灯会 舞龙舞狮 吃酥盐饼



范平昕辑

马来西亚琼籍乡亲的中秋餐食，白切鸡是主角。郑翔鹏供图

看海南