

文化中国行

琼剧《黄道婆》剧照。



《黄道婆》织就琼剧新坐标

从“乡音”到“共鸣”

■ 海南日报全媒体记者 刘晓惠 通讯员 古敏

跳出「才子佳人」 让历史先贤「活」在舞台上

这一次，琼剧站到了中国戏剧舞台的正中央。9月7日至20日，海南省琼剧院大型原创琼剧《黄道婆》走进上海、浙江开展演出交流活动，还代表琼剧首次参评上海白玉兰戏剧表演艺术奖，并登上第十九届中国戏剧节的舞台。

作为拥有上百年历史的传统剧种，琼剧过往多活跃于海南本土及东南亚琼籍华人聚居地。此次琼剧走出“海南话”的地域圈层，突破“乡音”的壁垒，在戏剧文化多元繁荣的沪浙地区亮相，无疑是琼剧发展史上的一次重要跨越。《黄道婆》凭借什么实现了这一突破？这部原创琼剧藏着哪些创新之处？

《黄道婆》能打动不同地域的观众，最先靠的是内容里的“真”。这部琼剧没走传统戏曲常见的“才子佳人”老路，而是把笔墨落在工匠精神与家国情怀上，将一位教科书里的人物，变成了台下观众能共情的“身边人”。创排之初，主创团队就拧着一股劲，绝不能把黄道婆塑造成“神”。为了这份“真”，剧本改了十次。他们曾深入三亚、乐东等黎族聚居地，以及上海、西安、昆明等地开展实地采风与专家研讨。在乐东的槟榔林里，主创团队在黎族传统纺织绣技艺传承人容亚美身边学唱黎歌、学织锦。阿婆一句“黄道婆是黎家的女儿，也是上海的母亲”，让编剧陈艺天红了眼眶。这句话后来成了整部剧的情感锚点，为跨地域的共情埋下了伏笔。

舞台上没有爱恨纠葛，只有一个女人在苦难里的坚守。黄道婆会为亲人离世痛哭，会为技术瓶颈崩溃，甚至在攻克三锭纺车时近乎癫狂。但就是这份不完美，让人物立了起来。“英雄难写，难在避免‘概念化’。”编剧池浚说，创作中最关键的是“抓情”。黄道婆与宋五哥“但凡四娘有所想，五哥必定有所成”的爱情，升华为事业奋斗的动力；与黎族峒主的诀别，藏着“阿妈请谅女儿难尽孝”的民族亲情；晚年归乡，则是“遗爱桑梓”的家国情怀。“她有迷茫，有悲伤，也有喜悦，这些‘人之常情’才让她的‘伟大’更有分量。”

“我们要还原的，是一个有血有肉的人。”导演王青的这句话，也成了演员们的表演指南。

在“怒海断魂”一幕，饰演黄道婆A角的林川媚泣声低转，把失去亲人的悲痛揉进唱腔里，台下观众跟着红了眼；到了“纺车破茧”，她更用24秒的戏份，展现了浓缩着30年攻关的煎熬。没有一句多余的台词，可每一个颤抖的手势、每一道含泪的眼神，都在说“太难了，我终于做成了”。

上海京剧院原院长、一级编剧单跃进看完后直感慨：“这个黄道婆，不是高高在上的纺织家，是心里装着苍生、带着点偏执的小女子，这样的戏剧人物，我信。”

“又获奖了，好样的！”望着两个孙女从省外赛场捧回桂冠，60岁的屯昌武术教练周道雄眼中满是慈爱与骄傲。从祖辈的“看家本领”到省级非物质文化遗产，再到入选2025年中华体育文化优秀项目，被誉为“武术之乡”的海南屯昌，正通过一场场比赛、一次次教学，将传统武术的火种薪火相传。周道雄期盼着，这些在擂台上行云流水的“好苗子”，也能在更大的人生舞台上打出属于自己的精彩。



■ 海南日报全媒体记者 曾毓慧 见习记者 祁夏

打破戏剧的「地方」壁垒 构建跨地域音画体系

如果说剧本是《黄道婆》的骨架，那么艺术形式上的创新就是它的血肉。

主创团队将琼剧传统与多地域、多民族文化元素融合，在舞美、音乐、表演上形成独特风格，既保留琼剧的根，又打破了语言与地域的壁垒。

在舞台美术设计上，团队以“一景到底”的思路，将南海椰林、黎族小屋、松江海岸等南北风物浓缩于舞台。王青说：“黄道婆是纺织家，舞台就得围着‘织’转，既要有戏曲的空灵，又要让观众看得见她走过的路。”这样的设计，让黄道婆跨越山海的故事，变得直观又动人。

该剧的音乐同样让人眼前一亮。主创团队没把自己困在琼剧的老调子里，而是四处“寻音”，崖州民歌的婉转、松江小调的轻快、黎族音乐的奔放、晋家音乐的悠扬，都被揉进了琼剧的唱腔里。

更难得的是，他们还复原了琼剧里濒临失传的“程途”“泪滴秋波”等曲牌，再配上中板、叠板这些传统唱段形式，老戏迷能听出熟悉的味儿；而黎族民歌的加入，让“黎锦织虹”一幕充满山野气息；松江童谣作为结语，又悄然呼应了黄道婆“回娘家”的情愫。

唱腔音乐设计黄志启、张发长说，观众即便听不懂海南话，也能从音乐中感受到黎族的风情、织梭的灵动，以及人物的喜怒哀乐。

表演上，演员们的诠释让人物更走心、入心。一级演员、中国戏剧梅花奖获得者林川媚饰演的黄道婆，要从14岁演到61岁，不仅动作、神态要随年龄变化，声音也要呈现不同质感，比如少女时清亮，中年时沉稳，暮年时带着岁月的沙哑。

还有担任黄道婆B角的林艳，以清亮甜润的声腔，诠释出黄道婆的坚韧；一级演员、中国戏剧梅花奖获得者符传杰饰演的黎峒长者王阿龙，虽为配角，却用稳重的演技展现出黎族长辈的固执与温情，成为推动剧情的重要力量。

“起先会有方言曲调的隔膜，但很快就有人代入感，最后甚至觉得曲调非常优美，已‘入坑’。”上海戏剧学院教授罗怀臻说。

一家三姐弟，拳风代代传

9月23日，在广东举行的国家体育总局2025年武术进校园试点学校交流赛（南部赛区）上，海南省屯昌县武术代表队凭借《校园五形桩》摘得集体项目一等奖。获奖的8名队员均为屯昌在校中学生，其中包括亲姐妹周瑾和周末。

在屯昌新兴镇坡陈村的家中，9岁的弟弟周兴淳从视频里看到姐姐们夺冠的画面，满眼羡慕。晚饭后，他自觉走到庭院灯下，一招一式地练习爷爷传授的“坡陈五形桩”和“四门归宗”。稚嫩的“哼哈”声中，拳风初显。

坡陈五形桩起源于清朝咸丰年间，模仿龙、虎、猴、龟、鹤五种形态，融擒拿格斗与南派少林拳法于一体，传承已逾160年，于2023年入选省级非物质文化遗产。“祖辈传下的不只是拳法，更是看家本领，要一代代传下去，培养更多‘好苗子’。”作为当地知名教练，周道雄的孙辈三人自幼习武。随着“武术进校园”活动在屯昌数十所学校推开，传统拳法被改编成更适合青少年的《校园五形桩》，周瑾、周末等学生由此脱颖而出，屡获佳绩。

巾帼不让须眉，拳风融入日常

“尚武崇德”“以武会友”……坡陈村的石碑、凉亭上，武术元素随处可见。穿过武术广

周道雄为屯昌武术夏令营活动学员传授拳术。通讯员 林小丹 摄

一级演员、中国戏剧梅花奖获得者林川媚饰演的黄道婆。
本组图片由海南省琼剧院提供

这次沪浙之行，《黄道婆》的突破不仅在于剧目本身的创新，更在于它走出剧场，以多元传播方式让琼剧从“乡音”变成“共鸣”，也为地方戏曲的振兴提供了新思路。

演出期间，不同年龄、不同地域的观众反应，印证了这部剧的传播力——

9月11日，上海临港演艺中心，《黄道婆》登上白玉兰戏剧奖评选舞台，沪上观众好评如潮；

9月13日，东华大学演出后，学生们说“这是第一次看琼剧，太令人震撼了！还想再看！”；

9月16日，温州大剧院里，戏迷泪洒现场，一位年过花甲的观众坦言：“我听不懂海南话，但我看懂了她的坚持、她的痛、她的爱。”

戏曲不能只待在剧场里，得走进生活，让大家摸得着、看得见。这次沪浙之行，主创团队也这么做了。

在黄道婆纪念馆公园，观众能亲手触摸黎锦的纹理，感受三锭纺车的巧思；进高校时，纺织专业的师生们近距离接触黎锦技艺、黎锦文创、《黄道婆》折子戏，感受海南的纺织技艺如何影响了今天的纺织业；到社区里，孩子们围着演员学唱简单的琼剧唱段，稚嫩的声音里，藏着文化传承的小种子。

这种融合了戏剧、非遗、科普、体验的方式，让琼剧不再是遥远的“地方戏”，而成了能亲近的文化朋友。

对于琼剧而言，此次沪浙之行更是一次历史性跨越。

过往，琼剧多活跃于海南本土及东南亚琼籍华人圈，而《黄道婆》不仅首次参评白玉兰奖，还登上中国戏剧节舞台，这实现了罗怀臻十七年前的期待——“让海南琼剧融入中国戏剧的大循环”。

罗怀臻回忆，当年他与海南琼剧院合作时，剧团还面临行当不齐、与中心舞台艺术有差距的问题，如今已经能看到一代新人翩翩走来，琼剧已经站到了中国戏剧的中心舞台。

海南省琼剧院院长杨济铭表示：“文化不是发展的附着物，而是内在的骨架、灵感的源泉。”《黄道婆》用实际行动证明，地方戏曲不仅能守望乡音，更能成为国家文化战略的支点；不仅能登台演出，更能走进生活、走向国际，肩负起讲好中国故事、海南故事的使命。

从剧场到生活 让琼剧走进更多人心

知味海南

一盞茶，一塊餅，二十七載中秋味

■ 海南日报全媒体记者 林博新 实习生 熊玉儒

走进万城镇老街红专东路的东风茶楼，先是老芭茶的醇厚香气萦绕鼻尖，再往里走，月饼烘烤的焦香愈发浓郁——这家老字号带着上世纪六七十年代东风茶楼月饼的老底子，已用27年时光，把中秋的味道揉进了万宁人的日常。

1998年，邢福和的父亲创业开起了东风茶楼，除了延续街坊爱喝的老芭茶，更应着食客中秋想吃口家常月饼的需求，开启了手工制饼的历程。最初，他们特意从琼海请来点心师傅何子藩团队，每年农历七月，何子藩便带着七八名徒弟如约而至，从选料到烘烤，把琼式月饼的老手艺稳稳落在茶楼的操作间里，这一合作，便是二十余载。

月饼的香，藏在慢工出细活的坚守里。何子藩说，茶楼始终坚持传统配方与手工制作，主打五仁、叉烧、白莲蓉、红莲蓉等经典口味。为保证品质，原料均从海口正规粮油市场采购，证照齐全。就拿熬制糖浆来说，按100斤糖配50斤水的比例，要持续熬煮三个多小时，冷却后还要静置备用，单这一步就需耗费不少心力。

手工制作的巧劲，更藏在细节里。配料时要反复调试糖油比例，既要保留琼式月饼的醇厚，又要减糖减油适配本地人的口味；包馅时要拿捏力度，确保皮薄馅足却不裂皮。“咱的月饼，既有琼式的香，又融了广式糖浆皮的软、苏式油酥心的酥，拿在手里不沾油，吃进嘴里不齁甜。”何子藩的话里，满是对手艺的自信。

对万宁人而言，东风月饼早已不只是节日吃食，更是情感的寄托。镇南社区居民冯军是茶楼的老常客，每天都来喝老芭茶，中秋买东风月饼更是雷打不动：“这味道陪了我几十年，吃一口就想起小时候过节的样子。”回头客年年来买月饼，对于他们而言这是儿时的味道，忘不掉。

而许多离乡在外的万宁人吃不上老家的月饼，则“月饼寄乡愁”——每逢中秋也会托家人或朋友代购东风茶楼的月饼。月饼，实际上是中秋联络情感的媒介，像店内的常客傅好春还会买上几盒邮寄给安徽的朋友。

过去，茶楼用裁好的白纸把月饼卷成一斤装，四个一组扎得整整齐齐；如今换成了简易盒装，却依旧守着鲜的规矩——月饼刚出炉时略硬，放两三天油从饼内溢出后，饼皮会变得软糯，内馅的香气也更足。每到中秋前一周，尤其是农历八月十二到十四这三天，店门口总会排起长队，这三天的销量能占去中秋总销量的一半，成了茶楼一年里最热闹的光景。

守着老味道，也跟着时代走。这些年，茶楼在五仁、叉烧、莲蓉等经典口味之外，又添了哈密瓜、草莓、凤梨等水果味，还推出了斑斓椰蓉月饼，甚至在研发年轻人喜欢的酥皮、冰皮月饼。邢福和说：“不管怎么变，老手艺不能丢，要让老街坊吃得惯，也让年轻人尝得到咱万宁的中秋味。”

27年里，东风茶楼用一块月饼、一盞清茶，把万宁人的中秋记忆捏得牢牢的——这味道，是匠心，是传承，更是刻在骨子里的家乡情。



东风茶楼出品的琼式月饼。
通讯员 赖建华 摄

看海南

三代武缘

琼岛人家

屯昌「武术之乡」的传承