

中秋佳节临近 月饼香飘琼岛

琼式月饼制作技艺传承人：

琼式月饼酥松软 留住海南老味道

中秋佳节脚步越来越近，月饼已经香飘琼岛。海南人过中秋，最怀念的还是那口琼式月饼，琼式月饼几乎是每一位海南人儿时的记忆。说起海南人记忆中的月饼，琼式月饼制作技艺省级代表性传承人符志仁说，琼式月饼三大特色是酥、松、软，深受岛内外美食爱好者的追捧。

南国都市报记者
陈望文/图



扫码看视频



符志仁

琼式月饼经百年传承 形成三大特色

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。

宋代苏东坡的《咏月饼》诗中写道：



新鲜出炉的琼式月饼。

“小饼如嚼月，中有酥和饴。默品其滋味，相思泪沾巾。”无疑，饼中的“香酥”和“饴糖”，让其深深品味到了月饼所寄予的思乡、思亲以及盼团圆的情怀。琼式月饼能够独具特色，也正是得益于创始者在“香酥”和“饴糖”上的慧心独具。

符志仁说，在海南本地饼师中，口口相传着一句话：“苏点南来生琼月。”他们认为来自苏州的点心师，在某一年代，结合海南本地人的口味，用苏式月饼中的油酥心与广式月饼的糖浆皮相结合，独创了这种介于广式与苏式之间以糖浆酥皮为主要特色的琼式月饼。

“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。”符志仁接受记者采访时说，“琼式月饼的种类有酥皮五仁、酥皮蛋黄莲蓉、酥皮蛋黄椰皇、酥皮豆蓉等，‘酥皮’是其最大特征。”

手工制作保留月饼原始味道

“琼式月饼，贵在精工细做”。8月30日，在位于海口海盛路的富椰香食品有限公司生产车间内，工人们仍在用传统的手工艺制作月饼，用面粉、熟猪油、糖浆等配料，经过包酥、压酥、折酥、开酥等繁杂的工序之后，琼式月饼的饼皮才算制成。随后，还要进行包馅、烘烤、出炉、刷蛋液并二度烘烤等流程。

“琼式月饼的馅料对原材料很讲究，包括制酥时用的熟猪油都是自己买猪肉来熬制的。”符志仁说，这些年，他的同行多转行去做市场更大的广式月饼，但他凭着对琼式月饼的喜爱，坚持至今。

他认为，手工制作的月饼更多的是那抹人情味，是融入饼中的手工艺和执着的工匠精神。

“别小看这一枚枚小小的月饼，手工工序占了60%以上。”符志仁介绍，在多次尝试后，他发现机器化的生产虽大大提升了效率，但影响了产品的口感，“我们要做的，是原始的‘海口味道’。”他说。

传承手艺留住海南非遗老味道

符志仁表示，传承也不是一成不变的，在延续老一辈的制作技艺的同时，还要注重技艺上的主动创新。“以前我们月饼放不过7天，现在研究出了热包装技术，使得月饼最长可存放45天；以前我们的月饼时常被人吐槽表皮颜色花纹不够精致，送礼拿不出手，现在我们调整了饼皮与糖浆的配比，月饼饼皮的纹路更加玲珑不易碎；以前人们说我们的月饼表皮色浅白无光，现在我们更改了煮浆熬制的时间，使得月饼色泽更鲜亮。”

“中秋节和家人分享一块皮软馅酥的琼式月饼，是很多海南人美好的童年回忆。所以这门手艺可不能丢了，一定要传下去。”符志仁说。

守一方天地，传一项技艺。守住非遗美食的老味道，离不开传承人的坚守。

海口三江人逢年过节必备节目、军坡节重头戏

海南虎舞，2009年入选海南省非物质文化遗产名录。王亚存作为该项目的海口市非物质文化遗产代表性传承人，从事海南虎舞道具制作已数十载，多年来大胆追求产品创作与创新。谈及传承，王亚存认为：“只有不断创新，才能让更多年轻人喜欢，这样就可以更好地传承下去。”

南国都市报记者 孙春丽

热闹喜庆流传广 民间传承数百年

海南虎舞是流传于海口民间百年的民俗，它与普通的文化遗产不同在于它是“活态”的，就像一条延绵不息的长河，流淌千年，仍旧向前。在海口，海南虎舞是逢年过节，开店庆典以及“公期”到来之时必不可少的活动，具有非常鲜明的海南地域特色。

“海南虎舞是三江人逢年过节的必备节目，也是三江军坡节活动的重头戏。”海口市三江镇道学村虎舞队队长王统平向记者介绍了省级非遗项目海南虎舞的发展缘由。海南虎舞集舞蹈、武术、音乐于一体，明朝时由中原传入海南，现盛于海口三江地区。三江虎舞以原生态与现代相结合，以广泛而深厚的生活基础和纯朴真诚的信仰形成独特风格。在“军坡节”

海南虎舞非遗传承人：

坚持创新虎舞 让年轻人喜欢并传承



海南虎舞道具。记者 吴兴财 摄

期间，村民以舞虎为节日壮威助兴，虎舞也因“军坡节”的兴盛而兴盛。

在海口市三江镇道学村村民眼里，海南虎舞是他们的“文化品牌”，它不仅音律和谐、乐曲动听，且雅俗共赏。

王统平说，舞虎作为村里的一种传统

习俗代代相传，村民们在田间地头劳作之余，即使手中没有道具，也要舞动练习一番，使得舞虎技艺从来没有间断停止过。

随着道学村“虎名远扬”，海口以及周边乡镇一些企业开张等活动都会请虎舞队表演，推动了虎舞文化传播。

传承人坚守文化 创新改良存精华

如今许多传统非遗项目技艺的传承人，都是一些经验丰富、古稀老艺人了。常年来，他们依旧在发挥着“传帮带”的积极作用，60岁的王亚村在细致传授技艺的同时，也顺应时代的潮流，与年轻一辈们对其进行行之有效的变革和创新。

近年来，三江虎舞在不断创新中，原先近一个半小时的繁琐表演，而今也精简美观，将原生态与现代相结合，以广泛而深厚的生活基础和纯朴真诚的信仰编织出古朴、醇厚、凝重的美。

出于对海南虎舞的热爱和家庭环境的耳濡目染，在1982年那年，18岁的王亚存与父亲一起从事海南虎舞制作。

作为传承人，王亚存认为，创新让海南虎舞道具多元化、更加贴近年轻人才能让海南虎舞工艺持久。

“我儿子，还有村里30多名年轻人，包括5、6岁的孩子，现在都在和我学虎舞和手艺，我们村也在致力于将海南虎舞这项非遗文化传承下去。”王亚存说，希望更多人能了解海南虎舞的故事和传承价值。

广告

信息广场

花边少 双益好

商业广告 180元/CM起 长期广告 100元/CM起

个人启事 80元/CM起 征婚 450元/CM起

广告热线电话：66810111 66810671

售租 出售招租

大型仓库招租（可分租）

13907596120、13807658959、13807599236