



今日儋州

儋州故事 / 历史

7 版

核心提示

露从今夜白,月是故乡明。白露过后,中秋节就要到了。中秋节是我国的传统佳节。据史籍的记载:“中秋”一词最早出现在《周礼》一书中。到魏晋时,有“谕尚书镇牛淆,中秋夕与左右微服泛江”的记载。直到唐朝初年,中秋节才成为固定的节日。《唐书·太宗记》记载有“八月十五中秋节”。中秋节盛行始于宋朝,至明清时,已与“元旦”齐名,成为我国的主要节日之一,也是仅次于春节的第二大传统节日。儋州的中秋,一家人挑出最新鲜的食材,围坐一起,做香糕、做月饼,把浓浓的亲情揉进碧空的那轮圆月,共享海上生明月,天涯共此时。

A 中和古镇的东坡香糕

在儋州的古镇中和,每年的农历八月初一开始,古石板的街上,就飘出各种香糕的味道,味道里,瓜子的香味、核桃的香味、芝麻的香味、黑糖的香,揉杂在一起,在古镇的每一条街道弥漫,让人沉醉。走在街上,秋后淡淡的光线里,不自觉的会放慢脚步,心里那块柔软的部分,会被这些淡淡的香味触动,生出点点温暖,深藏在内心的、渐行渐远的中秋味道,慢慢涌上心头。古镇人中秋做香糕、吃香糕、卖香糕,谁也说不清从何时开始的,只知道,没有香糕,就不算过中秋节,现在,古镇上做香糕的店就有十四家。据传,中和香糕又叫东坡香糕,最初的时候是由被贬到此的苏东坡发明的。美食家苏东坡在儋州的第一个中秋节,非常想念自己的家人和家乡,更是想念家乡中秋的一种美食——桃片,家乡的桃片是由白米粉和核桃制成的一片一片洁白的糕片,就像一轮一轮白白的月亮,山高路远的海南当时没有核桃,苏东坡便学着用中和的米粉和花生融在一起,制成了一种香糕,这种香糕和东坡故乡的桃片有些相似,洁白如玉、香甜爽口,深得古镇百姓喜欢。后来,每到中秋,百姓

就纷纷效仿,制作香糕拜祖宗、拜月亮、送亲友。中和香糕四四方方,也被古镇人叫做凳脚糕,凳脚糕四平八稳,象征着美好的日子四季平安。从小在古镇长大的黄玉成今年已经87岁了,他告诉记者,在他还是孩童的时候,每到农历八月初,镇上就有人家开始制作香糕了,浓浓的香味惹得每一个小孩直流口水,他们会跑到制作香糕的人家,趴到门口,时不时,店里的老板也会拿出些香糕的边脚料给他们吃。做好的香糕一封一封用草纸包着,没到八月十五,买回的香糕是不能吃的,被母亲精心的收藏着。中秋当晚,圆圆的月亮从树梢悄悄露出脸来,一家人就会来到院子里,摆上一张八仙桌,桌上摆上香糕、柚子等食品,拜完月亮后,读过私塾的爸爸会组织一家人猜灯谜、字谜,猜对的人就可以吃一块香糕,柔柔的月光洒满每个院子,洒在每个人的身上、脸上,古镇里,灯火相亲,欢声笑语,其乐融融。“江畔何人初见月?江月何年初照人?”美好的日子就这样一年一年的在圆圆的月亮下面过去了,圆圆的月亮亘古不变,皎洁的月光下,吃着香糕的古镇人薪火相传,悲欢离合。



►中和广香月饼店制作的山葵香糕。

中秋

◆本报记者梁娥

吴宗绩

见习记者羊文彪

丁子芹 实习记者徐月娟

那些温馨的月饼故事

B 百年老店的手艺传承

来到中和镇上的广香月饼厂,带着口罩、帽子和手套的工人师傅们正在紧张的忙碌。厂门口,前来购买香糕和月饼的客人一拨接一拨,一位从海口过来的林女士正在打包,两大包的纸箱里足足有200封香糕。她告诉记者,这家百年老店的香糕,她每年都会上门来买,买回去都是送给亲戚朋友。自己的亲戚朋友,都很喜欢儋州的香糕,现在好多海口人过中秋,都必须吃儋州中和香糕。这家饼厂的儿媳妇叫何玉娟,忙里偷闲的她拿出刚出炉的一款山葵叶香糕让我们尝,香糕四四方方,红纸包装的很精致,用手掰开一小片,各种食材均匀的镶嵌在糕片上,像一幅画。轻轻的放入口中,一股淡淡的葵叶味,香甜适中,不像月饼那般的甜得腻人,很适合现代人的养生要求。何玉娟告诉我们,她是中和本地人,当初,就是看上这家人的做饼手艺,才同意嫁过来的,“手艺在手,辈子不愁”,这是她妈妈说的。她现在的工作就是通过微商,把自己家的产品销售出去,仅中秋节,她就可以卖出去几千斤香糕和几千斤月饼。老板叫黄玉聪,是这家店的第三代传承人。上世纪三十年代,他爷爷就开始做各种糕点,为了学好手艺,爷爷到处拜师学艺,终于学成了一手做糕点的好手艺,爷爷做的包子、油条、蛋糕、香糕、月饼,远近闻名,每到镇上大集,店里总

是人声鼎沸,喝茶的,买糕点的,络绎不绝。每到离中秋还有十来天的时候,爷爷就会开始准备做香糕的材料。爷爷是个一丝不苟的人,做香糕的瓜子、核桃、杏仁、榄仁、黑糖,都要自己精挑细选,所有的材料必须是当年产的,决不用陈货。选好料后,招上几个工人开始加工,从剥瓜子、剥核桃、剥杏仁到揉粉、压实、拉线、切割等近10个环节,全部手工完成。农历八月初到八月十五,十多天的时间每天从早上凌晨忙到晚上月上树梢,非常的辛苦,但爷爷坚持了下来。爷爷上年纪后,把手艺传给了父亲,父亲也是做了一辈子的糕点。正是爷爷和父亲的坚持,让黄玉聪耳濡目染,他从小就喜欢看大人做糕点,初中毕业后,开始跟父亲一起,撑起家里的生意。现在店里的生意越做越大,他还注册了商标。生意虽然越做越大,但原来的老传统、老手艺都没有丢。不管是做糕点,还是做香糕、月饼,每一样材料都是挑选最新鲜的食材,制作的过程中,有些环节已经是半自动,但最关键的一些环节,他们坚持纯手工操作。近几年,黄玉聪还根据现代人不同的口味,和镇上其他糕点店的老板一起,研发新产品,如山葵叶香糕、辣木香糕、黑糖香糕,这几种产品都是把当地产的野生植物融入香糕中,既好吃,又健康,在市场上供不应求。

C 奶奶的月饼和月亮

小羊是土生土长的儋州人。在他的记忆中,祖上几代人都是做月饼的高手,直到现在,他的家族里,还仍然在传承这门手艺。小羊的奶奶现居住在新州,今年已经78岁高龄了,采访她时,她面前各式各样的月饼模具让我们兴奋不已。模具有近百个,每一个模具都干干净净,细细的看,模具凹凸处,是各种各样精美的图案,有月亮、有兔子、有鱼、有虾、有荷花、有蝴蝶等等,每一个图案都美轮美奂,栩栩如生。奶奶从年轻的时候开始做月饼,一直做到七十七岁,今年因为腿脚不便,才停了下来。老人用那双粗糙的手不停的抚摸每一个模具,每翻一个,就跟我们说上一个故事。奶奶的父亲上世纪三十年代从广东搬来的,广东人爱喝早茶,会做糕点,因此,父亲来到新州后,就开了一家“裕和糕点店”,平时专做面点,到中秋时,就做各种各样的月饼。那时,“裕和糕点店”名扬儋州,那大、三都、峨蔓、木棠等地的人都会到店里买糕点,特别是中秋时,来购买月饼的人把店挤得水泄不通。凭着这个店,养活了一家8个孩子,他们也成了当时新州一带的殷实人家。上世纪五十年代末,父亲黄冠荣因为一手精湛手艺,被儋县商业局调去做面点师,那时,有重要领导到儋县,他都被请去做糕点。父亲调到那大后,奶奶就接手了店里的生意。父亲经常回来传授手艺,聪明的奶奶很快精通了各种糕点的制作,尤其是制作各种月饼。

小羊至今还记得,每年过了立秋,天气一转凉,奶奶就和家里的婶婶大娘们开始为做月饼忙活起来。她们聚在一起,支灶、劈柴、磨粉、腌瓜条,院子里、压水井边,到处都飘荡着妇女们欢快的笑声。孩子们跟在大人屁股后面,小孩子跟在大孩子后头,嬉戏打闹,热闹非凡。白天备好了料,晚上就开始做月饼,包好心的面团放进模具里,一压一扣,一声响,一个完整的月饼就出来了,月光照进院子里,是此起彼伏的扣模声,月亮西沉的时候,所有的月饼都做好了。做好的月饼要放进锅里慢慢烤,这道工序最重要,需要技术和经验,只有奶奶才能完成。第二天,金色的太阳洒进院子,喷香的月饼出炉了,打开家门,香味瞬间铺满整条街。每年中秋,奶奶还会特意给自己家里的孙辈每人做一个蝴蝶饼和虾饼,到小羊这辈,奶奶有9个孙子,每年都会迫不及待地咬上一口。后来小羊上大学了,也见识了各种各样的月饼,但他心里怀念的,还是奶奶做的土月饼。奶奶还是一个善良的人,每年的月饼做好后,她都会拿出一部分分给因为家里穷、买不起月饼的街坊邻居。奶奶常说:月亮是大家的,谁家都要有月亮。

现在,奶奶的3个子女还在传承家族的手艺。每年中秋,一家人就会在奶奶的指挥下制作新鲜、好吃的月饼,做出的月饼,除了够一家人吃外,还送朋友、送邻居、寄给在外地不能回家过节的家人。



▲中和百年老字号——广香月饼店。

►新州镇黄月莲老人向记者展示以前制作月饼的模具。

本版图片由本报见习记者 羊文彪 摄