

在海南北部市县一些农村有一种习俗，当孩子满岁(1周岁)时，外婆往往要送来周岁粿以祝贺。而所送的粿中往往要包含鲤鱼、鸡、龙等7种动植物模型，这就是周岁粿。早在明清时期，定安地区就兴起周岁粿的制作，定安黄竹等地曾出现过多位周岁粿制作者。



周岁粿龙型面塑

在海南农村，当小孩周岁时，外婆往往要送来头尾礼(从头到脚的金饰、衣饰)和周岁粿以祝贺。因而每到孩子周岁时，娘家都会自己制作周岁粿，但随着社会经济的发展，如今能够自己制作周岁粿的农民也不多，大多是出资聘请专门制作周岁粿的农户制作。

周岁粿在海南农村代表着吉祥如意。其包含龙、凤凰、鸡、鲤鱼、桃子、花篮以及茶壶或者出生当年生肖等七种不同的面塑，每种不同的面塑都代表不同的含义，孩子周岁时送来龙，寓意望子成龙。凤凰代表吉祥和喜庆，寓意着吉祥和太平。鸡的谐音为“吉”，寓意大吉大利，象征孩子在新的一年里吉祥如意、平平安安。桃子，传说是王母娘娘的仙桃，食之能长命百岁，代表长寿，生活甜甜密密。鱼与同音，隐喻富裕、有余，常用来比喻富余、吉庆和幸运。花篮中有梅花、兰花、荷莲，桂花，莲荷与梅花一起寓意和和美美；兰花与桂花一起寓意兰桂齐芳，即子孙优秀的意思。茶壶代表孩子长得更加强壮。

孩子周岁送周岁粿

10月27日上午，在定安县黄竹镇昌盛路一栋居民楼里，66岁的周岁粿制作传承人陈世强正在制作周岁粿，客厅茶几上七堆黄、红、绿、黑等不同颜色的面团，经陈世强用手一捏，不同的造型即可形成，大约忙了10分钟，一只栩栩如生的凤凰便呈现在眼前。

在上世纪80年代看到别人制作周岁粿后，陈世强老人也学会了制作了周岁粿。说起周岁粿的制作流程，陈世强倒背如流：首先选精面粉，在搅拌的过程中加入不同颜色的食品色素染料，调拌出七种不同颜色的面团，在制作的过程中根据面塑样品的颜色来糅合，比如老虎的身体颜色为黄黑白相间，就必须将三种颜色的面团揉匀，某些动物的身体需分段捏制，最后用断成小节的在牙签固定连接。制作完成后，还要将做好的成品放进锅里蒸大约10分钟，蒸过后面变得坚硬，不会软塌塌的，可以保存一些时日。

20多年来，陈世强除了传承传统制作方法外，还参照他人的样品，在设计中融入自己的想法，通过传统与想象，经过多次的雕样设计，制作出目前流行的七种样品周岁粿。

到中午12时，一套包含龙、凤、鸡、鲤鱼、桃子、花篮以及老虎(去年是虎年)等样品的周岁粿即将完工。本想停下来休息一会，家住南海农场的黄姓妇女走进陈世强家，并支付给陈世强30元钱订金定制一套周岁粿。黄阿姨告诉记者，后天是外孙周岁生日，她是专门前来定制周岁粿的，以便孩子满岁时用得上。

接了订单后，陈世强告诉黄阿姨，他会按时完成并请她明天下午来取货。

“孩子周岁外家必送周岁粿，意图吉利。”黄阿姨对记者说。

据陈世强介绍，孩子周岁时，周岁粿在定安许多地方以及文昌蓬莱等地是必备品，外家送周岁粿不仅使女儿有面子，还有一层意思就是祝外孙平平安安、吉吉利利。

制作者要有美术功底

在定安县黄竹镇，最早制作周岁粿的并不是陈世强。在黄竹镇昌盛路50号，就有一户周岁粿世家，整个家族制作周岁粿已有百年历史。

在陈世强的带领下，我们来到周岁粿世家——潘在卿的家，此时潘在卿正与爱人韩少容在做午饭。因有订单，现年70岁的潘在卿和接近70岁的韩少容等吃完午饭后，又接着制作周岁粿。

潘在卿所制作的周岁粿模型与陈世强差不多，但细看之下发现其工艺更为精致，几乎算得上精雕细琢。其实两人所制作的周岁粿内容大致一样，唯独不同的是，潘在卿所制作的一套周岁粿里包含了茶壶，而没有孩子生肖这一项。

“生肖制作比较困难，所以我们只能延续家族的做法。”潘在卿说。

潘在卿最熟悉周岁粿的历史。他介绍，早在明末至民国时期黄竹地区就出现过多位周岁粿制作者，当年他家就是其中一户。

后来传到父亲潘家齐这一辈时，善于制作的潘家齐经过对原有的周岁粿改进之后，所制作出来的周岁粿变得越来越漂亮，越来越深受消费者青睐。也正因为如此，父亲所制作的周岁粿就成为黄竹地区的一个代表。

“制作周岁粿不是一件简单的事情，除了会和面和配色外，还要有美术功底，否则制作出来的周岁粿不好看，也没有市场。”潘在卿说，经过百来年的发展，因许多周岁粿制作者没有美术功底，所掌握的技术有限，不少制作者都放弃了，如今在黄竹镇墟只剩下潘在卿和陈世强两家人会制作。

从小潘在卿就喜欢画画，他清楚地记得过去父亲制作周岁粿时，常会拿出笔来描绘之后再动手。有时制作出来的凤凰、鱼、花篮等周岁粿不好看时，有美术功底的父亲就会将面团再进行修饰，使其更加好看。

“如果没有美术功底，所制作出来的周岁粿非常粗糙，不好看，也就没有市场了。”潘在卿说。

对此，陈世强也深有同感：“美术功底是必不可少的。”

受家庭影响，潘在卿从小就看父亲制作周岁粿，父亲的技术他基本上已掌握了。2000年，父亲潘家齐去世后，潘在卿继承了父亲的手艺，也陆续接一些订单与老伴一块制作。

但过于追求完美、追求工艺的潘在卿，每制作一套周岁粿用时过长，许多用户都比较愿意去找陈世强一家制作，有时潘在卿忙不过来，也会将生意介绍给陈世强家。

担心周岁粿工艺流失

潘在卿家是周岁粿制作世家，每次制作周岁粿，爱人韩少容都会在凌晨5点多开始准备和面，每制作一套周岁粿潘在卿至少需要10个小时，不仅费时费力，更让潘在卿难以接受的是，辛苦制作出来的周岁粿，只能卖出60元钱一套，多了老百姓不接受。

虽钱工钱不高，但为了延续工艺，潘在卿偶尔也会接一些订单来做。随着年岁增长，体力有限，他不能制作更多的周岁粿。虽受家庭影响，潘在卿的子女都会制作周岁粿，但目前他们在海口和三亚都有了固定的工作，待遇也不错。加上制作周岁粿费时费力，工价也不高，儿女们都不愿意将祖传工艺延续下去，不想回家乡制作周岁粿。

“最担心的是工艺的流失，周岁粿世家不再是世家了。”潘在卿告诉记者，只要身体还行，他就会将这项工艺给延续下去。

陈世强是周岁粿制作的后起之秀，不仅掌握了所有的制作工艺，更重要的是他还根据用户的需要对原先的周岁粿进行改进，除了保留含龙、凤凰、鸡、鲤鱼、桃子、花篮外，还将生肖加进去，丰富了周岁粿的内容，如今，陈世强一个月能接到20多套订单，仅靠这一项，他一个月就有1000多元收入。

为了能将周岁粿工艺延续下去，陈世强特意将技术传授给手工灵活的媳妇陈海珠，经过几年的学习和制作，陈海珠的制作水平已相当不错，勉强能完成基础工艺的制作，但对于比较复杂的凤凰、鱼等周岁粿的制作工艺还欠火候。

对于将来，陈世强很担心周岁粿工艺会流失，他非常希望儿子和媳妇尽快掌握相关技术，也欢迎更多有兴趣的人士加入到周岁粿的制作行当中来。■



周岁粿茶壶面塑

