

海南 守艺人



“金堆婆”王朝蓉。

粗糙、指节凸出、遍布褶皱……岁月和生活双重刻画的痕迹在王朝蓉的手上格外显眼，这双手在案板上用力地来回推按、揉搓……

74岁的阿婆王朝蓉，还有另一个称呼——“金堆婆”。

煎堆，是海南、广东等南方地区常见的茶点小吃，在海南，煎堆也被称为“珍袋”，有大小两种，小煎堆形似网球，大煎堆赛过两个篮球。在琼海，因人们赋予煎堆富有富足的寓意，也将其称为“金堆”。

在琼海市长坡镇烟塘村，王朝蓉因技得名、声名远播。作为煎堆手艺的第三代传人，她几乎承包了周边村镇婚嫁、贺寿等宴席的所有煎堆订单。



经过反复推按、揉搓的粉团被捏成袋状。



王朝蓉将煎堆饼皮收口。



球状煎堆显锥形。



炸煎堆要一边翻滚一边淋油。



王朝蓉和儿媳妇一起做煎堆。

金堆婆 团出甜蜜蜜

图海南日报记者 张杰
文海报集团全媒体中心记者 史雅洁 张琬茜

编者的话：

心中有爱，手中有活。手艺人，也被称为匠人，在浮华俗世里，他们通过一双巧手，借助传统技艺，捧起文化长河里的璀璨星光，点亮流金岁月里的精神家园。

传承，是手艺人的初心；守艺，亦是时代的责任。从本期开始，海南日报新媒体部和《海南周刊》联合开设“海南守艺人”专栏，通过文图、短视频讲述手艺人的守艺故事，传播传统文化，致敬匠人精神。

手艺 一双粗糙手团“金堆”

“今天还要做6个。”这是王朝蓉当天要完成的煎堆数量，附近村的人家嫁女儿，订了18个大煎堆，前一天已经做好12个。关于煎堆的传说和起源，王朝蓉说不上来，在海南出现的历史她也不甚清楚，她只知道煎堆在她家传承已经超过百年，屋里的牌匾“金堆世家”是这段传承的印证之一。

她家堂屋里挂着的红色日历上写着不同数字，每当有订单来，二儿子黄茂会将要做的煎堆数量记在相应的日期上，王朝蓉每天早上起来先要来这里看看。

上午10时左右，王朝蓉穿上围裙开始做煎堆。首先，她将精细的糯米粉加水搓成粉团，放入沸水中煮熟。“粉团煮过之后更有韧性和延展性，煎堆才不容易裂开。”她边做边跟二儿媳阮少蕾讲解步骤要领。煮好的粉团与一定比例的糯米粉、白砂糖混合在一起，不断地揉匀、对折、压实、再翻揉至光滑细腻后，分成均匀的块状，她随手切分的糯米团重量刚好都在一斤左右，这也保证了一批煎堆的大小一致。

随后，糯米团被揉成薄厚均匀的饼皮，王朝蓉迅速把饼拎起来，灵巧地在边缘处一边捏一边收口，慢慢的，一张饼变为袋状，从袋口充进气，白白胖胖的球状锥形就出来了。

厨房内，一个大灶台占去三分之一面积，灶旁放着一对约一米长、手指粗细的竹竿，这就当筷子了，旁边还放着一柄长把大勺。灶内的火苗将油烧得热气蒸腾，刚刚制作好的空心糯米球滚入锅中，王朝蓉一手拿着竹筷轻轻固定，一手抄起长柄勺快速翻滚着面球并均匀淋油，不一会儿，糯米球被内部快速升温、膨胀的空气撑得浑圆，变成了Q弹薄脆的煎堆。

坚持 40年如一日做好每一步

“煎堆碌碌，金银满屋。”一个个一排排，做好的煎堆用硕大的红色袋子装起吊在半空。

王朝蓉的手艺来自她的公公。1980年，公公由于一次突发疾病无法完成当时的订单，家中晚辈纷纷上手救急，但只有王朝蓉做成了，自此以后她就成了家里这门手艺的第三代传人。如今，二儿媳阮少蕾成了她的帮手和学徒。

“像小孩子玩闹一样简单。”问起做煎堆的技巧和难点时，王朝蓉笑着说，其实难就难在坚持。从揉到炸，每个步骤都非常关键，如果哪一步没做好，这次的煎堆就会失败。这每一步的坚持，她持续了40年。

手艺和坚守为她赢得了一众慕名而来的追随者。逢年过节，周边村镇的订单纷至沓来，口中说着“不做了”“做不动了”，她手中活儿却从未停过。二儿媳能很熟练地做小煎堆，有时一天要做1000多个，但是遇上大煎堆的订单，王朝蓉还得亲自上阵。

除了周边和岛内的学徒，还有来自新加坡、泰国等地专程来学习手艺的人。“我拿不起，也放不下。”说起回绝出国传授技艺邀请的原因时，王朝蓉如此说道。曾有人从新加坡来邀请她去做煎堆，她一开始担心那里没有传统工具，后来尝试新工具也做成了，但她最终还是放弃了这个机会。她解释说，她拿不起在国外传播中国传统技艺的这个重任，也放不下在家乡继续坚守手艺的责任。为弥补遗憾，她将手艺毫无保留地传授给了那个邀请人。说起这段往事时，王朝蓉笑得灿烂，眼神中带着骄傲和坚定。

传承 煎堆走出小村庄

没有订单的时候，王朝蓉喜欢在家门口摆一个小菜摊，有大蒜、芋头、鸡蛋等种类不多的几样农产品，路过的基本都是熟人，时常能聊上几句。“不干活也没事干啊，摆摊比炸煎堆轻松多了，说说笑笑多热闹。”在王朝蓉的认知里，即便已74岁，待在家里不工作也是不对的。

黄茂在镇上经营着一家早茶店，由于炒粉手艺出色获得“炒粉茂”的称号，母亲的煎堆订单都是他负责联系的。关于煎堆手艺的传承，他有着自己的担心。“这门手艺可能会失传吧。”黄茂说，随着时代发展，人们的选择多了起来，工业化操作让纯手工煎堆订单数量骤减，虽然媳妇在跟着母亲学手艺，但第五代传人的事他们还没想好。

王朝蓉仍在那个小镇里，以一个匠人的初心默默坚守着传统手艺，对于传统手艺的未来满怀担忧，但她不知道的是，外面的世界已悄然变化。现如今在岛内各大琼菜饭店里，传统煎堆成了网红点心，而她的徒弟们也早已带着传统手艺走出村庄、走出国门，赋予传统煎堆更加丰富的时代色彩，这是一门手艺的传承，更是海南人对生活的热爱和对勤劳的赞美。■

扫码看视频



视频剪辑：王诗童