

周岁粿：时光角落里『外婆的祝福』

文海报集团全媒体中心记者 蔡曼良 图海报集团全媒体中心记者 韦茂金

海南

守艺人

自古以来，周岁对于新生儿有着非比寻常的意义。“抓周”作为庆祝周岁的一项传统仪式已经延续了上千年。在海南农村有一种习俗，孩子周岁时，外婆要送上周岁粿庆贺并供孩子“抓周”时使用，因此，周岁粿又被称为“来自外婆的祝福”。

周岁粿属于面塑艺术的一种，又被称为捏面人。随着时代的变迁，传统周岁仪式被觥筹交错的酒席取代，新生儿的礼物也是琳琅满目五花八门，周岁粿逐渐不被人们所熟知。但在生活这个平凡的舞台上，仍散落着一个个坚毅的身影，用技艺守护着这份古老而质朴的祝愿，定安岭口镇的周岁粿手艺人程祝永便是其中之一。



扫码看视频
拍摄/剪辑：韦茂金



周岁粿里的龙凤。



不同造型的周岁粿有不同的寓意。

一丝不苟塑精致面人

11月12日清晨，天刚蒙蒙亮，程祝永便已经在自家厨房开始忙着揉米团子了。这是制作周岁粿的第一步，当天的订单要在中午前交货，所以自家的鸡刚开始打鸣，他就翻身起来忙活了。

今年64岁的程祝永出生在一个周岁粿制作世家，整个家族传承制作周岁粿已有上百年历史，他是第三代传承人。

据程祝永介绍，周岁粿在农村代表着吉祥如意，一套标准的周岁粿有16个造型，每个造型做一对，一共是32个。这些造型包括龙、凤凰鸟、茶壶、鳌鱼、花篮、笔架等，不同的造型有着不同的寓意：龙寓意望子成龙；鳌鱼在当地人眼中是从鲤鱼变来的，是龙的前身，它代表孩子以后可以鲤鱼跃龙门；笔架和毛笔则是希望孩子以后饱读诗书；花篮中有梅花、兰花、荷莲等，莲荷与梅花寓意和和美；茶壶则代表孩子长得更加强壮……



巧手捏出惟妙惟肖的周岁粿。

数斤米粉、一把竹签、三把梳子、几瓶色素，周岁粿制作取材简单但过程却十分讲究。先将糙米和糯米磨成粉后按比例融合，加入适量热水进行揉捏。揉捏成团后将米团放入沸水中煮上几分钟，以此增加米团的韧性便于更好地塑型。米团捞出后分成几块，加入不同颜色的食品色素染料，调拌出红绿黑等七种不同颜色的米团。染色完成后根据造型中不同的部位分别揉捏制作。

程祝永在制作凤凰鸟时便是先分别将躯干、翅膀、尾巴、花冠等进行揉捏，最后再用细竹签将制作好的各个部位连接固定。每个造型的胚体完成后，还要再用梳子、镊子、小刀、竹针等工具通过捏、按、点等手法塑造出小动物身上的褶皱或花朵上的纹理，以

达到栩栩如生的效果。造型制作结束后，将成品在锅里蒸上大约20分钟使其变得挺括更易保存，这样下来一套完整的周岁粿制作流程就完成了。

长年劳作让程祝永的双手黝黑发皱，但就是这一双手却能在米团上施加“魔法”，须臾之间，一个个沉睡的米团便化身五彩斑斓、带着表情并承载祝福的周岁粿。附近十里八乡的孩子举行“抓周”仪式都少不了程祝永制作的周岁粿，他就像孩子们人生中第一个带着礼物和希冀而来的“圣诞老人”。

一脉相承德艺双馨

往岭口镇老市场所在的东兴街走100米就到了程祝永的祖屋，在这个院落里，他经历了一家三代的技艺传承。自他记事以来，就常看着爷爷和父亲在农活之余制作周岁粿。他和两个弟弟在一旁边学边玩，耳濡目染之下，三人也逐渐掌握了这门技艺。最初，程祝永三兄弟都没有想过要接父亲的衣钵，小学毕业后，他便跟着建筑队外出揽工程盖房子，两个弟弟也相继外出谋生。随着父亲年事渐高，加之当时务工收入不太理想，作为长子的程祝永便回到家中，在操持家中农事的同时延续了周岁粿的制作。正是出于这样一份长子的担当，他的周岁粿一做便是40年。

周岁粿是一门需要耐心的手艺，一套周岁粿制作耗时五六个小时，用程祝永的话说，“我能坐得稳所以做得来。”正是“坐得稳”，兄弟三人里只有他将这门手艺传承了下来；也正是“坐得稳”，他制作的周岁粿活灵活现、惟妙惟肖。程祝永没有任何美术功底，但观察能力极强的他却能在看过一项物品之后抓住特点并将其以周岁粿的形式复刻出来。留心观察加上熟能生巧，他制作的周岁粿越来越“灵”。



程祝永在用心制作周岁粿。

最初，程家周岁粿只在附近的村镇小有名气，随着越来越多的外嫁女走出小镇，程祝永的周岁粿被更多人所了解，甚至有人从文昌、乐东等市县慕名来到岭口请他制作周岁粿。

如果说手艺人精湛让程祝永声名远播，那么遵守契约精神便是他客源不断的重要原因。“他做的手工粿（当地人对周岁粿的称呼）特别像，而且从不拖延，说几点交货他只有提前从不晚……”已经找程祝永制作了三套周岁粿的王阿婆这样说。守时，是程祝永家族一以贯之的原则。程祝永深知传统习俗里对仪式的时辰有着严格的规定，只要他答应制作，一定会在约定的拿货时间前做好，有的客人要在大清早过来取货，他便凌晨爬起来制作。“绝对不能耽误吉时！”谈话间，程祝永手上又捏出了两个造型。正月是老黄历里好日子扎堆的月份，也是程祝永最忙碌的月份。孩子们都想趁着春节假期带他出门旅游，然而面对源源不断上门预约的客人，他都不忍拒绝，常常一整个假期都在为周岁粿而忙碌。“这一带只有我会做，我不做他们再找人更麻烦。”

一生守艺期盼传承

如今，程祝永的孩子们都已各自成家分别在定安和海口工作。平日里，他和老伴守着祖屋，逢赶集就带一点农产品去售卖，闲暇之余为客人制作周岁粿。能成为父亲晚年生活的一种消遣，孩子们是支持他继续这门手艺的。二儿子还曾想将他制作的周岁粿在电商网站上售卖，但因为保存期限问题作罢了。

一套周岁粿价格不高，但制作耗时较长，程祝永的孩子们都没有人愿意接手这一行当。天气好的时候，程祝永会在家门口支起一张小木桌制作周岁粿，小镇上的年轻人经过时会驻足围观，还会打开手机拍摄后上传抖音。“年轻人都不愿意学，我担心这门手艺会失传，还是好希望能有人来传承。”谈及周岁粿的未来，程祝永言语中透着失落，“但我还是会一直做下去，做到我做不动为止！”

手艺人的世界里，时光都很慢，慢到一生只够做好一件事，哪怕白云苍狗、容颜老去，他们也是时间洪流中最牢固的船只，只愿程祝永掌舵的这艘小船能驶向更光明的远方。■