

# 百年古村王坊村： 乡愁春进白馍里



## 古色古香四合院

提起四合院，很多人脑海中会浮现老北京的四合院形象。鲜有人知晓的是，在儋州市光村镇王坊村也存有约220年历史的四合院。若走近仔细观摩，你可能会发现此处的院落别具一格。

王坊村是光村镇扁墩村下辖的自然村，全村约60户人家，为汉族聚居地。与北方传统四合院的砖砌墙面不同，王坊村使用的是灰青色玄武岩垒砌，无水泥黏合，却严丝合缝，十分稳固。这是为何？原来王坊村靠近峨蔓火山口，火山爆发带来地底的熔岩，冷却后，形成了这里特有的石材——玄武岩。玄武岩抗压抗折性能出色、耐磨性好，当地能工巧匠便选为建筑材料。

王坊村现存面积最大的四合院由玄武岩垒砌，占地面积约178平方米，至今约220年，保留完整，具备居住条件。

虽然当地盛产玄武石，但要把石头打磨成用于垒墙的规格形状却并非易事。“能工巧匠也需要花上3天左右的时间才能打磨出一块合乎砌垒规格的石料，而建一栋房子算下来至少需要1年时间。”屋主王春依今年63岁，他十分珍惜祖辈留下来的四合院，每日将院落打扫得干干净净，并定期修缮。

仔细观察墙体表面，有明显的孔隙。用手轻抚，触感粗糙。露在室外的一侧，在风雨的洗礼下，已有青苔附着。历经风吹雨打的古建筑存留至今，代表着大自然的馈赠，更代表着匠心独运，而今王坊村由玄武岩垒砌的建筑仅存6间。

“四合院的保存状态非常好，厨房、卧室等一应俱全，能满足基本的生活需求，一家人仍旧居住在此。”王春依说，过去这间四合院是村里最宽敞、条件最好的院子，人人羡慕。即便到了现在，由于自家院落宽敞，每逢村里春白馍，村民便来此相聚，非常热闹。

## 手工制作续古味

春白馍是王坊村的传统习俗，逢年过节或嫁娶之日，春白馍自然是少不了的，但由于耗时长，费力气，当前依然坚持手工春白馍的村民已为数不多。

凌晨3点，村里的春白馍能手王春香摸黑起床，将20斤糯米用清水淘洗干净后浸泡备用。“糯米是自家黑土地耕种，去年10月采收的晚稻糯米，品质更好，这样蒸出来更香。”王春香说。

上午10时许，浸泡过的糯米变得颗粒饱满，等候上锅。随后王春香拿出蒸笼，将糯米悉数倒入蒸笼内抹平，再用棍

棒戳出几个孔隙，便于快速蒸熟。

春白馍是个体力活，常常需要多人帮忙。王坊村民风淳朴，友邻和睦，谁家春白馍，邻居闻讯都前来帮忙。一大早，王春香家里就聚齐了前来帮忙的邻居，你搭把手，我出点力。

两人合力，将盛满糯米的蒸笼端上锅，王春香不停添柴加火。不一会儿，院里炊烟袅袅，欢声笑语也随之在耳边萦绕。

1个小时后，糯米蒸好了，米香扑鼻。由于王春香家院落较小，一群人便抬着糯米来到王春依的四合院内，重头戏紧接而来。

春白馍的工具事先已准备好，玄武岩制成的石臼作为容器，两根木杵子用来春糯米，这一步骤是制作白馍的关键。木杵子一根重约20斤，在两人的默契配合下，糯米渐渐被春烂。

春糯米既讲究力气，也讲究技巧，首先姿势要对，马步得扎稳，否则黏上糯米的木杵子都难以拔出。

5分钟左右，王春香与合作的村民柯丽丹便大汗淋漓，换另外两人上场。此时，柯丽丹带头唱起了欢快的儋州调声《祝姑九点半》为大家鼓劲，四合院里吆喝声、调声此起彼伏……

3组人马轮番上阵，春了约30分钟后，糯米终于春好了。王春香摆出桌子，用花生油将桌面抹匀，进入制作白馍的最后一步。只见又来两位村妇加入队伍，动作麻利地将春好的糯米揪成一个个圆团放到桌上，再由其他人配合，把圆团甩拍成饼状，这便是白馍。

沾了花生油的白馍在阳光下，油光发亮，香味四溢。白馍里的糯米黏性充分释放，一口下去，弹牙，软绵，沾些许白糖或红糖口味最佳。这种当地特色小吃也是馈赠亲朋好友的诚心之礼。“除了送朋友外，我们手工制作的白馍市场上也非常受欢迎。”村民黎姑梅说，王坊村人人都会制作白馍，可惜手工春白馍太辛苦，现在年轻人都不愿意制作了。

## 传承保护莫等闲

对当地村民来说，白馍是儿时记忆，更是浓浓的乡愁，但在当下，手工春白馍已经慢慢退出人们的生活，如何进行传承与保护呢？

村民王文如今在海口从事文艺工作，逢年过节回到家乡，发现村里仅有中年妇女会手工春白馍，手艺在年轻一辈中已几近失传。

“这是我们当地的特色小吃，不想让白馍只成为记忆中的味道，我希望这门手艺能够永久传承下去。”王文坚定地说。

王坊村曾是贫困村，村民以种植甘蔗、水稻为主，收入较低。让春白馍的技



村民们把糯米圆团甩拍成饼状，这便是白馍。 刘婧姝 摄

艺在传承的同时，发挥出更大的经济效益，帮助家乡发展，是王文一直为之努力的事情。

“计划明年正月里在村里举办‘百人春馍’的体验活动，希望吸引更多的游客、摄影师前来感受春白馍的乐趣，也将春白馍的技艺进一步传播出去，让村民吃上‘旅游饭’。”王文坦言，为了“百人春白馍”体验活动，他已经筹备了3年。

石臼、杵子都要原始手工制造的，单是准备工具，王文就花了许多心思。“挨家挨户去找石臼、杵子，把它们收藏起来，就等着明年派上大用场。”王文说，目前已经收藏了20套工具了。更让人欣慰的是，“儋州光村白馍”的制作技艺正在申遗当中，期待这门技艺得到更好地保护与传承。

王文的做法也得到了当地村民的肯定与支持，如今越来越多的人加入保护传承春白馍的队伍中来。

“白馍，是当地最具特色的小吃，承载古村落的饮食文化记忆，呼吁大家多多关注我们民俗文化，不要让它失传。”近年来，当地摄影师吴文生也坚持用自己的镜头记录白馍制作的工艺流程，希望通过影像，将这门技艺保留下来。 同



村民将春好的糯米揪成圆团。 刘婧姝 摄

四合院里，几名村民在春白馍。  
一月十日上午，儋州市光村镇王坊村旧  
吴文生 摄