



# 传统技艺的真情守望

——记定安民间绝艺『周岁糕』传承人陈世强

“抓周”仪式在中国民间流传已久，它是小孩周岁时举行的一种预测前途和性情的仪式。按照定安本地习俗，当小孩满周岁时，将笔、纸、砚、算盘、钱币、书籍、鸡腿、包子等物品摆放于小孩面前，任其抓取，以此推测小孩日后的趣向和前途。

在定安个别地区还有一种独特的“抓周”习俗，当小孩一周岁时，外婆往往要送来头尾礼（从头到脚的金饰、衣饰、鞋子）和“周岁糕”以祝贺。在这之前，娘家都会自己制作一种用糯米和米粉捏成各种动物形状的“周岁糕”，有龙、凤、鲤鱼、鸡、马、牛以及孩子的生肖等多种动、植物模型。

据传，早在明清时期“周岁糕”这门手艺便在海南岛兴起，也因此催生出不少以此为生的民间手艺人，黄竹镇的陈世强就是其中的一个。

## “周岁糕”寓意吉祥如意

8月13日，在离黄竹镇墟不到2公里的琼剧艺园内，记者见到一位皮肤黝黑、满脸皱纹的老人正在制作“周岁糕”，在老人面前的茶几上，摆满了黄、红、绿、黑等不同颜色的面团，经老人的手一捏，不同的造型即可形成，大约忙了10分钟，一只栩栩如生

的鲤鱼便呈现在眼前。

一问之下方知，老人便是黄竹当地有名的“周岁糕”手艺人——陈世强。

“外孙满周岁，外婆送金饰、银饰、衣服、帽子、鞋子，还会送上一套精美的‘周岁糕’，‘周岁糕’在海南农村代表着吉祥如意。”陈世强告诉记者。

据陈世强介绍，早期“周岁糕”的制作过程并不复杂，品种也不多，款式也较为简单。但随着经济社会发展，掌握这门手艺的越来越少，坚持下来的人，慢慢演变成专业制作“周岁糕”的手艺人。当家里有孩子周岁时，娘家都会找到专业制作“周岁糕”的手艺人，制作一幅精美的“周岁糕”送给外孙。

“周岁糕”由龙、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组成，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“余”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、荷花、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。



制作完成的整套周岁糕。



按照传统制作的周岁糕。



陈世强制作的周岁糕造型可爱、栩栩如生。

## “周岁糕”美感手艺并存

“‘周岁糕’的制作步骤，一调、二捏、三镶、四蒸，缺一不可。整个流程下来少说也得6个多小时。”陈世强告诉记者。

说起制作流程，陈世强兴奋地跟记者娓娓道来，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，像龙身这种复杂繁多的颜色，就必须将多种颜色的面团糅匀，分段捏制，最后用断成小节的牙签固定连接。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，可以保存一些时日。

大约花了2个多小时，一套包含龙、凤、鸡、鲤鱼、桃子、花篮以及猴子等样品的“周岁糕”便进入蒸煮工序。这时，家住定城镇的姜女士走进陈世强家中，准备将这套“周岁糕”拿回去，明天她外孙满周岁要用于“抓周”。姜女士告诉记者，他知道定安南部地区有很多制作“周岁糕”的老人，但是想找一家制作工艺细腻，色彩鲜艳的，半年前已经托人寻找，终于找到了这一家。

“祖辈都会做‘周岁糕’，但是早期的周岁糕造型单一，技术粗糙。这个龙就是我研究制作出来的。”陈世强说道。30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，除了保留龙、凤凰、鸡、鲤鱼、桃子、花篮外，还将生肖加进去，丰富了“周岁糕”的内容，他通过传统与想象，经过多次的雕样设计，制作出目前流行的七种样品“周岁糕”。

“制作‘周岁糕’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‘周岁糕’不好看，也没有市场。我父亲喜欢画画、雕刻，从小我就跟着父亲学。”陈世强儿子说道，因许多“周岁糕”制作者没有美术功底，所掌握的技术有限，制作出来的“周岁糕”没有获得市场的认可，不少制作者都选择了放弃，掌握这门技艺的手艺人越来越少。



经陈世强研究改良后的龙。

## 担心“周岁糕”工艺流失

“现在老了，坐一会就腰酸背痛，以前一天可以做两三套，现在一天只能做一套。”现年72岁的陈世强呵呵地说道。

借助漂亮的造型、鲜艳的颜色，陈世强制作的“周岁糕”受到越来越多消费者的青睐。如今，陈世强一个月能接到20多套订单，可辛苦制作出来的“周岁糕”，售价却不足百元。

据陈世强介绍，制作“周岁糕”，收入不高也不固定，没有年轻人肯主动去学这门手艺，会做且还在继续制作周岁糕的人是越来越少，这门从明清时候传承下来的古老技艺面临着失传的窘境。

“周岁糕”制作虽费时费力，但陈世强却在劳累中享受着这项技艺带来的快乐。

陈世强担心这项技艺会失传，他经常与“周岁糕”制作世家传人潘在卿交流探讨如何留住手艺、传承技艺。他们都希望子女能够尽快掌握相关技术，也欢迎更多有兴趣的人士加入到“周岁糕”的制作行当中来。

为此，陈世强特意将技术传授给儿子和手工灵活的媳妇陈海珠，但儿子有固定工作，只能在闲时帮帮忙，倒是儿媳妇陈海珠经过几年的学习和制作，制作水平已相当成熟，能完成基础工艺的制作。

“随着机械专业化生产的发展，和其他民间老手艺人一样，这个行业也面临着后继乏人的窘境，目前我很担心这项技艺会失传。”对此，陈世强显得万般无奈，但他已将技艺毫无保留地传授给了子女，希望其能将这一项民间传统技艺传承下去。