

山西面塑艺术

姚勤智



人物面塑



动物面塑



花卉面塑

过节蒸花馍的习俗在我国北方流传久远,据文献记载,蒸花馍起源于先秦,成形于汉代。山西的花馍随着时代的变迁逐渐形成了自己的地域特点和审美风格,并赋予了独特的文化内涵。

山西盛产小麦,民间因此遗留蒸花馍的习俗。花馍也称面塑、面花、捏面人、捏花则等。民间的花馍,用小麦面发酵,捏制各种人物、动物、花卉等造型,用红枣以及各种豆类加以点缀,蒸熟时,趁其柔软时再施以彩绘,好看的花馍就算做成了。这些既能食用,又能作为礼物馈赠亲友的花馍,是中国特有的民间艺术,也最具地域特色。

民间制作花馍有很多讲究,北方民风淳朴,崇尚礼仪,每遇生日寿诞、婚姻嫁娶、祈福祭奠,各种场合都要捏花馍助兴。民俗节令,走亲串友,送的也是花馍,花馍是亲朋往来的礼品。花馍代表了普通百姓纯朴、美好的生活意境,也代表了吉祥如意。

就捏制风格来说,民间面塑的制作风格粗犷豪放、淳朴纯真,都体现在了花馍的造型艺术上。这些花馍的形态、用途、色彩与当地的民俗风情联系紧密并发展变化。这些花馍,大都出自农村及城市家庭主妇之手,尤其在结婚、生子、祭祀和过各种民俗节日时,家家都要蒸制花馍,根据需要制作成人物、动物、花卉、瓜果等,花样繁多、技艺精湛。这种家家户户都要进行的民间活动,造就了一大批捏制花馍的能工巧匠,而且世代相传。

山西各地的面塑艺术各具特色,有闻喜花馍、绛县面塑、霍州面塑、忻州面塑、岚县面塑等,经过传承,具有很深的价值意义。

民俗传承。面塑是世代相传的民俗艺术,几乎在山西各地都有流传,由于各地风俗习惯不尽相同,使得面塑的品种特别丰富。“礼从宜,事从俗”,民俗活动的需要直接促进了面塑的发展,面塑也被赋予不同的吉祥含义。比如春节期间,山西各地普遍制作“如意”“顺意”等,表示“吉祥如意”。孩子满月,奶奶家和外婆家送给孩子捏有十二生肖的“团圆”,或者“麒麟送子”等,祈求

孩子一生平安圆满。这些造型不同的面塑与不同的民俗相互呼应,形成一道亮丽的民俗文化景观。面塑其实是一种民俗文化符号,是原汁原味的乡土艺术。一方水土养育一方人,在家乡长期的民俗行为和精神的熏陶中形成的民俗心理,很容易被地方特征明显的艺术形式唤起心中的乡愁。

审美价值。面塑艺术的特点是完整饱满,简练夸张,粗犷,淳朴敦厚,色彩艳丽,让人觉得亲切自然。面塑在造型方面体现出的艺术特点林林总总。如忻州一带人物面塑的塑造方面,具有一些共性:突出文官富五车、满腹经纶;武官虎背熊腰、昂首挺胸;老人老态龙钟、脊背弯曲;女性削肩细腰、亭亭玉立;儿童虎头虎脑、憨态可掬。在一组面塑中,则注重场景气氛的营造,每个人物的神情姿态个性分明,但却紧密围绕着情节,烘托主题。对动物的塑造则突出其温顺可亲、喜庆祥和的一面,而不是夸大其凶猛的生物特征。面塑之美,美在其自然的材料、自然的工艺、质朴的心境。它塑造的形象是符合民俗文化心理的,是老百姓喜闻乐见的。

教育价值。面塑绝不仅仅是玩赏品,它还具有很强的社会教育功能。面塑艺术以其绝美形象讲述着一个个动人的故事。无论是造型夸张、手法简洁的民俗面塑,还是孙悟空、猪八戒、白娘子、穆桂英、水浒英雄、关公等形象都会在潜移默化之间启迪孩子的智慧。同时,对于艺术教育和艺术创作,民间艺术总会带来莫大的惊喜。

经济价值。制作面塑原本是底层百姓谋生的一种行当,但它无疑又是一门传统的手工艺,其作品具有浓郁的地方特色,有独特的文化价值。随着旅游业的发展,面塑这种“小玩意儿”越来越显示出其独特的文化魅力。传统的面塑艺人是“只为谋生计,含泪走四方”的街头艺人,很少有系统的知识,但不可思议的是,面塑就是在这样的普通群众手中开出美丽的花朵。在彰显文化自信的今天,面塑艺人们利用自己独特的技艺,塑造出越来越多的好作品,赢得了阵阵喝彩,让更多人感受到了面塑艺术的魅力。

丁村民居兴建于元代末年,如今看到的院落多是明朝万历年间至清朝的大量房屋家宅。这些家宅是完全可以和乔家大院、渠家大院、王家大院竞相媲美的大院,还不是单一的大院,是一座一座既分散坐落,又有序排列的四合院,形成了一个大院族群,一个大院村落。这种分布在整个村落的大院,不止在北方,在全国也罕见。

游览丁村大院最好的办法莫过于俯瞰,站在村东的土崖上探头远望,围墙里众多的四合院“摩肩接踵”,构成了古色古香的村庄。细瘦的村巷将繁星般的大院勾勒为四块,若用方位定名,即可分为:北院、中院、南院和西北院四个组群。每个组群都有数进四合院,疏密相间,形成板块,缀连板块即成村庄。

村庄外的四个角还有魁星楼、财神阁、文昌阁、玉皇庙,东面有狼虎庙,西面有突出去的骆驼院。这形状惹人生疑,为何不是中规中矩的方正图案?稍一琢磨你会发现,整个村落像是一只爬行的乌龟吗?是的,金龟戏水便是丁村整体布局的取意。如果说,村庄是金龟的身子,那么,村外的四座楼、阁和庙宇就是金龟的四足,而那凸出去的狼虎庙和骆驼院,则是伸向汾河的龟头和留在水边的龟尾。

多么精妙的布局!龟,在古代象征健康长寿。至今,丁村一带仍流传着“千年蛤蟆万年龟”的俗语,无非是说龟的年龄最长,是长寿的象征。丁村的祖先在建造村落的时候,就赋予了美好的寓意。龟生水侧,探头可饮河水,落卧可沐艳阳,生态环境良好,自然无忧无虑,哪能不长寿万年呢!这不是奉迎金龟,而是祖上对后世的满腔期望!

俯瞰丁村,整体美感赏心悦目。

进入丁村,单体美感溢身润魂。

对于整个村落来说,四合院算是单体民宅。明代的四合院独立成体,由正厅、东西厢房、倒座和门楼组成。门楼多在院落的南面,跨步进门,迈过高高的门槛,正对的就是北面的主房,也叫正厅。两侧就是东西厢房。从体量上看,正房大,厢房小;从高度上看,正房高,厢房矮。虽然哪面也是四合院的一合,却没有平均使用长、高、宽,才使这院落主次分明,尊卑有序,有一种协调舒适美感。更有趣的是,这无言的建筑风貌,体现了家庭的伦理观念,住在北房的是长辈,住在厢房的是晚辈,恭谦礼让在木石上写照得逼真形象。

到了清代,丁家人口兴旺,济济一堂,单体的四合院不够用了,因而派生出了二进的四合院。清乾隆十年(1745)新建了一座这样的院落,最南为影壁,依次为倒座、中厅,穿过中厅就是后院。后院与单体四合院别无二致,只是院落的体量大了好多。如果北面的主房还是那样的平房,就会有衣肥冠瘦的感觉,本来不失衡的屋宅,此时也会失衡。因此,后院的主房增高,建成了楼房。尽管楼房只有两层,看上去却超拔脱群,气宇轩昂。

更美妙的是这二进的院落仍嫌自己不够大、不够阔,于是承上接续了清雍正年间的院落,启下延展进清乾隆十五年(1750)和三十六年(1771)的两座院落,从此四合院落变为四合群落。进正门,入倒座,穿中厅,转侧门,时而上,时而下,时而左,时而右,辗转其中,如入迷宫,看是出门是进门,本是进院是出院,正走得院重门复疑无路,忽然间柳暗花明是村巷。

这种美不再是单体美,出现了复合美。这种复合美,不是村落的整体美,是组合院落的整体美。说穿了这是一种变化美、和谐美。在丁村院落中,单体和整体不时变化,不时易位,但无论怎么变化和易位,美却是不变的。你看那座门楼,在四合院里,它是个单体建筑。但这个单体是整体院落的重要部位。俗话说:气口如人口,人口正,便于呼吸,便于饮食;气口即门口,门口正,便于人们出入。因此,门楼挺拔而阔朗,显示着院落的巍然风貌,却又不高过主房,阔过正厅。相对于门扇来说,门楼又成了整体,门楼的风貌若要质朴,门扇的装饰铁钉尽量少用;门楼的风貌若是华丽,那厚重的木扇上要包铁皮,铁皮上要包铁带,铁带上要有铆钉,铆钉要有大有小,大的不少于220枚,小的多达3500枚。这些铆钉还要组成图案,或圆或球形,或尖或菱形。一眼看去,那门扇与门楼浑然一体,招人眼目。

一座大院,犹如一件精致典雅的工艺品。

一个村落,犹如一座北国民居的博物馆。



丁村
赏
国
宝

乔忠延

妙趣横生的“拔花花”

杨平生

元宵节期间,尖草坪区上兰村举办的“拔花花”民间体育活动,吸引了众多群众前来观看。这项集竞技性、娱乐性于一体的传统活动有上百年历史,已被列入山西省非物质文化遗产名录。

“拔花花”起源于清朝,是正月十五至二月初二期间,民间传统社火活动中的一项内容,有着鲜明的太原地方特色。它主要流行于太原市北部区域,即现在的尖草坪区和阳曲县部分地区。活动内容为:各村庄在人群相对集中和地面开阔的地方(一般在十字路口),用木椽搭起一个“门”型的木架子,即“花花架”,在上层横梁插上绢花,参与游戏者爬上去拔取绢花。

花花架的搭制方法是先用两根长6至7米的木椽,相隔3至4米立起来,在高约4米的位置中间横着固定一根直径30多厘米的大梁。距其上1.5至1.8米处再固定一根木椽,上面插上各种各样美丽的绢花。在第一根大梁中间固定着一个滑轮,穿挂一条绳子,绳子是活动的,这样架子就搭制好了。为了安全起见,大梁下面要铺上一层30至50厘米厚的沙子。



热闹的“拔花花”活动(图片由作者提供)

懒豆腐

任学良

每逢去县城看望年迈的姐姐,她总是要制作我爱吃的“懒豆腐”。“懒豆腐”是农家土法制作,选用施农家肥长出来的无污染黄豆,又用酸浆水点制而成,整个制作过程所用水均是洁净的地下井水或山泉水。因此,制作出来的“懒豆腐”清香溢屋,入口香醇,回味甘甜,食后齿留香。

称之为“懒豆腐”,是在制作过程中少了一道过滤豆腐渣的工序,这并不代表制作的人懒惰,而是乡下人粗粮细作、全面发挥黄豆营养价值使然。“懒豆腐”在前期加工程序上与正常豆腐略有差别。制作时,大都在瓶子上先把黄豆碾碎成面状,再用称之为“绢罗”(一种极细的罗面罗子)的罗子把黄豆面罗下备用。再根据家中人口饭量准备好黄豆面,在锅内的水“咝咝”作响时,将黄豆面一把一把徐徐撒入锅中。一次不能撒得太多,否则锅内容易结成面疙瘩。当锅内均匀的豆面糊烧滚开后,就可以点“懒豆腐”了。点“懒豆腐”时要得法,把酸浆水沿锅边慢慢细地倒入锅内,不能性子急,要一勺一勺慢慢地点,此时会看见锅内出现一小块一小块的乳白豆花。如此点入酸浆水多次,锅内的豆花和水已经是泾渭分明了。到此时“懒豆腐”已点成了,再用细孔笊篱将豆花块轻轻捞入放有笼布的盆

内,稍稍挤压掉多余的水分,此时的“懒豆腐”色泽清嫩,细白如玉,淡雅的清香飘飘悠悠地散发出来。再将成形的“懒豆腐”装盘,点进少许香油,拌入香菜葱花及各种佐料,入口消魂。

吃法也是多种多样,如加上地皮菜、萝卜丝儿、羊杂等在锅里用油炒一下。“懒豆腐”拌烂腌菜,就上烟山豆腐不下筷”,这是过去大同人耳熟能详的口头禅。

“懒豆腐”历史悠久。相传西汉时淮南王刘安的母亲喜欢吃黄豆,随着年龄增长,其母患上牙疾不能吃整粒黄豆。于是刘安把黄豆磨成粉用水熬成糊状,加入盐卤,结果豆糊凝结成块状的洁白物——豆腐花,可口好吃,这就是“懒豆腐”的前身。两千多年后的今天,“懒豆腐”几乎变化不大,一直深受人们喜爱,被视为餐桌上的美味佳肴,常吃可祛诸毒,强体质,抗疾病,延年益寿。

晋之味