

艺合孤清指尖『花』

品味『非遗』面塑的韵道

软软的面团，于揉捏中，融入的是对幸福生活的憧憬；暄暄的花馍，在蒸余间，发酵的是对故土的浓浓感念。从食品到艺术品，从心尖到指尖，面塑这一纯朴的民间技艺，以生动的造型和丰富的色彩，张扬着传统饮食文化的巧与美。

面塑，也称面花、礼馍等，源于山西民间习俗。我国的面塑艺术，早在汉代就有文字记载，是承载礼仪、寄托心愿的一种方式。数千年来，依托一代代传承人的深耕，面塑制作技艺日臻精美，已成为非物质文化遗产项目，并形成了独特的艺术风格和完整的创作体系。

杏花岭区洞河南街的一个小区，我们见到了“花馍手艺人”杨春梅。只见她搓、揉、捏、粘，得心“信”手；做出的禽、鸟、虫、兽，栩栩如生。凭借精巧的手艺，2021年，杨春梅成立了“红火火花样馒头”工作室，并成为杏花岭区区级非物质文化遗产“杨氏花馍”代表性传承人。

杨春梅的老家在定襄。那里逢年过节，家家户户总要蒸些花馍。一个个造型别致的花馍，在杨春梅幼小的心灵上深深烙就了“痴迷”。离开家乡，她对蒸花馍的热爱与日俱增。杨春梅潜心钻研花馍制作技艺，八方拜师学习，在传承老一辈花馍工艺技法的同时，不断探索着花馍制作的创新和发展。

在杨春梅的工作室内，满眼都是象征福祿的“葫芦”、憨态可掬的“兔子”、意指长寿的“桃子”、腾云驾雾的“天龙”……通过发面、配色、揉制、屉蒸等一系列操作，她的面塑如同施了魔法，奇幻般地以各种绝美的形态恣意开来。

做花馍的面要筋实、韧道，饧好的面需要反复搓揉才能制作。生活中的牙签、梳子、剪刀，都是杨春梅“点石成金”的工具。面团在她灵巧的指尖变成了活灵活现的动物和花卉，再用红豆等“点睛”，花馍顿时有了生命。

施彩的颜料是杨春梅多年摸索的“独家秘方”。她巧妙利用水果、蔬菜特有的天然颜色，经过特殊的工艺，让馍的色泽更加喜庆，更具北方特色。

如今，杨春梅带着她的团队走向更广阔的舞台。她积极参与社会公益性展演和宣传，在弘扬民间传统面艺文化的同时，带动了更多妇女创业，力图将传统北方饮食文化传得更广、更远。

匠心弄巧，纤手拈艺。面塑，“捏”的是儿时记忆，“揉”的是幸福韵道……



匠心



寿星



鸳鸯



传承



礼馍



醒狮



巧工



松鹤



统筹 宿晓健
摄影 贾鹏
文字 米国伟
美编 平原
王金国



兔宝



生肖