

艺合孤清指尖“花”

——品味“非遗”面塑的韵道



统筹 宿晓健
摄影 贾 鹏 米国伟
文字 平 原 刘 敏

柔软的面团,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。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。

杏花岭区涧河南街的一个小区,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”。

在杨春梅的工作室内,满眼都是象征福禄的“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,纤手转艺。面塑,“捏”的是儿时记忆,“揉”的是幸福韵道……



巧工



萌鸡



飞龙



匠心



传承