

晋阳花馍： 指间绽放千年艺

八月的晋阳大地，麦香氤氲。在晋源区赵家山村郝庆玲的面塑作坊里，蒸箱开启的瞬间，袅袅白雾升腾而起，造型精美的寿桃花馍新鲜出炉。与此同时，晋祠镇乐庆楼花馍工坊内，王小萍专注地控制着一条栩栩如生的“锦鲤”——鳞片层次分明、尾鳍舒展灵动，仿佛随时会游动起来。两位巧匠，共守一方水土，在揉捏搓塑的指尖韵律中，晋阳花馍的千年古韵潺潺流淌，续写着生生不息的文化诗行。



王小萍展示制作的醒狮花馍



乐庆楼花馍工坊里造型各异的花馍

岁序承古礼

花馍，俗称礼馍、面花，绝非寻常点心。它是我国北方民间礼仪活动中不可或缺的“礼器”渊源可追溯至上古金石礼器。在太原晋源区，造型独特的晋阳花馍，是当地民俗活动中最具地域特色的礼品。2011年，它入选省级非物质文化遗产代表性项目名录，其纯朴的造型镌刻着晋阳文化古老的印记，是古晋阳农耕文化孕育的典型民间艺术。

晋阳花馍的生命力深深植根于民俗。“咱们晋源的花馍，可不只是填肚子的吃食，”晋阳文化民间研究会会长姚富生摩挲着一个刚出笼的寿桃花馍，深有感触地说，“它是咱老百姓过日子的大事小情里都少不了的‘礼’！你看，添丁进口要送‘喜馍’，给老人祝寿得供这大寿桃，祭奠先祖要摆上福寿娃娃、莲花馍。”老人说着，眼中泛起温暖的光，“这些馍馍里，包着的是咱晋源人世代最朴实的心愿。”

每逢年节，造型生动的晋阳花馍总是供不应求。它们不仅是亲友间传递情谊的珍贵礼物，更在时光流转中，化作晋源大地上一道独特的文化风景。姚富生常说：“这花馍啊，是刻在晋源人血脉里的礼数，是能捧在手里、暖在心里的活态文化。”

“老面蒸出的馍才有魂。”工坊里，57岁的郝庆玲用沾满面粉的手指轻点刚出笼的作品。20余年的光阴，都揉进了这一团老面里。

作为晋阳花馍省级非遗代表性传承人，郝庆玲的底气，源自对传统工艺的坚守。每一次制作，她都坚持使用老面引子唤醒面团生命力。揉面时，碱水点化的分寸全凭数十年练就的手感：多一分则涩苦，少一分则酸黏，这是机器和发酵粉无法替代的“馍魂”。制作花馍是硬功夫：选精细小麦粉，和面软硬适中，碱面揉匀精准，蒸制火候恰到好处——任何工序失准都会导致失败。她的招牌麻油小花卷，裹足醇香胡麻油，蒸熟后掰开金黄油润，年销2000余袋。

凭着这份过硬的手艺，郝庆玲成了乡亲们信赖的“巧手”。在晋源区，谁家遇上老人做寿、孩子满月、婚嫁添丁这些大事，

找郝师傅订份应景的花馍，已是习惯。尤其一进腊月，订单更是如雪片般飞来，工人们围坐在一起，灵巧的双手将面团揉捏、盘剪、点缀、装饰，普通面团魔术般化身栩栩如生的小动物、盛开的莲花……精美程度堪称花馍界“天花板”。“订制花馍的人特别多，我们得加班加点赶制，”郝庆玲回忆道，“每天清晨5时开始忙，一天用掉三四袋面粉。”最忙时，作坊甚至需要发放号牌，“最多一天发过40多个号。”

腊月还有一项重头戏——为龙天庙会赶制1.8米长的盘龙面塑贡品。“龙头要威风，龙身要流畅，龙爪要有力，”郝庆玲边说边比画着，“最难的是分体蒸制后的组装，要把蒸好的龙身段一段段接起来，特别是转折处，稍有不慎就会露出接缝，那就前功尽弃了。”这份压力源于对传统习俗的敬畏，也凝聚着她炉火纯青的技艺。

匠心守艺魂

巧手焕新彩

在乐庆楼花馍工坊里，蒸笼揭盖时腾起的白雾裹挟着浓郁麦香。王小萍轻抚着刚出笼的蛇盘兔花馍，温润的表面泛着光泽——这是她从京派面塑大师那里学来的“水光肌”工艺。在这个去年底开张的工坊里，千年花馍技艺正在传统与创新间寻找平衡。

“奶奶用红纸染寿桃的画面，是我珍贵的童年记忆。”王小萍摩挲着手中的面团，眼神温柔而坚定。为了精进技艺，她毅然北上求艺，拜师花馍名家，巧妙地运用“水光肌”工艺，让花馍表面呈现出细腻光润的质感。在色彩表达上，她突破传统，以天然食材入色：用菠菜汁晕染出春意盎然的绿，以南瓜泥泼洒出温暖明亮的黄，借仙人掌果粉点缀出娇嫩可人的粉，使传统造型焕发出清新自然的现代美感。在发酵工艺上，王小萍巧妙地将老面引子与牛奶酵母结合，既保留了传统的麦香筋道，又增添了松软口感。

工坊里，每一件作品都凝聚着匠心：九层寿桃塔需要两天时间精心制作，醒狮的鬃毛必须在面团半醒的黄金时刻迅速剪出。“就连失败的作品，亲戚们都抢着要。”王小萍笑着说，随手撕开一个福袋花馍，浓郁的奶香顿时弥漫开来。

这些融合传统与创新的作品很快赢得了市场认可。通过抖音平台，王小萍的花馍走进了更多人的生活：高考祝福花束、婚庆花馍塔等定制作品供不应求。面对外地客户的运输难题，她始终坚持自己的原则：“宁可少接订单，也绝不添加防腐剂。”如今，王小萍正筹划开设研学课程，希望让更多人体验花馍制作的乐趣。在她手中，古老的面团仿佛获得了新生，诉说着传承的真谛：尊重传统，但不拘泥于传统。

如今，晋阳花馍这门古老艺术，在守正与创新中绽放时代华彩。老匠人掌心托起的寿桃，沉淀着千年技艺的厚重底蕴，年轻艺人打造的创意工坊，则播撒着传统技艺的传承火种。馍承古韵，指尖生春，这缭绕麦香正穿越时光，飘向远方，诉说着三晋大地生生不息的文化传奇。

记者 毕晶晶
本版摄影 张昊宇



记忆档案

晋阳花馍，这项流传千年的面塑艺术，根植晋阳农耕文明。它以麦为纸，以手为笔，将祈福纳祥的寓意化作仙桃、锦鲤、盘龙等精巧造型，贯穿寿宴、祭祀、祈雨等场景，承载着世代乡土情怀。如今，晋阳花馍已从传统的祭祀礼器华丽转身，通过创新设计和现代工艺，以丰富多彩的创意造型赢得年轻人青睐，让千年民俗焕发出新的生机与活力。

郝庆玲在制作寿桃花馍