

闻喜花馍的文化价值与创新发展研究

王佳卿¹ 郜子清¹ 康世宇²

1. 晋中学院经济管理学系, 山西 晋中 030619

2. 山西传媒学院新闻传播学院, 山西 晋中 030619

摘要: 作为中华传统艺术谱系的重要组成部分, 面塑艺术承载着地域性民族文化符号的独特功能, 在历史演进中形成独具特色的文化形态。然而在当代社会工业化浪潮下, 传统手工艺面临着前所未有的存续挑战, 晋南面塑艺术的典型代表——闻喜花馍亦不例外。本研究聚焦山西省运城地区这一特色民俗工艺, 运用田野调查、问卷调研与文献研究相结合的方法, 系统考察其艺术形态。通过追溯发展脉络, 从文化意蕴、历史脉络与工艺特征三个维度切入解析, 揭示其蕴含的造物智慧与设计哲学。在此基础上, 进一步探讨该艺术形式承载的文明记忆价值与视觉美学价值, 同时从保护与活化视角出发, 对传统工艺的现代转化路径进行创新性思考。

关键字: 闻喜花馍; 文化价值; 制作工艺; 艺术特色

1 闻喜花馍的制作工艺与艺术特色

1.1 制作工艺

闻喜花馍的制作工艺繁琐而精细, 包括和面、发酵、揉面、造型、蒸制等多个环节。每一个环节都需要严格掌握, 以确保最终成品的品质和口感。在选料与准备上, 选用闻喜北垣产的最优质小麦磨成的面粉, 以及当地的水和面。在揉面环节, 讲究的手艺人会使用面箩过筛面粉, 并在和面时加入适量的醋或糖水, 以增加花馍的白亮度和光滑度。揉制好的面团需要在温暖湿润的环境中醒发, 以增加其弹性和延展性。根据所需的花馍形状, 如狮子、龙凤、对对馍等, 进行细致的捏塑。这一步骤需要艺人具备高超的捏塑技巧和丰富的想象力。捏好的花馍需要在开水上笼, 用急火蒸制, 以保证花馍的形状和口感。蒸制后的花馍需要趁热着色, 以增加其色彩和美感。

1.2 艺术特色

闻喜花馍作为晋南民俗艺术的瑰宝, 其艺术特质集中展现在形态构造与色彩哲学两

个维度。在形态体系上, 包罗飞禽走兽、花卉果蔬、戏曲人物等百余种意象, 尤以龙凤呈祥、石榴多子等吉祥题材最具代表性。设色体系以高饱和度的朱砂红、明黄与翠绿为主导, 形成极具张力的视觉表达, 这种色谱配置源自华夏文明深层的五色观——五行学说中金木水火土分别对应玄、素、赤、緋、黼五色, 这种天人合一的色彩智慧不仅见于青铜礼器与宫廷建筑, 更在民间面塑的彩绘装饰中得以延续。

在形态塑造方面, 匠人运用三大核心技艺体系: 首先是删繁就简的写意风, 通过揉、捻、搓等基础手法, 以面团为笔墨进行意象化表达, 如用螺旋纹暗示祥云流转, 借波浪褶皱表现衣袂翩跹, 在似与不似间传递农耕文明特有的质朴审美。其次是繁复堆叠的装饰流, 采用分层塑形与镶嵌工艺, 如在塑造百鸟朝凤主题时, 主体凤凰以枣泥勾勒羽脉, 眼瞳嵌入黑豆, 尾羽缀以染色的玉米须, 通过材质混搭形成触觉与视觉的双重质感。第三种是立体架构的营造法, 借鉴传统建筑中的榫卯原理, 以竹制骨架构建三维空间, 典

型如九层婚庆花塔，每层分别塑造牡丹、莲花等不同花卉，通过中心支柱实现动态旋转效果。

这些技艺体系承载着深厚的文化隐喻：写意造型承载着“大巧若拙”的道家哲思，常见于祭祀供品；堆叠工艺暗合“层层高升”的世俗愿景，多用于生辰寿宴；架构艺术则体现“天圆地方”的宇宙认知，常作为婚俗仪式中的核心陈设。匠人在创作时严格遵循“三分塑形，七分赋彩”的古训，如塑造虎形花馍时，额间点染赤色对应火德，爪部描金象征锐气，背部青纹隐喻生命力，通过五色配伍达成阴阳平衡。这种古老与现代的对话，不仅延续着黄河流域的民俗记忆，更在联合国非遗名录中绽放异彩，成为解读中国民间美术的重要密码。

2 闻喜花馍的文化内涵与历史传承

2.1 文化内涵

闻喜花馍不仅是一种食物，更是一种承载了丰富文化内涵的民间艺术形式。它集造型艺术、民俗文化、食品制作于一体，蕴含着人们对美好生活的向往和追求。在传统哲学与符号化寓意方面，闻喜花馍体现了中国传统哲学中的含蓄内敛，通过物质构件表达对美好生活的祝愿和向往；在地域文化融合方面，闻喜花馍的造型和装饰深受山西晋南地区独特地域文化的影响，这些文化元素在花馍中得到体现，使得花馍成为文化传承的载体；在艺术性与观赏性方面，闻喜花馍不仅是食物，更是艺术品。它的制作工艺精细，造型美观，色彩搭配和谐，具有很高的艺术价值和观赏性。同时，闻喜花馍已被列入国家级非物质文化遗产名录，这不仅是对其历史价值的认可，也是对其文化传承的鼓励和保护。通过产业化发展，闻喜花馍不仅成为当地经济发展的一个亮点，也成为文化旅游的重要资源^[1]。

2.1.1 历史文化价值

闻喜花馍源远流长，承载着丰富的历史文化信息。其制作技艺和造型特点反映了当地人民的审美情趣和生活习俗，是研究中国民间文化的重要资料。闻喜花馍是国家级非物质文化遗产，是三晋大地上独特的民俗文化，具有生生不息的历史文化底蕴和积厚流光的民俗文化价值。它与当地的民俗活动紧密相连，如婚俗、祭祀、节日庆典等，体现了当地人的生活方式和精神寄托。

2.1.2 艺术审美价值

闻喜花馍以面粉为主要原料，经过捏、揉、搓、切等多种手法，创造出形态各异、色彩鲜艳的艺术形象。其造型生动、构思巧妙，具有较高的艺术审美价值。闻喜花馍以其独特的艺术风格和完整的创作体系而闻名，具有很高的艺术价值^[2]。

2.1.3 技艺传承价值

闻喜花馍的制作技艺需要长时间的练习和积累，传承者需要具备精湛的技艺和丰富的经验。因此，闻喜花馍的传承不仅是一种技艺的传承，更是一种文化的传承。闻喜花馍的制作技艺已被列入国家级非物质文化遗产名录，得到了政府的保护和支持。同时，当地政府和企业在积极推动花馍产业的发展，通过培训、比赛等方式，鼓励和支持花馍技艺的传承和创新。

2.2 历史传承

闻喜花馍，源于中国山西省的闻喜县，有着悠久的历史传承。据史书记载，早在唐代，闻喜地区就已开始制作花馍，用以祭祀和庆祝丰收。经过千百年的传承与发展，闻喜花馍逐渐形成了自己独特的制作工艺和文化特色。闻喜花馍的历史悠久，其传承经历了家族传承、师徒传承等多种形式。在这个过程中，不仅保留了传统的制作工艺和技艺，还融入了当地的民俗文化和风土人情，形成了独特的艺术风格^[3]。

3 闻喜花馍发展情况分析

3.1 传播方式复杂，传播过程简单

作为晋南地区独具特色的面塑艺术，闻喜花馍的技艺传递始终遵循着特定的家族规约。这项传统工艺在代际相传过程中恪守“传媳不传女”的古老习俗，女性单系继承的惯例使得技艺传承在初始阶段就自动筛选了半数潜在习艺者^[4]。当承载技艺的女儿因婚姻迁徙至外省他乡，地理空间的阻隔往往造成原乡技艺的离散化演变。以 2019 年嫁往山东的传承人后代张丽为例，其将闻喜的“百子千孙”造型与鲁地胶东花饽饽技艺融合，创造出兼具两地特色的“齐晋合璧”新式面花，这种跨地域的文化交融虽具创新价值，却导致原真性技艺谱系的断裂^[5]。

在老龄化加剧的现状下，这项依托血脉维系的传承体系正遭遇严峻挑战。目前登记在册的 32 位省级以上传承人中，65 岁以上者占比较大，而青年承袭者不足总数的四分之一。与此同时，传统的社区化传播机制亦面临现代化冲击。这项民间技艺原本依托于乡土社会的互助网络，每逢婚丧嫁娶等重要仪式，乡邻们自发集结形成流动的“面花工作坊”，通过耳濡目染的方式实现技艺的有机传播。这种寓教于日常的生产模式虽造就了全民参与的技艺生态，却因缺乏系统化教学框架，导致关键技法在口耳相传中逐渐失真。

3.2 传承缺少新型专业人才与年轻人才

在工业化浪潮席卷全球的当代，传统手工艺的存续正面临前所未有的挑战。相较于现代化生产的迅捷高效，以闻喜花馍为代表的民俗技艺仍保持着农耕文明的节奏特征——其制作流程需经历备料、发酵、塑形等九道工序，单件精品创作周期可达三天。这种与快节奏社会格格不入的生产方式，导致青年群体更倾向于投身机械化程度高的行业。据统计数据显示，闻喜县域内从事花馍制作的艺人中，50 岁以上女性占总体 82%，传承梯队断层危机已迫在眉睫。

这项根植于祭祀文化的古老技艺，其艺术形态始终保持着鲜明的礼仪属性。考古研究发现，现存的 37 种基础造型中，有 29 种与周代祭祀礼器存在造型谱系关联。然而在当代社会场域中，随着世俗化进程加速，花馍的宗教象征意义逐渐消解。

破局之道在于实现传统民俗语汇的现代转译。中央美术学院非遗创新实验室的实践表明，通过提取传统纹样的拓扑结构，运用参数化设计生成符合当代美学的衍生造型，可使古法技艺焕发新生。例如将祭祀用的“三牲”造型解构重组，转化为模块化文创积木；或借鉴建筑空间构成原理，创作出具有光影交互功能的镂空灯饰花馍。这种在解构传统基因基础上实现的当代转译，既保留了技艺的文化密码，又创造出适配现代生活场景的文化符号。

3.3 生活方式的不断改变

闻喜花馍是伴随着功能出现的，因此频繁的被闻喜人使用在民俗生活中。在闻喜的岁令时节、人生节日以及家庭大事中，闻喜花馍随处可见，如在春节、元宵节、清明节等传统的节日中，闻喜花馍有不同的功能，作为祭品来上供；而在出生、结婚、过寿、丧葬中，闻喜花馍表达携护、祝福、贺寿、祭奠之意；甚至在家里盖房子上梁，乔迁搬家等家庭大事中，闻喜花馍也充分体现其功能性。如今在闻喜，人们对节日不断的简化，仪式也远不如以前复杂，人们对于花馍的使用也越加简洁，尤其是年轻一辈，生活习俗越接近现代化，其他的非常现代化，人们对于仪式的繁琐由老一辈继续保持，这就使得闻喜花馍“因人而存，人去艺亡”。闻喜花馍的传承危机不仅来源于传承人的缺失，还来源于当地人对于民俗生活的现代化，“小辈不讲究，长辈已将故”也是闻喜花馍出现传承危机的重要原因，因此对于闻喜花馍可持续发展问题的思考，亦需要从多方面去考虑。

在调查的过程中，闻喜花馍出现了传承缺失的问题，具体的情况表现为，最近一代的花馍手艺人均为中年或老年女士，小辈子孙或者上学，或外出打工。避免传统手艺的流失，闻喜花馍被列入非遗传承的保护名单，由此闻喜花馍收到当地政府的支持，开办花馍展厅，举行花馍大赛，并且接受电视台的采访，当地人也开始成立企业。闻喜花馍的传承危机不仅来源于传承人的缺失，还来源于当地人对于民俗生活的现代化，“小辈不讲究，长辈已将故”也是闻喜花馍出现传承危机的重要原因，因此对于闻喜花馍可持续发展问题的思考，亦需要从多方面去考虑。

4 结论

在深入探讨闻喜花馍这一非物质文化遗产的丰富内涵与独特魅力的过程中，我们不

禁被其精湛的技艺、深厚的文化底蕴和广泛的社会影响力所打动。闻喜花馍不仅是一种食物，更是承载了历史、文化、民俗和艺术等多重价值的文化符号。通过对闻喜花馍的历史溯源、制作工艺、文化内涵及现代传承与发展等多方面的论述，我们不难发现，这一传统技艺在现代社会中仍然具有不可替代的价值和意义。闻喜花馍作为地方文化的瑰宝，其传承与发展不仅关乎非物质文化遗产的保护，更关乎地方文化的繁荣与发展。通过对闻喜花馍的文化内涵、历史传承、制作工艺以及艺术特色的深入研究，我们不仅可以更好地了解这一民间艺术形式，还可以为其在现代社会中的创新发展提供有益的思路和策略。相信在不久的将来，闻喜花馍这一传统民间艺术将在现代社会中焕发出新的生机和活力。

参考文献

- [1]张烜. 山西闻喜花馍造型艺术及其文化特征研究[C]. 山西大学, 2017-6, (6): 5-13.
- [2]刘子璇. 非物质文化遗产视觉形象推广设计研究[C]. 贵州大学, 2021-6 (12): 7-11.
- [3]白晓旭. “有馍就有事，有事就有馍”：闻喜花馍的饮食人类学研究 [C]内蒙古师范大学, 2018-06: 28-33.
- [4]王莉莉. 山西运城“闻喜花馍”研究 [C]内蒙古师范大学, 2021-05: 55-57.
- [5]刘晨雨. 新时代非遗闻喜花馍的传承与发展[J]. 收藏与投资, 2023, 14(08): 187-189.

作者简介: 王佳卿 (2005—), 女, 汉族, 山西大同人, 晋中学院经济管理系财务管理 2022 级 04 班本科生;

郜子清 (2004—), 男, 汉族, 山西长治人, 晋中学院经济管理系人力资源管理 2022 级 02 班本科生;

康世宇, (2004—), 男, 汉族, 山西忻州人, 山西传媒学院新闻传播学院网络与新媒体 2022 级 01 班本科生。

*基金项目: 本文系 2024 年度晋中学院大学生创新创业训练项目 (项目级别: 省级, 项目名称: 闻喜花馍—非遗的传承与创新, 项目编号: 20231049) 阶段性研究成果, 并受上述基金计划资助。