

# 影像非遗



扫一扫,看视频

花馍里寄托着祝福。



面塑作品。



捏出玫瑰花造型。

正在进行花馍组装。



王利清教孩子们制作面塑。



拼贴。



教授学徒花馍制作技巧。



指尖的艺术。



使用新鲜果蔬汁上色。

## 一捏一塑总关情

□本报记者 李卓 王晓博 程英军 摄影报道

素白的面粉,在指间幻化成金福袋、红鲤鱼、蓝孔雀、粉牡丹等多样色彩与形状,于烟火袅袅中蒸腾成可观、可食、可寄情的“东方浪漫”,这就是面塑艺术。

面塑,俗称面花、礼馍、花糕、捏面人等,中国的面塑艺术早在汉代就已有文字记载。王利清是面塑(托克托花馍制作技艺)的呼和浩特市非物质文化遗产代表性项目传承人,生长在呼和浩特市托克托县的她,在奶奶和妈妈的耳濡目染下,从小就对这项技艺产生了浓厚兴趣。“小时候,我经常看奶奶捏枣山山、爬娃娃、寒燕燕等造型,她会给我一个面团,让我在一旁捏着玩。”王利清回忆。

清朝时期,托克托县地区是塞外闻名的“水旱码头”,“走西口”的移民浪潮将山西、陕西等地的捏面人技艺带到托克托县,与当地文化交融共生,独具特色的托克托面塑应运而生。2015年,面塑(托克托面塑)入选内蒙古自治区非物质文化遗产代表性项目名录扩展项目。

而王利清与这项技艺更深一层的结缘,则是因为从家乡“走出去”。“长大后我学过面点,也开过饭店,没有专门从事过面塑花馍制作。后来有一次去山西,见到精美的花馍,一下子激活了我心底的热爱,无法自拔。”

7年前,王利清如愿以偿开了一家花馍店。去四川学习如何捏灵动的小动物造型,去山东学习如何用果蔬汁调色,她从未停止探索学习的脚步。“我现在的风格属于融合风格,在传统的托克托面塑基础上,融入了多地域的技艺精髓与审美元素。”王利清得意地说。

丙午马年春节前后,承载着吉祥寓意的花馍走俏市场,王利清和丈夫樊平军榨果蔬汁、压面、和面、塑型、点缀……夫妻俩充满干劲地忙碌着,并通过快递将精心打造的作品发往全国各地。当记者问王利清累不累时,她说:“我可以不停歇地工作20个小时感觉不到疲倦。这是我打心底热爱的事情,完成一件满意作品所带来的成就感,是挣多少钱都代替不了的。”

为了托克托面塑更好地传承下去,近年来,王利清走进校园、走进社区、走进乡村,让这项非遗技艺被更多的人看见、了解和学习。她说:“我尤其喜欢下乡,村里的姐妹们都淳朴可爱喜欢跟我学习了,每次给她们上课,我都觉得可开心了。”

有人说,最好的人生,莫过于找到自己热爱的事业并为之坚守一生。因为热爱,王利清的生活闪闪发光。也正是因为人们代代相传的热爱,古老的面塑艺术在中华大地处处生根,闪耀着更加迷人的熠熠光彩。

### 【非遗小知识】

面塑(托克托面塑),2015年入选内蒙古自治区非物质文化遗产代表性项目名录扩展项目。托克托县地区面塑制品主要有面人、枣山山、寒燕燕等,经过约300年的传承,托克托县地区面塑制品主要以节日面塑、祭祀面塑和人生礼仪面塑等形态流传,是研究当地民俗不可忽视的资料。



孩子们在活动中学习面塑制作。 乌力更 摄



精心制作花馍。