

花馍——面塑中的民俗密码

□ 吴俊清

花馍，又称“面花”“礼馍”，是一种传统食用塑作艺术。与同是塑作艺术的面人不同，面人趋向于艺术品，基本功能是观赏，而花馍具有社会应用功能，是“可吃的艺术品”。花馍的制作广泛流传于黄河流域的山东、山西、河南、陕西、甘肃等北方地区，魏晋南北朝是花馍面塑的萌芽期，当时面食种类日趋丰富。关于面食的记载称其最早形态是饼状，始于汉代，称为胡饼或饅。北魏贾思勰在《齐民要术》中记载了面食的制作情况，当时名曰“饼法”。由饼发展为花馍，不仅形态发生了变化，其作用也不再局限于果腹的食物，而是成为民俗仪式中的符号载体。

一、千年的民俗传承

花馍产生并流行于北方小麦产区，从食用为主到具有精神内涵，花馍逐渐承载起祈福、祭祀、节庆等多重民俗功能。

花馍广泛用于祭祀仪式，始于隋唐时期，这也是面花、面塑艺术的形成时期。到宋代，受经济文化发展的影响，花馍被赋予更多的意义，运用也更为广泛，可以称之为面花的发展时期。宋代《梦粱录》记载了花馍用在春节、端午、中秋以

及结婚、祝寿等喜庆日子的场景。

明清时期，随着走西口浪潮的兴起与人口的迁移，花馍被带到了敕勒川地区。每逢年节、婚丧嫁娶、祭奠祖先、老人过寿、小孩满月等场合，敕勒川地区的广大民众都会制作花馍以示庆祝。

花馍的种类繁多，依四时八节、红白事宴等不同场合的需求，衍生出形态各异的花馍。民间有一首过年的童谣唱道：“小孩，小孩，你别馋，过了腊八就是年。腊八粥，过几天，漓漓拉拉二十三。二十三，糖瓜粘，二十四，扫房子，二十五，做豆腐，二十六，去割肉，二十七，宰年鸡，二十八，把面发……”这“二十八，把面发”，为的就是二十九这天蒸制春节的花馍，足见花馍在春节的重要性由来已久。

花馍有多种造型，仅春节花馍就有枣山、枣盘、枣花、茱子馍、混沌馍、娃馍、花卷馍和天地爷馍。蒙、晋、陕、冀、鲁等地花馍样貌虽略有差别，但受生活习惯及地域共同心理特征的影响，花馍的作用大致相似。如枣盘用来供奉灶王爷，也有上天言好事的美好祝愿；枣山供