

非遗视角下闻喜花馍的发展现状及对策分析

李卓璇

西安培华学院 陕西 西安 710125

【摘要】：“闻喜花馍”是中国山西晋南区运城市闻喜县的一个地方特产美食。它是人工用面制成的色泽不同、造型各异的馒头，因其品种多样，花样多变而称为花馍。作为一项地方传统风俗，现如今的闻喜花馍已逐步发展成供社会大众观赏的工艺品，并在此基础上也产生了一些带有浓厚地方特色的文化产业。作者力图从地方文化与闻喜花馍之间的相互关系入手，剖析闻喜花馍的发展状况和发展问题，从而给出相应对策，以期进一步增加闻喜花馍的认知度，并推动当地经济社会的健康发展。

【关键词】：闻喜花馍；发展现状；对策

引言

随着中国社会经济的迅速发展，文化产业已然形成了一世纪的朝阳产业，其意义也越来越多地被社会大众所理解。2006年，闻喜花馍与定襄面塑、焙面脸塑、新绛面塑等一同列为了山西省省级非物质文化遗产；2008年，闻喜花馍又被列为中国第2批国家级非物质文化遗产。而因为闻喜花馍在一定程度上具有着文化产品的精神性、文化产品的依附性和消费的娱乐性等特征，故而也可将之归属于地方文化。而山西在十二五计划中已经明确要大力发展我省文化并将之视为当前发展经济的重点，所以，在这一背景下关对于闻喜花馍的研究与改善以及其发展状况，将变得十分紧迫与十分必要。

1 闻喜花馍没落原因

1.1 社会发展

在社会经济快速发展的情况下，出现了大量的机器，机器的快速、精准、方便、实惠等很多优点，被大众所喜欢，机器代替人工的现象存在各个方面。

1.2 新生物品的出现

贸易国际化的今天，市场上代替花馍的东西日渐增多，越来越昂贵、好吃、丰富的糕点、慕斯等新式糕点被人所青睐，更受大家的喜欢。而广泛应用于寿诞和结婚，但口感、受欢迎程度均稍逊一筹的闻喜花馍，生存空间也日益萎缩，慢慢的花馍在消失。

1.3 花馍工艺复杂

每一个花馍都是手工制作，蒸制一个花馍需要12个步骤，完整制作一个花馍大概需要4至5天，花馍包括的工序和技艺很多，和糕点点心相比，所需要的时间就很多，因为传统的工序一直被沿用，花馍所耗费的时间就很长，并且花馍都是手工，还很复杂，手工具有不确定性，所以花费的时间就更久，因此花馍的市场还在不断缩小。并且人们因为所耗时间长，渐渐地人们也不愿意去做花馍，因此做的人也越来越少。

1.4 获利空间少

物质文化极其丰富的现代社会，人们的选择性变多，渐渐不会去购买闻喜花馍，因此没有太多市场的手工艺人，看不到发展前景，就会选择利润较高的其他工作。

1.5 经济落后地带

闻喜花馍所处的西北地区，相比而言经济发展较落后。当地的手工作坊仅限于当地，没有主动的去输出，也没有与附近其他城市工坊进行合作，仅限于将手工艺品对内输出，也没有完善的销售渠道。

1.6 闻喜花馍没有新元素

闻喜花馍大部分停留在前人的传统手工艺，而且很多的传承者大部分都年龄稍长，所接受的新的知识也很少，对于闻喜花馍的创新也很少，也没有密切的和生活联系在一起，使得闻喜花馍还是停留在原来的基础上，没有突破，因此闻喜花馍的发展受到了桎梏。

1.7 宣传力度

在我们做了有关闻喜花馍的了解调查问卷发现，很多人没有听说山西闻喜花馍，甚至很多山西人也不知道闻喜花馍的存在，也不知道闻喜花馍的作用，闻喜花馍的宣传力度是很弱的，虽然原来央视频道有报道闻喜花馍，但是一个纪录片并没有让更多的大众所了解和喜欢。

1.8 花馍保存

花馍制作后不容易保存且容易碎，在包装上和保鲜上有很大困难，花馍容易发馊，影响味道；容易碎从而影响整体效果，因此花馍成品的保护和储存也很重要。并且“礼馍”一般都很大，没有食用完就不可以吃了，就会有很多浪费的现象。

1.9 政策的缺陷

国家颁发了有关非物质文化遗产的保护条例，但是针对不同的非物质文化遗产，条例是不能一概而论的，针对闻喜花馍的保护、传承、弘扬和发展，是需要当地政府对症下药的，当地政府需要采取相关的措施。当地人的态度，在闻喜县也很少有人了解，清楚的知道闻喜花馍，闻喜花馍的名字是因为闻喜县，但是在闻喜县，闻喜花馍叫做北垣馍，因为以北垣村为主，而闻喜其他地方也很少有人真正了解，现在的青年人已经不去接触花馍了，为了学习等等，他们对于传统文化没有一个深入的了解，并且做闻喜花馍也只是因为闲暇，去打发时间，去挣钱。已经没有很多人去做这些了。

2 改善闻喜花馍发展的解决措施

2.1 从政府方面

(1)对于保护措施,政府可以制定有关的政策去保护闻喜花馍,建造一个有关闻喜花馍的艺术馆,定期举办闻喜花馍艺术展,在展览过后,可以放进艺术馆内,也可以进行销售,都由手艺人自己决定;这些陈列在艺术馆的手工艺品闻喜花馍是开放的,如果有人愿意购买,并且进行协商后,愿意出后是可以进行交易的。在艺术馆内,每一个作品下面都会写花馍的作者和制作过程。如果手艺人愿意可以拍摄视频,把视频在对应的闻喜花馍后投影出来,供人们欣赏和了解。

(2)将制作好精致的闻喜花馍放入博物馆,闻喜花馍虽然和其他的文化不一样,但是依然可以进行摆放和陈列,闻喜花馍有着悠久的历史,并且闻喜花馍已经有了四项世界纪录,可以将其进行陈列,供人们了解,让闻喜花馍作为运城闻喜县的代表,就像北京的故宫、天安门等等一样,形成具有自己特色的文化标志。

(3)政府应该对非物质文化遗产手艺人给予肯定,可以颁发一些证书或者予以一些实质上的肯定,让手艺人有一种认同感,让手艺人知道自己做的事情是有意义的,并且是得到肯定的,使他们传承的动力可以持续延续。

(4)政府将闻喜花馍非物质文化遗产引入学校,作为课外实践活动,有专门的手艺人去讲解相关的历史,制作过程所需要的材料、步骤,教授他们制作花馍,让他们更加形象、直观的了解,让他们发挥自己的想象力,去为闻喜花馍增添不一样的创新力,可以看看是否有小朋友喜欢这些,如果有十分喜欢闻喜花馍的,可以进行培养,让他们进行传承、弘扬。

2.2 从闻喜花馍方面

(1)手艺人:手艺人首先要用于打破传统制作的思想,对市场进行数据分析,在保留中国传统文化元素的情况下,进行创新,融入新时代的文化元素,比如十二生肖、电影人物(小孩子喜欢的卡通人物和动漫人物,成年人喜欢的电影明星和漫威明星等等),以及当下网络流行的表情包、游戏角色等等和国际上的素材。让闻喜花馍贴近生活,这个生活可以是人们的生活习俗等等。

(2)花馍技艺:在继承传统工艺的基础上,成立工作坊,让感兴趣的人能够感受到制作花馍的快乐,从而进行一种传播和传承。同时,在保持花馍传统手工技术的

基础上,和其他行业的传统制作工艺融为一体,包括了雕花、蜡染、抛光等,并对手工技术加以革新,使花馍更加的全面、更为丰富。花馍有着极强的立体感和很高的雕刻性,能够把花馍这样的加工能力艺术融合在其他的传统工艺品之中,从而把具有中华民族特点的传统民间艺术向全球传播。

(3)花馍味道:当下市场,人们更喜欢由奶油、巧克力、糖制作的糕点,而花馍可以采用这些材料进行制作,去提升花馍的味道,同时利用这些材料,可以更好的装饰花馍,从而有更好的观赏性,让花馍更加符合当代人的审美及口感,从而打开花馍的市场。

(4)简化制作流程:闻喜花馍有大量丰富的内涵,有独特的制作工艺。制作一个花馍至少需要4到5天,有9大工序,即凝水、筛面、制酵、揉面、捏形、醒馍、蒸制、着色、插面花,全手工揉捏而成。工序复杂,而让手艺人简化繁琐的制作工艺,同时不改变原有的效果,使现代人更容易接受,可以更好的感受“非遗”、了解“非遗”、感悟“非遗”,通过体验进行传承。

(5)开设“闻喜花馍非遗”课堂,邀请闻喜花馍代表人申红云,进行实践教学,来为大家讲述花馍的发展、制作工艺、地方民俗、世界纪录等方面讲述花馍的故事,让大家感受闻喜花馍的独特艺术魅力和文化魅力。

(6)因花馍的保质期太短、易碎,而改变了花馍的外包装,或使用“镶嵌式”的盒子。并且在包装盒上印上独具特色的闻喜花馍的图案(也就是里面食物的图案)注重细节的把控。精致的包装,精致的细部处理,能够带来更大的盈利价值,能够拓展市场占有率,通过市场的整合,使花馍的实用价值与观赏性实现高度融合,发挥引领功能。同时在保持传统闻喜花馍口味的基础上,积极开发新型的酵母,以减少醒发时间,从而极高花馍的生产。

3 结语

随着社会环境的改变,经济发展速度的提高,山西闻喜花馍非物质文化遗产受到了巨大的冲击。瞬息变幻,闻喜花馍出现了很多的问题,这些问题影响着闻喜花馍的传承与发展,我们要保护闻喜花馍,将闻喜花馍进行创新,从而进行传承、发展。应对现在的发展,将闻喜花馍赋予新的内涵,只有适应时代发展的文化才是最好的文化,将闻喜花馍与生活相联系,形成独具特色的闻喜花馍。

参考文献:

- [1] 张青. 山西民间礼馍艺术 [M]. 黑龙江:黑龙江美术出版社,1999.
 - [2] 冯秀峰. 美在晋南民间 [J]. 今日山西,2002(02).
 - [3] 尉富国,余海岗. 晋南民间礼馍的文化内涵初探 [J]. 晋阳学刊,2004(02).
- 基金项目:2021年西安培华学院大学生创新创业训练项目校级项目(编号:PHDC2021061)