



面花流传在黄陵农村，已有1000多年的历史。《邶中记·附录》载：“寒食三日，作醴酪，又煮梗来及麦为酪，捣杏仁煮作粥。”在此基础上出现了面花。

这小小的面花，成为当地人致富的金钥匙。黄陵县非物质文化遗产面花传承人赵爱芳，利用集市活跃的优势，开始做起了面花生意。

☕ 短讯 聚焦 延安精神 杂谈 收藏 欣赏 风物 养生 影视 品读 漫画

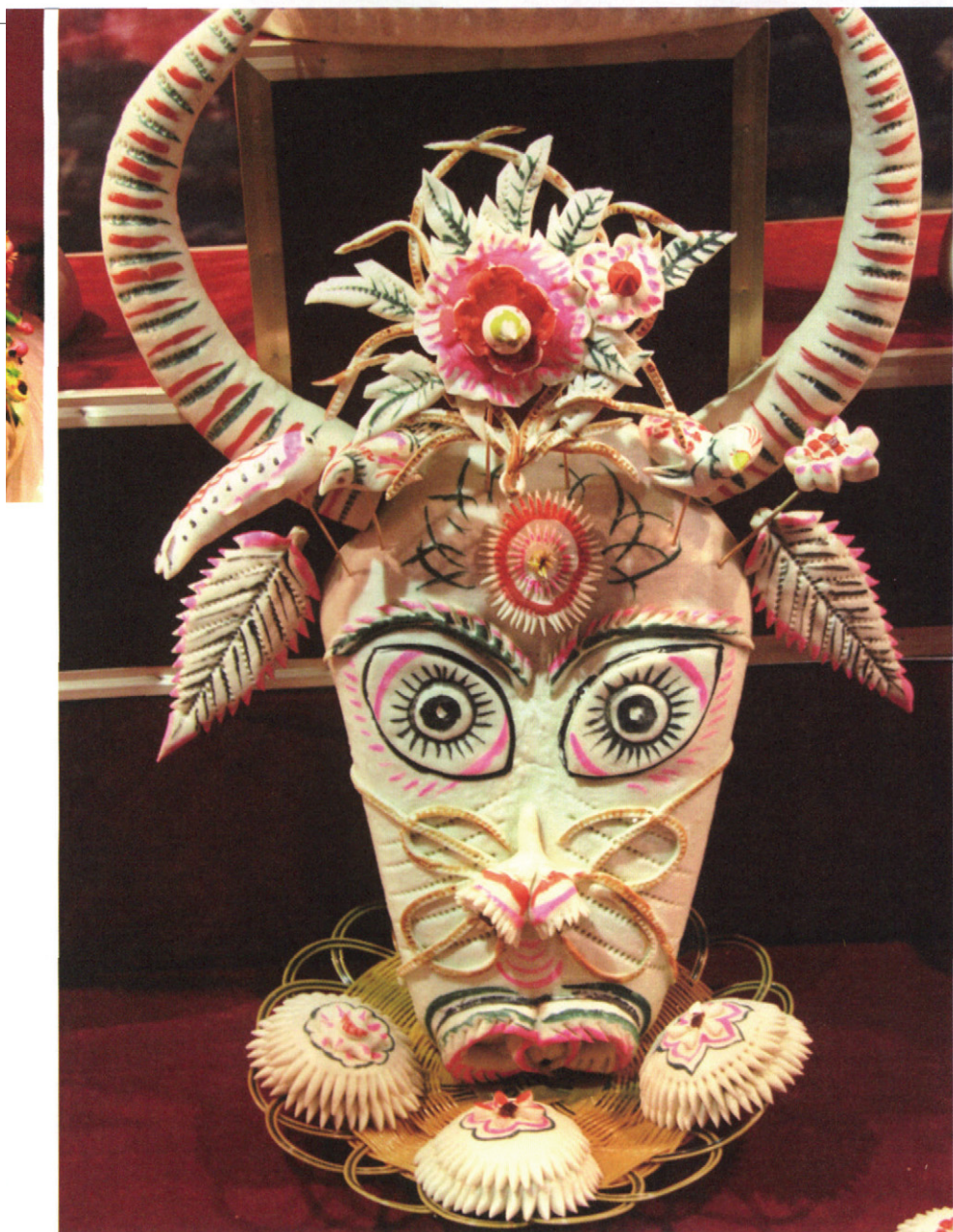
黄陵面花：捏出农家幸福生活

文/图 王非

面花，俗称花馍，是流传在延安黄陵农村的一种民间传统风俗礼馍。它以做工精巧，造型别致而著称。每逢清明扫墓祭祀、纪念轩辕黄帝之时，黄陵的农村妇女皆以灵巧的双手，用手揉、搓、捏，用剪刀、木梳、顶针、竹棍等工具，剪、压、排、扎制作出形态各异的造型的万物生灵，再用一些花朵、椒粒、豆子把眼睛一点，并用红、黄、绿、蓝

等颜色将枝叶花瓣涂染，组成不同的图案。然后经过40分钟的蒸制，一切对未来美好的祈祷、祝愿，全都融到花馍上了。

而作为祭祀轩辕黄帝和祖先的供品，面花要求结构复杂，造型生动，有较高的审美和观赏价值。祭奠面花以花鸟鱼虫、飞禽走兽、蔬菜杂果为主，或气势雄伟，或雅致优美，无不栩栩如生



生、精巧传神。到祭祀之日，黄帝陵前更是琳琅满目、千姿百态，成为面花的展览会，从而引起前来谒陵拜祖、观光游览的海内外人士的极大兴趣和高度赞扬。

面花流传在黄陵农村，已有1000多年的历史。

《邙中记·附录》载：“寒食三日，作醴酪，又煮梗来及麦为酪，捣杏仁煮作粥。”在此基础上出现了面花。长期以来，黄陵劳动人民积累了丰富的制作经验和制作技巧。使面花不仅成为一种庄重严肃的礼仪祭品，而且是一种颇有审美、欣赏价值的民间工艺品。

黄陵的民俗中，从婴儿降生到结婚之喜都有送面花的习俗。婴儿初降时，外祖母要蒸制小面虎一对，用红绳挂在孩子身上，以避邪恶；婴儿满月时，亲友们还要送大面虎一对和各式小面花若干，

以示人丁兴旺、幸福吉祥之意。婚庆时，亲友们所送的面花更是丰富，但不能轻易食用，只有在举行婚礼后，才能展示于众，以示对新婚夫妇的祈祷、祝福；新郎新娘进入洞房之后，围观的孩童们才可抢食，希望从中抢到包麸子的花馍，抢出福来。祝寿时，要送大寿桃面馍，以祈求吉祥平安，延年益寿。

如今，这小小的面花，成为当地人致富的金钥匙。黄陵县非物质文化遗产面花传承人赵爱芳，利用集市活跃的优势，开始做起了面花生意。因为她不断翻新创作，小小的门店总是生意兴隆，生意好的时候，一天就能卖出120多个。最近几年，赵爱芳的年收入都在3万元以上。在自己致富创业的同时，她又教亲戚、邻里面花技术，带着周边妇女走上了致富路。■