

他一天“浪费”掉20袋面，一次揉几十公斤面伤了手腕，一天磕数百个花模仿了大拇指……黄骅市吕郭庄村的孙建军，痴迷面花10多年——

# 让馒头开出漂亮的“花”

本报记者 邓晓燕 本报通讯员 任振宇 刘震 摄影报道

一个选择，坚持至今。  
孙建军不辞辛劳，10多年来，潜心研发面花，终于蒸出了好吃又好看的面花。  
今年43岁的孙建军，是黄骅市官庄乡吕郭庄村人。讲起研究面花的过程，他感慨万千。

## 面花烙在记忆深处

与面花结缘后，孙建军再也离不开它，一路走到了今天。“我想尽我的微薄之力，让面花文化传承下去。”  
不熟悉孙建军的人都会想，这样一个大男人怎么会和面花结缘？  
“我对面花有一种特殊的感情。”说起面花，孙建军满脸的幸福。  
在孙建军的记忆中，黄骅有个风俗，每逢过年过节，家家户户都会蒸面花。  
那时，孙建军年少家贫，能吃上面食都不容易，见到这种精美的面花，更是喜欢。

“每到过年过节，见到这些面花，我都舍不得吃，一直拿着，直到面花都风干开裂了，才美美地吃掉。”孙建军说。  
“现在想来，嘴里还有那种甜甜的麦香味儿。”这些好看的面食在孙建军的心里打下了烙印。  
那活灵活现的鱼，栩栩如生的兔子，让人垂涎欲滴的桃子、石榴……每个图案，勾画得那样真切，纹路那样清晰，再点上红点，给节日增加了喜庆的气氛。

孙建军说，吃这些精美的面花是最大的享受，更让他难忘的是参与制作面花的过程。  
过年时，别的男孩子都愿意跑出去玩，而孙建军却跟着母亲做面花，他喜欢揉面的感觉。

“把软软的面揉啊揉，直到揉得硬硬的，摸上去很光滑，看起来有光泽。”揉着光滑亮泽的面，孙建军的心里甜甜的。

发面、擀面、揉面、磕花、晾花、汤花、蒸花……一系列工序下来，孙建军虽然累，但满心喜悦。

守在灶台旁，闻着面花的香味，看着漂亮的面花出锅，多少年过去了，这种兴奋和喜悦仍存在孙建军的心底。  
“面花蒸好了，要是母亲拿出一个面花奖励我，我都能高兴得跳起来。”孙建军对面花有种特殊的情缘，他觉得，应该为此做点什么。

## 做面花是他的梦

随着年龄的增长，孙建军娶妻生子，有了自己的家庭，每到过年过节，自家也会蒸面花。这些年，他打过工，承包过工程。机缘巧合，到30多岁的时候，他再次与面花结缘。  
2011年，在一次和朋友的交谈中，人们谈起了对面花的



孙建军对面花进行创新

喜爱，孙建军心动了。  
他想起了自己的儿时梦，想起了与母亲做面花的场景。他要把面花文化传承下去。

然而，小时候会制作面花的孙建军，在大批量生产面前却遇到了瓶颈。孙建军查阅了许多资料，和别人学习了一些技艺，可做起来，他还是陷入了困境。

为了找到最好吃的面粉，他试验了各地的高筋粉，最后还是发现当地的早碱麦最合适。他发现，黄骅本地早碱麦磨制的麦芯粉，面筋含量高、淀粉特性优良，营养价值高，口感细腻、筋道、不黏口。

原料解决了，下面就是发面这道工序。

没想到，孙建军却在看似简单的发面上，遇到了困难。

## 揉面把手揉肿

看起来简单的发面、兑碱、兑水，却成了孙建军要解决的大难题。为此，他还险些半途而废。

“我把白面放在大盆里，用老肥发面，看似简单的发面，却没有想象中的容易。”孙建军试验了多次，都以失败收场。

发面用的时间长了，碱放少了，面会发酸；时间短了，碱放多了，面就发黄。他蒸出来的面花不是酸就是发黄，要不就是花纹不清晰，要么就是存放半天就开裂……

那段时间，他吃不好睡不着，把自己关进屋子，一次次发面，一次次揉面，一次次磕花……

半个月下来，他累了，瘦了，手都肿了，可是，令他满意的面花依然没有做出来。

有一次，他揉了三四十公斤面，手腕疼了麻了，大冬天还出了一身汗。



孙建军研制面花新品种

但他还是坚持着，直到把面揉得硬度适中、有光泽。过后发现，他的手都有些肿胀了。

就是靠着这样的手工摸索，孙建军才找到了最适合的水、肥、面、碱的配比。

## 磕花累伤大拇指

做好了面剂，最关键的一道工序是磕花。

那天，孙建军拿着模子，光磕花就磕了大约200个。

他的大拇指也是在那时候累伤的。直到今天，一阴天，他的大拇指就疼得厉害。

见他一天天瘦了下来，舅舅心疼他，劝他：“不就是个吃

的吗，要求那么严格干吗？好看也能吃，难看也能吃，将就着吃吧。”

可是，追求精细的孙建军不肯罢休。自己摸索不行，他就到各地“求学”，请人来培训。经过四五年摸索，孙建军终于成功了。

盐碱地早麦粉，手工制作，老肥发面，呛面工艺，不加任何防腐剂、增白剂，多年来，孙建军始终坚持“传承为根，创新为魂”的理念。

虽然大批量生产面花，但孙建军严控面花制作的发面、兑碱、兑水、揉面、磕花等15道工序，使面花口感好、不黏口、筋道、麦香浓郁。

目前，孙建军在沿用老肥发面、手工磕花等传统制作工

艺的基础上，从面花外形、材质等方面进行了创新。

## 将面花文化传承下去

“多年来，在遵从老辈制作工艺的基础上，我进行了多次改良创新，既保证面花质量与口感，又紧跟市场潮流，争取让老手艺产生新卖点。”孙建军说。

这些年，孙建军的公司先后安置下岗工人和残疾人20余人，并免费教授别人面花的制作技艺，让更多的人增加了收入，摆脱了生活困境。

“让更多的人了解面花，知道面花文化，这是我的责任。”2017年，孙建军被评为黄骅面花制作技艺省级代表传承人。

成为传承人后，孙建军觉得自己肩上的担子更重了。

近年来，除了在产品种类、花样上推陈出新，孙建军还一直致力于传播面花文化，让更多人了解这一北方特色面食蕴含的文化和故事。

“要将面花制作技艺传播出去。”孙建军利用节假日时间，定期给孩子们讲面花文化。

孩子们向孙建军学习制作面花，边学边体验，感受着非物质文化遗产产面花的魅力。

面花至今已有600余年历史，最早时作为供品，祈求来年五谷丰登、幸福吉祥。

如今，能工巧匠们雕刻出专门制作面花的木质模子，供人们使用。

木质面花模子的使用，丰富了面花的艺术内涵，大大提高了面花的观赏性，面花制作技艺也一直传承至今。

“经过数十代的传承与创新，如今，面花受到越来越多的人的喜爱。”孙建军说。

## 扫码看视频 新闻料更多

孙建军一天“浪费”掉20袋面，一次揉几十公斤面伤了手腕，一天磕数百个花模仿了大拇指……扫描二维码，观看相关视频。

