



活泼欢快的十二生肖,气势十足的狮子、麒麟,充满吉祥色彩的龙凤呈祥……在黄骅市羊二庄高官庄村,省级非遗黄骅面花模子雕刻技艺代表性传承人高殿华、李淑华夫妇,正手握刻刀,在一块木纹通直的木料上雕刻制作着面花模子。

他们夫妻相互配合,操作起来十分娴熟。大约一小时后,一个层次分明的双鱼图案大致展现出来了。操作台上满是刨花和木屑,伴随着墙上悬挂的琳琅满目的作品,整个房间飘散着木香……

# 刻木生花亦飘香

本报记者 牛健存 崔儒靖 魏志广 摄影报道

## ① 独特饮食文化的衍生

面花在黄骅,不只是吃食,更寄予了一份浓浓情意,蕴涵了黄骅人古今多少心语。

“说起面花模子,不得不先提黄骅面花。磕面花是黄骅民间的传统节日习俗。”笑容淳朴的高殿华介绍着,“人们把面粉发酵后,揪成剂子,按到面花模子里,印出各种图案,其中以鱼、鸟、石榴、葫芦、桃子、苹果、元宝、莲蓬等图案居多。这种样式精美的面花蒸熟之后,不易变形。因为样子好看,人们吃起来感觉更香甜可口了。”

据《黄骅市志》记载:“明永乐二年,穷苦贫民自山西洪洞迁徙至此,在渤海之滨扎根繁衍。由于本地土质盐碱,粮食产量很低,人们食不果腹,朝不保夕,面粉尤显珍贵。逢年过节,人们祭拜神灵祖先,拿不出像样的供品,便用平日舍不得吃的面粉,蒸制成鸡、鱼、麦垛、刺猬、仓官等形状的面食,作为供品敬奉神灵祖先,祈求来年五谷丰登、幸福吉祥。”

“黄骅的婚俗更离不开面花。青年男女但凡定了亲,每到过年、中秋或端午,男方总要带上应景的面花去拜会女方家长。来来往往中,两家人借着面花也熟悉起来,并把尊重与欢喜也相互传递着。逢年过节或有儿娶女嫁的,妇女们就聚在一起用花模磕面花。老话都说,‘正月十五蒸麦垛、蒸刺猬、蒸仓官,八月十五蒸兔爷,姑娘出嫁蒸枣糕,老人庆寿蒸寿桃……’”说起面花,李淑华兴致勃勃。

面花的主要原料为当地早麦面粉,而面花模子,便是人们磕制面花的工具。

面花模子的花样很多,内容大都取材于农村生活,以寓意吉祥的植物、动物为主,表达着人们对生活的热爱和憧憬。

多年来,面花模子雕刻手艺人精心设计,使木板生花,雕刻出专门制作面花的模子,供人们使用。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。



高殿华(右)和李淑华

## 黄骅面花模子雕刻技艺

黄骅面花模子雕刻工艺是因当地传统面食面花制作的需要,以家庭作坊形式传承下来的刻木工艺,距今约有近200年。2009年,这项技艺被列入省级非物质文化遗产名录。



## ② 近两个世纪的传承

黄骅面花模子雕刻技艺是当地民俗文化的历史积淀。清代开始,面花模子雕刻就以精湛的技艺、精美的图纹、印面易脱的优点名扬京津冀鲁一代。传承至今,雕刻技艺已有近200年。

“面花模子雕刻技艺的起源,在我们村要追溯到清代了。”高殿华说,“第一代传人高东洋,八九岁时就跟着他的父亲学木工。我们这盛行做面花,他又研究面花模子,将花、鸟、鱼等动植物凹刻在木板上,供乡民制作面花用。在以后的100多年里,我们这些后人就继承和发展了面花模子的雕刻工艺。”

到高殿华、李淑华夫妇这,黄骅面花模子雕刻技艺已传到第四代了。

今年59岁的高殿华,13岁那年开始和木匠出身的伯父学习面花模子的雕刻技艺。15岁初中毕业后,他开始在村里的木工加工厂尝试在家具上雕刻花纹、图案。

后来,高殿华痴迷于面花模子

雕刻。经过潜心研究,他将制作工具由祖传的小斜刀和小圆铲逐步发展到现在的各种雕刻工具,有斜刀、圆铲、锯、斧子、锤子等10大类30余种。他的作品雕刻清晰,造型美观,形意结合,惟妙惟肖。

“开始雕刻时,我先在模子木坯上勾画图案,再运用平头刀、圆头铲等刻刀做阴刻。”高殿华说。

一件作品的完成,要运用到直刻、斜刻、平抢、转刻等多种雕刻刀法,经过选料、刨板、画外壳、凿形状、截板、修壳、挖膛、刻花、净板等近10道工序。

李淑华是1988年开始跟丈夫高殿华学习面花模子雕刻技艺的。她重点学习花样设计。多年来,她自创雕刻花样100多种。如今,很多艺人所用雕刻花样均出自她手。

每刻完一个模子,高殿华都会再复制一个做纪念。在他的家里,最近这十几年的模子占满了一整面墙。这上千种图案,大都是取祈福、纳祥之意。

## ③ 家乡的文化符号

对于很多人来说,传统面花模子的魅力不仅仅在于食物,从某种意义上说,它更是家乡味道的痕迹,也是家乡的文化符号。

高殿华说,面花模子能够传承200年,靠的就是不减功、不减料。从立意到选料,从刻刀到技法都十分考究。

“过去,人们多选用枣木、桦木、梨木等做模子原料,现在主要选用优质的东北柳椴木。柳椴木木质细腻、柔韧度好且无毒无味。雕刻出的作品纹理清晰、牢固,不易脱落,更适合面花的加工制作。”高殿华说。

近年来,夫妻俩在自家开了一个小型面花模子雕刻作坊,名曰“双印坊”。

2013年,中央电视台《沿海行》节目对黄骅面花做了报道,高殿华的面花模子雕刻技艺开始为外界所知。起初,只是黄骅的几家面花食品厂和周边县市的买家订购,随后高殿华的业务迅速向外辐射。

虽然这门手艺可以糊口,但受手工限制,产量有限,不会让人发大财。多年来,高殿华也曾免费招收过徒弟,可都没坚持下来。令他们夫妻欣慰的是,儿子、女儿都非常喜爱设计和雕刻面花模子这门手艺。

从2014年开始,高殿华夫妇走进黄骅市高官庄中心校和羊二庄中心校,义务传授面花模子雕刻技艺。在有关部门的帮助下,他们还编写了校本教材《黄骅面花模子雕刻技艺》。

出自高殿华夫妇之面的面花模子,集艺术鉴赏性与功能实用性于一身,可谓雅俗共赏。他们刻制的面花模子,也逐渐打开了传统手工艺制品的市场。

如今,古老又有着岁月痕迹的面花模子雕刻手艺,不仅在我市受欢迎,还被很多省市采购回去,用作糕点制作或者工艺品,并远销海内外。

### 扫码看料更多

扫描二维码,了解黄骅面花模子雕刻技艺背后的故事。

