



山西省非物质文化遗产 ——孝义面塑

面塑，顾名思义，是用面经过造型艺术加工后美化的民间蒸面食品。

孝义的面塑俗称面花，它不仅是香甜美味的面食，而且还是一年当中所有重大节庆必不可少的参与者，是孝义人联系感情的纽带。

当过节或有婚嫁、生日等活动时，亲朋好友、左邻右舍都会聚到主家，奶奶、婶婶、阿姨、姑娘们将一团团的面放在灵巧的手中，又捏又揉一番，再点缀上红的绿的颜色，赋予面塑无限的生机和活力。

孝义的面塑，是将发好的面揉匀，精心捏塑，放在一边晾半个小时左右再上笼蒸，蒸熟的面塑要白而不变形。

面塑作为礼仪、岁时等民俗节日中馈赠、祭祀、喜庆的信物或标志，是一种由风俗习惯演变而成的地方文化，有广泛的群众基础。

面塑的内容丰富，形式各种各样，走兽类有狮、虎、猪、兔、羊、鸡、鱼、龙等，飞禽类有凤凰、喜鹊、鸳鸯等，人物类有八仙、孙悟空、猪八戒等，植物类有石榴、苹果等，象形类有寿桃、枣花、月饼等，还有花馍、花糕等。

什么时候捏什么样的面塑是有传统和讲究的，如喜庆节日捏枣花、面羊、花馍等，婚丧嫁娶时捏供品、寿桃、吉兔等，春节时捏枣山，清明节时捏燕子、蛇盘兔等。

面塑有大有小，大的高达一尺多甚至两尺多，小的只有一寸至两寸。制作面塑得有一定的技艺水平，水平越高，制作出的面塑越有观赏价值和艺术价值。

比如做花糕，要先做一个一尺五寸至两尺大的铺有红枣的圆面饼，将红枣嵌在塑成如意、盘龙等样的面条中，然后把它们放在面饼上拼成山状，再点缀一些盘云、鱼龙、盘兔和花果、元宝之类的东西，用五谷杂粮点眼镶口，这些工序完成后才能上笼蒸。再比如捏面燕，先用白面团捏出头部和鸟身，再用刀分开翅膀，切出嘴巴，眼睛的位置嵌一颗小黑豆，马上变得栩栩如生。

孝义面塑灵活生动，富有想象力，而且大胆夸张，是孝义民俗风情的又一种表现方式。

