

散落徐州的 民间艺术

贾汪花饽饽制作技艺是徐州地区传统面塑技艺的代表之一,蕴含着丰富的民俗文化与吉祥寓意。技艺以优质面粉、老面发酵为基础,通过揉、捏、剪、压、粘等手法,借助简单工具,塑造出各种生动形象的吉祥面食。常用于春节、婚嫁、寿辰等节庆仪式,既是祭祀供奉的佳品,也是馈赠亲友的祝福。2024年入选徐州市级非物质文化遗产。

贾汪花饽饽

匠心「揉」岁月「蒸」出吉祥味

本报记者 吴一凡



▲花饽饽“荷花”。



▲花饽饽“福袋”。

●受访者
马文婷, 江苏徐州贾汪人, 贾汪花饽饽制作技艺的区级代表性传承人。

“巧手捏乾坤, 蒸腾万象春。”这氤氲了数百年的面香, 至今仍随着炊烟袅袅升起。

贾汪花饽饽塑造的从来就不只是一种面点, 它还是一卷揉捏而成的民俗画。在揉捏刻画间, 融入了生活的厚实、运河水的润泽、四季的馈赠, 也塑造了团圆桌上的喜悦、祭祀时的虔诚、节庆中的期盼与代代相传的温情。而马文婷, 这位在面香与蒸汽里浸润成长的女子, 正俯首于案板之前为古老的技艺, 揉入新时代的光彩。



▲用于调色的南瓜。



▲为花饽饽“鱼”剪鱼尾。



▲做鱼鳞。



▲做鱼嘴。

古老面塑 蒸腾人间烟火

地处徐州东部的贾汪, 山水相映, 物产丰饶, 运河文化绵延了数百年。这片土地不仅盛产麦粮, 也滋养了鲜活而温暖的贾汪花饽饽制作技艺。它如立体的民间画符, 在一揉一捏之间, 默默讲述着百姓祈福纳祥的生活故事, 将美好的愿望藏进饱满的形态里。

追溯往昔, 面塑的渊源早在北方民间祭祀与节庆中扎了根。逢年过节, 祭祖敬神, 心灵手巧的妇人便以面团为材, 或捏成寿桃寓意长寿, 或塑出鲤鱼象征富足。那些栩栩如生的花果、动物、人物, 不仅是食物, 更是承载着虔诚与希冀的仪式载体。旧时乡村, 谁家有了喜事, 蒸上一锅精巧的花饽饽, 便是最体面、最深情的祝福。

巧手揉捏 塑出传承之路

清晨8点, 万籁初醒, 德婷花饽饽工作室里, 马文婷立于宽大的案板前, 双手正与一团洁白柔软的面团“对话”。指尖深陷, 手腕带动, 推、揉、折、转……行云流水的动作里, 蕴藏着一天劳作的开端, 也沉淀着一门手艺最核心的秘密。

“做花饽饽, 最重要也最难的一关, 就是‘醒发面’。一个花饽饽的灵魂, 全在这面团的‘呼吸’之间。”马文婷一边揉面, 一边轻声说道。在她看来, 面团是有生命的, 而发面, 便是唤醒并滋养着生命的过程。贾汪花饽饽制作技艺蕴藏在十多道细致的工序之中, 从和面到蒸制, 每一步都是功夫。

其中, “发面”作为根基, 尤为关键。冬日暖阳透过窗棂时, 用祖传的老面头引子, 温水调和, 面盆盖上棉被, 置于温暖处, 借着温度与时间, 让面团静静呼吸、缓缓膨胀。“面发得好, 饽饽才挺括有精神, 有那种饱满的‘活气’。”马文婷回忆道, 这朴素的道理, 是母亲和外婆口传心授的第一课。

接下来的“揉面”, 则是与面团更深层的掌心对话。“面要揉到光滑如缎, 切开看不见一个大气孔, 蒸出来才细腻紧实, 口感筋道。”马文婷说道。揉好的面团经过巧手捏塑, 借助剪刀、木梳、竹签等再简单不过的工具, 通过切、压、挑、粘等手法, 一个个质朴的面团便仿佛被施了魔法, 幻化成鱼虫鸟兽、花果祥瑞的灵动造型。

在母亲手把手的传授下, 她先从捏最简单的枣花学起。“捏形要准, 手就要稳。”她回忆道, “面团在手里要有数, 它既是材料, 也是伙伴。力道重了易变

蒸蒸日上 技艺焕发新生

从家庭灶台起步, 到创立自己的工作室与工坊, 十余载光阴, 马文婷将一门手艺, 做成了一份事业, 更做成了一种文化的守望。这份守望里, 既怀着她对传统仪轨的尊重, 也亮着一盏关于创新的灯。

在日复一日的制作与

贾汪花饽饽, 便是绽放自这丰厚的民俗土壤中的手艺。女孩子自幼跟随母亲或祖母学习, 立于案前, 手揉面团, 刀剪并用, 每一个花纹有着凝结于指尖的巧思和时光的沉淀。造型或许传统, 却在发酵蒸腾的过程中, 胀满生活的热气与吉庆。枣山、元宝、福袋、寿桃……每一件面塑都似饱含着阳光的香、麦田的甜与柴火的暖, 成为家家户户年节时分不可或缺、甜蜜而庄重的陪伴。

相较于南方糕点的细腻甜软, 贾汪花饽饽扎根于北方的实在与质朴, 它不追求繁复的装饰, 却有面食敦厚的敦厚; 不模仿西点的精巧, 却独守手工的生动。这里的巧娘遵循“老面发酵”的古法, 让面团在

时间里自然醒发, 蒸出的饽饽饱满暄软, 麦香浓郁, 口感中带着回甘。

所塑的题材多源于北方生活与吉祥文化: 石榴寓意多子多福, 元宝象征财源广进, 活泼的鱼虫鸟兽里, 藏着人们对丰饶、安康最直白的向往。花饽饽蒸好后往往体形饱满、色彩朴素(或以果蔬汁点缀), 尤其适合年节时供奉、馈赠与分享, 与日常馒头相比, 别有一份温暖的生命力。

这门传承百年的手艺, 如今在马文婷的手中被重新赋予了新时代的色彩, 她用自己的巧思与执着, 续写着花饽饽在当下的传承与焕新。

形, 轻了又立不住, 这些只能在无数次失败中慢慢体会。”再学调色, 摒弃化学色素, 只用菠菜汁、南瓜泥等天然材料, 为素白的面团点染新春的色泽。

“一抹颜色, 浓淡差一分, 神韵就不对”, 得反复调试, 直到那颜色看起来“对”了, 像是食物自己长出来的。”之后是二次醒发、上锅、控火……每一步都如静心修行, 需十足的细心与耐心, 火候过了易裂开花相, 不足则生粘塌陷, 稍有不慎, 便前功尽弃。

“学做花饽饽, 看起来是手上功夫, 实则是心性的修炼。一站就是大半天, 眼睛得跟着手走, 心也要完全沉进去。刚开始做出来的造型, 总是呆板缺少生气。有时一天忙下来, 手腕酸得抬不起来, 连筷子都拿不稳。”马文婷感慨道。

在蒸笼揭盖时扑鼻的雾气与面香里, 马文婷回忆起童年旧事。外婆和母亲都是村里公认的巧手, 每逢年节, 家中灶

台便成了热闹的面塑工坊。她自幼便熟悉老面引子那独特的微甜香气、红枣蒸煮后的甜润, 以及那揉面时发出的富有节奏的“噗噗”声里所蕴含的踏实而温暖的劳作韵律。

然而, 传承之路, 并非总是弥漫着面香的坦途。随着时代变迁, 手工花饽饽一度被琳琅满目、便捷高效的工业化糕点所冲击, 年轻一代的兴趣转移, 让这门古老技艺的延续, 成了悬在她心头的课题。怀着对家族手艺刻入骨髓的不舍, 她下定决心, 不能让这份记忆里独有的“年味”与“情味”就此消失。

“母亲留下的那副用了多年的工具, 是我最深的牵挂。它们不光是物件, 更是根脉。我不能让这份老味道, 在我们这一代断了根。”最终, 马文婷毅然选择回到那方案板前, 俯下身, 让双手重新浸润在面粉与清水中, 回到了祖辈世代传递的那个充满创造与祝福的花饽饽世界里。



▲花饽饽“鱼”。



▲马文婷端出刚出炉的花饽饽。

本报记者 吴一凡 摄

