

巧手手 花馍馍

文 / 梅子 图 / 张步恒

传统的农历春节马上就要到了。进入腊月,家家户户都要忙碌起来,热闹起来了,年味也越来越浓了。大街小巷都洋溢着欢乐的气氛。在你的记忆里,什么样的年味最浓呢?

要说年味,排到第一位的当然是小时候记忆最深的各种美食。炸麻花、压粉条、捏软糕、煮猪头、生豆芽、蒸馒头……年味不仅在美食美味中,更在美食美色中。是家家户过年必不可少的。但是市场上售卖的馒头大多是用发粉制作的,所以传统手法揉制的纯碱手工花馍更成为一种深刻在脑海中的乡愁味道和童年印记。

达拉特面塑是自治区非物质文化遗产传承人

目,传承人张香文一直坚持用传统手工制作各式馒头、花馍。每到年节,香文花馍精选当地优质小麦加工成面粉,纯碱发酵,配以红枣、豆沙、蔬菜汁手工制作成各式各样的喜庆花馍。看到这些造型各异的花馍,是不是又有食欲又有回忆和童趣呢?

近几年,张香文带着她的面塑技艺多次参加了市、旗两级举办的各种博览会、民俗技艺大赛和非遗展示活动,这让她的作品受到了更大范围的关注。达拉特面塑作为一种艺术形态也好,一种食品文化也好,其造型及内容都体现出蒙汉民族团结交融的特点,已经成为精细的、生动的、有温度的、有强烈地域特色的艺术品。



乐在其中



翠贝合珠



传承技艺



周岁虎头锁



宝如意



专心致志



百岁岁锁盘



喜迎十九大



传承技艺



改革开放40周年



福鱼



喜上眉梢



卡通花馍



我的家乡



婚礼龙凤