舌尖上的周口非遗

——可以吃的『泥泥狗』文化传承故事

□记者 王吉城 刘华志 文/图

逛太昊陵庙会，带回一只憨态可掬的泥泥狗，是深植于每一位周口人心中的乡愁记忆。如今，这份沉淀千年的乡愁记忆，在烟火市井间有了全新表达。

坐落于南寨周口皮件厂内的“囍閵宫廷”非遗工坊，让原本供观赏、陈列的非遗产品化作可品尝、可带走、可传承的舌尖美味。

川汇区非遗项目张氏宫廷花酥制作技艺的第五代传承人陈丽，以匠心守古法，以创新破边界，将宫廷花酥制作技艺与周口本土泥泥狗民俗文化深度融合，让周口非遗在唇齿间飘香。



陈丽展示可以吃的“泥泥狗”。

宫廷古艺扎根中原

11月14日，初冬暖阳铺洒在周口南寨街巷，古朴的院落里酥香袅袅、暖意融融。走进陈丽的非遗工坊，浓郁醇厚的香气扑面而来，传统手艺的烟火气息洋溢其间。

“每年庙会，看着游客手里都拿着泥泥狗把玩珍藏，我就在想，能不能做出可以吃的‘泥泥狗’，让周口文化元素吃进嘴里、记在心里，用舌尖味道承载浓浓乡愁。”陈丽说。

文脉沃土滋养匠心传承。陈丽坦言：“南寨历史文化街区底蕴深厚、古韵悠长，与我深耕非遗、扎根乡土的追求相契合，这也是我将非遗工坊选址于此、深耕文创产品的初心。”

一项非遗，沉淀一段地域历史；一种民俗，延续一方水土文脉。陈丽介绍，花酥制作技艺源远流长，于明清时期成熟定型。这项技艺最初以北京市西城区为核心传承地，后传入河南，形成具有地方特色的传承脉络，并在周口落地生根、迭代新生。

守得住古法，方能留住本源底蕴；融得进时代，方能走向长远未来。百年技艺赓续不息，离不开五代匠人薪火相传。

据陈丽介绍，张氏宫廷花酥制作技艺第一代传承人张福生是清代宫廷御厨，将全套制作技艺带出深宫；第二代传承人张永昌在北京创办糕点铺，承袭宫廷御膳精髓；民国初年，第三代传承人张小花迁入河南项城，将这门技艺带入中原民间；第四代传承人王秀荣在婆婆张小花的引导下，将这项技艺发扬光大。

1986年出生于项城市官会镇的陈丽，自幼浸润在非遗氛围中。在祖母王秀荣的悉心教导下，她潜心苦修十余载，熟练掌握全套张氏宫廷花酥制作技艺，严守古法、精益求精。家族口传心授的传承模式，让这门技艺在中原沃土代代相传、生生不息。



可以吃的“泥泥狗”系列文创产品。

泥泥狗承载乡愁

如何让非遗“活”起来、让文脉“火”起来，是新时代非遗传承人的重要课题。

为让泥泥狗这份地域文脉可触、可感、可传播，陈丽大胆打破非遗品类壁垒，跨界融合、创新赋能，将泥泥狗、醒狮等传统造型以及民俗纹样、吉祥寓意深度融入花酥制作技艺，打造专属于周口的非遗文创名片。

非遗工坊内，陈丽指尖翻飞、轻捏细刻，手法娴熟细腻。一块块造型灵动、憨态可掬的面塑泥泥狗逐渐成型，栩栩如生、古韵十足。炉火微炙慢烘，谷物的清甜、酥油的醇香交织弥漫，古朴韵味与市井烟火相得益彰。

“饼皮以黑豆、黑芝麻、黑枸杞、黑桑葚、黑米为原料，研磨成粉后制成，历经十几道工序纯手工打造。受人员和产能限制，目前我们坚持全手工制作，暂时不做工业量产。”陈丽介绍，为让远离故土的周口游子、全国各地的食客都能品尝到地道的周口味道，她开通邮寄服务，将文创产品送往大江南北。

“我希望每一位外地人、每一位在外的游子，都能通过泥泥狗文创产品读懂周口民俗、记住周口味道。”陈丽说。她秉持药食同源养生理念，甄选“五黑”天然谷物，科学搭配“五红”“五白”养生食材，实现泥泥狗民俗造型与宫廷工艺美学的完美融合。

为雕琢细节、优化工艺，团队在产品打磨过程中得到高校专业技术支持，文创产品品质持续提升。

“很多外地朋友告诉我，可以吃的‘泥泥狗’是周口的文化符号。”陈丽感慨道，泥泥狗文创产品承载千年文脉，也生动诠释了非遗活态传承的崭新方式。

文化传承惠万家

非遗最好的保护是传承，最好的延续是普及。陈丽说，她打破家族传承固有模式，实现从“一人守艺”到“众人传艺、大众共享”的转变。

如今，陈丽组建起十余人的非遗专业传承团队，吸纳青年手艺人、在校大学生加入非遗传承队伍。她常年开设公益非遗课堂，年均培训学员90余人次，累计培育数十名民间非遗手艺人。同时，她坚持面向特殊群体开展公益教学，手把手传授全套制作技艺，为他们搭建学艺、就业、增收的平台，让传统手艺成为温暖民生、赋能群众的力量。

“非遗不是束之高阁的古董，是老百姓的手艺、是生活的烟火。”谈及公益传艺的初心，陈丽说，“技艺囿于家族、藏于个人，只会越守越窄；敢于分享、乐于传授、广泛普及，非遗才能生生不息、薪火永续。能帮更多人掌握一技之长，让非遗手艺温暖普通人的生活，就是我坚守传承的最大价值。”

为拓宽非遗传播路径、厚植传承土壤，陈丽持续深耕校企融合与文旅融合，与周口高校、中小学合作，常态化开展非遗课堂、研学展演等活动，让青少年近距离触摸非遗、感知文脉、热爱传统，为非遗传承注入青春力量。同时，她积极参与各级非遗展会、跨区域技艺交流，持续擦亮周口非遗文旅名片。

立足当下、展望未来，陈丽有着清晰的传承蓝图。

“我这辈子最喜爱做的一件事，就是守好老祖宗传下来的古法手艺，讲好周口非遗故事。”陈丽说。她计划升级非遗工坊、优化制作流程，破解量产发展瓶颈；建立数字化非遗档案、拍摄技艺传承纪录片，以科技手段留存古法技艺与传承史料；注册专属非遗品牌、开发系列文创产品，让周口非遗走出中原、走向全国……

可以吃的“泥泥狗”凭借独特的口感与深厚的文化底蕴圈粉无数，也受到在周口工作的外国友人关注。来自新加坡、马来西亚、美国的客户将这款特色糕点当作特产带回本国。

初心不改、步履不停。在陈丽的坚守与创新下，可以吃的“泥泥狗”浸润舌尖烟火，正以更年轻、更温暖、更鲜活的姿态，在新时代绵延不息、香飘远方。