

新质生产力赋能山西闻喜花馍传承与创新发 展路径研究

纪向宏, 韩瑞

摘要:【目的】旨在探讨新质生产力如何赋能山西闻喜花馍的传承与创新发
展。【方法】结合闻喜花馍的发展现状, 系统分析其面临的关键挑战; 进而采用对策研究法, 提出具体的发展路径与策略。【结果】分别从传承与创新
两个维度, 探索符合时代要求、具有山西特色的花馍传承与创新发
展路径。【结论】新质生产力通过科技支撑、
创新思维与市场导向, 为闻喜花馍的传承与创新提供了核心驱动力。实践证明, 将高科技、高效能与高质量融
入文化保护与发展, 能够有效提升生产效率、拓展应用场景、增强文化活力。

关键词: 新质生产力; 闻喜花馍; 传承; 创新

引用本文格式 纪向宏, 韩瑞. 新质生产力赋能山西闻喜花馍传承与创新发
展路径研究 [J]. 创意设计源, 2025(6):7-11;29.

Research on the Development Path of Wenxi Hua Mo in Shanxi Empowered by New Quality Productive Forces

Ji Xianghong, HAN Rui

Abstract: [Purpose] This study aims to explore how new quality productive forces empower the inheritance and innovative development of Wenxi Hua Mo in Shanxi Province. [Method] Based on the current development status of Wenxi Hua Mo, this study systematically analyzes the key challenges it faces. Furthermore, using the method of countermeasure research, specific development paths and strategies are proposed. [Result] From the two dimensions of inheritance and innovation, this study explores the path of inheritance and innovative development of Wenxi Hua Mo that meets the requirements of the times and possesses Shanxi characteristics. [Conclusion] New quality productive forces provide the core driving force for the inheritance and innovation of Wenxi Hua Mo through technological support, innovative thinking, and market orientation. It has proved that integrating high technology, high efficiency, and high quality into cultural protection and development can effectively improve production efficiency, expand application scenarios, and enhance cultural vitality.

Key words: New quality productive forces; Wenxi Hua Mo; inheritance; innovation

[基金项目] 本文系 2023 年度天津市教委社会科学重大项目“天津非遗文化在艺术设计实践教学中的传承与发展研究”(项目编号: 2023JWZD18) 阶段性研究成果。

引言

花馍, 又称“面花”, 是中国传统特色美食之一, 主要流行于北方地区, 例如山西、陕西、河南、山东等, 其中山西闻喜花馍尤为著名。闻喜花馍外形精美, 栩栩如生, 已有一千多年的历史, 并于 2008 年被列入国家第二批非物质文化遗产名录^[1]。2024 年 3 月 5 日习近平总书记参加十四届全国人大二次会议江苏代表团审议时强调, 要牢牢把握高质量发展这个首要任务, 因地制宜发展新质生产力^[2]。中华优秀传统文化是

新质生产力发展的重要支撑, 在这一背景下, 将新质生产力引入山西闻喜花馍的传承与创新发
展中, 不仅有助于提升花馍的生产效率和产品质量, 更能够拓宽其市场应用渠道, 为这一非物质文化遗产注入新的活力。

一、新质生产力赋能闻喜花 馍传承与创新的内在逻辑

新质生产力摆脱了传统经济增长方式和传统生产力发展路径, 具有高科技、
高效能、高质量的特点, 与闻喜花馍传

承与创新之间存在着一定的互动关系。一方面, 新质生产力为闻喜花馍的传承提供了有力的支持。随着科技的进步和工业化的发展, 许多传统手工艺面临着失传的困境。然而, 在这一过程中, 新质生产力为闻喜花馍等传统手工艺的保护和传承提供了新的机遇。另一方面, 新质生产力也促进了闻喜花馍的创新。在保持传统特色的基础上, 闻喜花馍不断吸收新的元素和创意, 以适应现代市场的变化。同时, 闻喜花馍的传承与创新也为新质生产力的发展提供了重要的

文化支撑和创意源泉。作为中国传统文化的瑰宝之一，闻喜花馍蕴含着丰富的历史和文化内涵，这些元素可以为新质生产力的发展提供重要的灵感和创意来源，推动其不断创新和发展。

（一）科技支撑提升品质与效率

科技创新引领文化发展，科技创新是新质生产力的核心要素之一。新质生产力带来了先进的技术和设备，为闻喜花馍的制作提供了更多的可能性。例如，通过引进现代化的生产设备和工艺，可以提高花馍的生产效率和产品质量，使其更加符合现代消费者的需求。闻喜花馍在保持传统特色的基础上，不断研发出新型酵母，缩短醒发时间，提高花馍的产量，同时还解决了花馍长途运输储存的难题。

（二）创新思维引领多样化发展

新质生产力的发展推动了文化与科技的深度融合，形成了文化创意产业、数字文化产业等新兴业态。将传统元素与现代审美相结合，可以创造出更多新颖独特的花馍样式和造型。此外，新质生产力还促进了闻喜花馍的跨界合作和品牌推广，通过与高校、研究机构和企业等合作，可以共同研发新产品、新技术和新模式，推动花馍产业的转型升级和可持续发展。

（三）市场导向推动产业化进程

新质生产力推动了闻喜花馍的产业化发展。在当地政府的推动下，闻喜花馍这一传承上千年的非物质文化遗产得到了更好地保护和传承。山西省不仅成立花馍专业合作社，带动居民入股，实现资金、技术和资源的共享，还组织有经验的老艺人传授技艺，开展花馍制作培训课程，让更多的年轻人参与进来。同时还通过举办花馍文化节和各种比赛活动，展示花馍的独特魅力，增强公众对非遗的了解和支持。此外，文化产业与旅游产业的融合也是新质生产力赋能文化发展的重要表现之一。随着非遗旅

游的兴起，越来越多的游客慕名而来，只为一睹花馍的风采，这不仅带动了当地的旅游业发展，也为花馍艺人提供了更多的展示和销售机会。

二、现状

山西闻喜花馍，作为国家级非物质文化遗产，承载着丰富的历史文化内涵和地域特色，是山西民间艺术的瑰宝。然而，在当今社会快速发展的背景下，闻喜花馍的传承与发展却面临着诸多困境。

（一）技术融合与技术应用的实践难题

闻喜花馍作为一项传统手工艺，制作工序复杂，包括麦子的筛选、晾晒、面粉的加工，以及制酵、发面、捏形、蒸制、着色等一系列步骤，每一道工序都需要徒手捏制而成，部分环节还需要多人协作完成，不仅耗费大量人力和物力，而且制作周期长，制作效率低。随着人力成本的提高，以及年轻群体的断层，花馍难以实现规模化生产和机器化生产，经济效益因而低迷。

此外，花馍的观赏性远超实用性，且无法保鲜，数日后便会风干甚至开裂，展出后往往被丢弃，极易造成资源浪费。尽管闻喜花馍的造型丰富多样，但多数仍基于传统元素。由于手工艺人的知识水平有限，元素创新不足，形状上依然延续老式的花馍外形，未能迎合潮流趋势，难以跟上时代的步伐。在现代社会，如何在保持传统特色的基础上进行技术融合与技术应用，成为闻喜花馍亟待解决的挑战。

（二）数据采集与信息保护的平衡问题

闻喜花馍不仅具有食用价值，更承载着丰富的文化内涵和民俗意义，是华夏民族的文化符号。花馍的样式种类繁多，但是在资料保存方面却效果欠佳。线下的展览馆规模较小，内容不完整，

未能涵盖所有的花馍精品；线上没有建立专门的数据库，并未记录和保存闻喜花馍的制作技艺、图案设计、历史传承等宝贵信息，导致为后代提供学习和研究资料的缺失。除此之外，作为非物质文化遗产，闻喜花馍的制作技艺和图案设计等具有独特的艺术价值，理应受到知识产权法的保护。然而，如何区分传承、原创和借鉴，因未明确规定，极易被侵犯或盗用。

因此在数据采集和分享过程中，需要确保闻喜花馍的文化内涵和民俗意义不被曲解或滥用，维护其文化安全和尊严。涉及手艺人、传承人等相关人员的信息采集时，应尊重其个人隐私权，避免泄露敏感信息。闻喜花馍在数据采集与信息保护之间，需要通过制定一系列的措施找到平衡点，确保数据与信息的合法性和合规性，以此推动花馍的传承与发展。

（三）人才匮乏与技艺传承困境

从古至今，闻喜花馍一直由女性凭借经验手工捏制而成。随着社会的发展，越来越多的女性思想觉醒，她们积极投身于自身事业，不再愿意留在村里从事繁琐复杂，耗时较长且经济效益并不可观的花馍，这就造成了原生人才的流失。至于年轻群体，由于缺乏特定教育的普及，对花馍感兴趣的年轻人越来越少，没有新鲜血液的注入，花馍产业人才严重匮乏。

虽然家家户户都会捏花馍和蒸花馍，拥有一定的群众基础，且村里还保留着许多花馍传承人，但人口老龄化问题不容忽视。据花馍传承人介绍，闻喜县340个村庄均有花馍传承人，但是年龄基本都在50岁以上^[3]，他们的思想相对传统古板，并没有独特的个人风格。而且花馍的制作技艺往往是代代相传，母亲会将技艺传授给女儿，女儿再传给下一代，且有“传女不传男”的原则。这种传承方式使得花馍的制作技艺得以

延续至今，但从一开始就失去了50%的传承人。如果女儿远嫁，可能会出现无人接续传承的状况，因此花馍产业也面临着技艺失传、后继无人的危机。不仅如此，现代人的思想观念早已更新，生活方式也在不断变化，一些传统观念逐渐被摒弃。而闻喜花馍因其祭祀功能及传统风格，已不再符合现代人的审美需求和生活需求，难以吸引年轻群体的参与。

（四）市场竞争与品牌影响力困境

随着大众传媒的发展，花馍这一民俗文化开始向外传播。一些媒体，如中央卫视、山西卫视、山西新闻网等，对闻喜花馍进行了报道，越来越多的观众有机会了解这一文化，但实际效果却不尽如人意。2012年举办的“中国·闻喜花馍文化节”，创造了最高龙王、最长飞龙、最大花馍、最大面塑群四项世界纪录^[4]。尽管围绕闻喜花馍开展了一些线下活动，但当地的手艺人往往只注重制作而忽略传播，导致宣传力度还是不足，市场份额受限于地域性。与工业化生产的糕点、面食相比，传统花馍市场份额极小，且多通过非遗展销、文化旅游渠道推广。低成本机制面点、西式烘焙占据主要市场份额，其他非遗食品（如月饼、年画）通过文创化策略抢占高端市场。相较于新兴产业，闻喜花馍的知名度较低，尤其是在年轻群体中鲜为人知。随着社会的发展，节日习俗也逐步发生变化，通晓花馍仪式的人大多是一些年纪较大的长辈，用花馍送礼的仪式越来越少，这一民俗文化正在慢慢被遗忘，文化宣传迫在眉睫。作为国家级非物质文化遗产，用抖音搜索闻喜花馍并没有官方账号，而且报道闻喜花馍以传统媒体居多，可见在市场竞争与品牌影响力方面存在许多不足。不仅如此，文化教育方面也未受到重视，学校也少有开设相关非遗传承课，所以当地小学生对花馍制作工艺知之甚少。

三、传承与创新发 展路径

山西闻喜花馍，作为承载着深厚文化底蕴和独特艺术魅力的非物质文化遗产，一直以来都备受瞩目。然而，在现代化进程加速的今天，如何既保留其传统精髓，又实现创新发展，成为了亟待解决的问题及创新发展策略。

（一）传承

1. 文化传承

系统开展非遗信息管理工作，可为资源的采集、存储、展示和传播提供坚实的基础。各地丰富多样的非遗门类中，民族手工艺品的信息管理需求更为显著^[5]。在信息采集与存储方面，不仅要搜集产品和传承人的资料，还要收集传承人口述的故事，实现技术性收集与情感性收集的完美结合。一是建立规范的档案系统，包括闻喜花馍的制作技艺、历史渊源、传承人信息等。二是利用现代信息技术，如数据库、云计算等对闻喜花馍的相关信息进行数字化管理。这不仅可以提高信息检索的效率，还可以方便信息的共享。三是确保信息的及时更新与维护，包括传承人信息、制作工艺的改进以及市场动态等。四是建立闻喜花馍的信息共享平台，如网站、社交媒体等，方便公众了解闻喜花馍的相关信息。同时，也可以利用这些平台收集公众的反馈和建议，为闻喜花馍的传承与发展提供参考。五是在信息管理过程中，要注重信息安全。可以采取加密、备份等措施，确保信息的安全性。

在信息展示与传播方面，闻喜花馍展览馆是一个集教育普及、艺术展示于一体的综合性展览馆，应该在各个花馍制作集合地普及。展览馆主要向公众展示闻喜花馍的历史渊源、制作工艺、文化内涵和艺术价值等内容，以提升公众对非物质文化遗产的认识和保护意识。展览馆可以根据位置需要分区安置不同的内容板块，一是历史展区：通过文字、图片、视频等形式展示闻喜花馍的起源与发展历程，让

观众了解闻喜花馍的悠久历史和深厚文化底蕴。二是工艺展区：展示闻喜花馍的制作工具和材料，通过现场演示或视频播放，让观众了解闻喜花馍的制作流程和精湛技艺。同时，可以设置小型的互动体验区，让观众亲手尝试制作闻喜花馍，增强参与感和体验感。三是艺术展区：展示各种精美的闻喜花馍作品，包括传统样式和现代创新样式。这些作品可以按照不同的主题进行分类展示，如婚庆、生日、节日、寿诞等。四是文化互动区：设置文化讲座活动，让观众学习和了解更深层次的花馍文化。同时，邀请专家学者进行学术交流活 动，推动闻喜花馍文化的深入研究与发展。五是旅游纪念品区：销售与闻喜花馍相关的旅游纪念品，如精美的花馍文创产品，满足游客的纪念品购物需求。

2. 人才培养

非遗传承的核心是“人”。必须树立“以人为本”的理念，强化传承人的核心地位和作用。非物质文化遗产的传承与保护要自觉地发挥人的主观能动性和客观要求，协调一切积极因素，树立“人才资源是第一资源”的观念^[6]。培养新生代非遗文化复合型人才，促进非遗的数字化传承，激发青年的参与热情。学校应转变教学理念，推行双导师制度，邀请闻喜花馍非遗传承人走进校园，亲自为学生们传授花馍制作技艺，确保课程的专业性，真正提升高校育人阵地的作用。理论与实践相结合，学校应定期组织学生们参加花馍制作实践活动，让学生们亲身体验花馍制作的乐趣和成就感，真实感受花馍的艺术魅力。教师还可以利用VR技术为学生提供沉浸式的非遗花馍艺术体验。通过VR技术，学生可以在虚拟环境中进行创作与探索，这种技术手段拓展了花馍艺术的表现空间，使其在现实与虚拟的交织中实现新的传播^[7]。利用高校资源有助于培养创新人才，解决非遗传承人老龄化的问题。传承优秀文化应从小抓起，花馍进校园

不仅可以丰富学生的校园生活，拓宽知识面，培养学生的动手能力，还有利于增强学生的文化自信和传承意识，促进该文化的进一步传承与可持续发展。

针对社会花馍手艺人，建立和强化传承人培育体系，一是为学员提供市场营销方面的培训，帮助他们了解市场需求和竞争态势，提升市场运营能力。二是建立闻喜花馍实训基地，为学员提供实践机会，让他们在实践中不断巩固和提升制作技艺。三是对在文化传承方面做出突出贡献的学员进行奖励，如设立文化传承奖、优秀传承人奖等，以激励更多的人投身于闻喜花馍的传承与发展事业中。四是为有创业意愿的学员提供创业指导和扶持，包括创业资金、场地、政策等方面的支持，帮助他们实现创业梦想。五是建立闻喜花馍制作技艺职称评定体系，对学员的技能水平进行客观评价，并为他们提供相应的职称待遇和晋升机会。

3. 活态保护

随着数智化时代的到来，知识传播正“以文字为中心向以形象为中心转化”^[8]。闻喜花馍在展览后容易造成资源浪费，如何保护精美的花馍作品是现存的一个问题，因此应该为花馍建立一个数字艺术库进行活态保护。采用3D建模手段，利用电脑建模软件生成电子花馍，再将所有的模型整合在一个电子艺术库中，搭配实物照片进行展示。3D技术可以深度还原花馍的任何细节，不仅可以数字化的形式永久保存大量的花馍，避免了因时间、空间等因素造成的损坏或遗失，还有助于花馍的数字化和信息化。随着3D建模技术不断成熟，越来越多的博物馆采用这种技术保存和宣传藏品，闻喜花馍也应顺应趋势，推出不同的花馍“数字藏品”，供大众收藏、观赏，推出抽签、集邮的方式增强线上线下联动，搭建出虚拟世界与现实世界的桥梁^[9]。

在建立艺术库时，首先需要对入库的闻喜花馍进行详细的数据采集，包括其尺寸、形状、颜色、纹理等信息。在建模过程中要确保模型的真实性和准确性。该数据库应具备查询、浏览等功能，以使用户能够方便地访问花馍数字化资源。通过建立数字化艺术库，还可以制作关于闻喜花馍的科普宣传片，向公众普及其历史背景、文化内涵和制作技艺等，提高公众对其认知度。该艺术库也为艺术家、学者和手艺人提供了交流和合作的平台。

4. 品牌建设

在竞争激烈的市场大环境中，品牌化是闻喜花馍进行产业化开发的有效路径。在塑造文化品牌方面，首先建立专属线上品牌。通过深度融合当地地域文化，挖掘其文化内涵，凸显自身的特色与价值，从而实现大批量外销，获取可观的经济收益。其次，应着力打造线下品牌，发展网红产业。将闻喜花馍与当地旅游资源紧密结合，在知名旅游景点设立网红打卡花馍馆，吸引游客驻足。设计花馍制作体验区，让游客根据个人喜好亲手捏制专属风格的花馍产品并带回家。这不仅让游客体验到制作的乐趣，还具有独特的纪念意义，有助于激发年轻人对花馍文化的认同感，进而推动花馍文化的传承与发展。

闻喜县通过打造区域公用品牌“闻乡喜礼”，将闻喜花馍等地方特色产品进行整合，形成了统一的品牌形象。这一举措有效提升了闻喜花馍等产品的市场竞争力，并扩大了品牌的市场份额。同时，区域公用品牌的打造也促进了闻喜县农业产业化和品牌化的发展。除此之外，文创设计也是推动文化发展的方式之一。可以将花馍文化与现在年轻人喜欢的产品相结合，开发出书签、台历、盲盒等衍生品，吸引年轻人购买，唤起人们的情感共鸣。在进行文创设计时，还可以深入挖掘闻喜花馍的纹样价值，

不同的纹样蕴含着不同的寓意。将花馍纹样元素提炼并与现代元素融合，设计出具有丰富文化内涵的艺术作品。

(二) 创新

花馍自古以来广泛应用于庆典、祭祀、寿诞等场合，造型传统。随着时代的发展，花馍不能一成不变，而应与时俱进，进行创新与发展，打造出广受欢迎、别具一格的作品。卫嫂花馍公司为庆祝我国建国70周年精心捏制了“天安门花馍”，这种特色花馍样式无形中拓宽了花馍的应用领域，吸引了更多人对花馍创作潜力的关注。在花馍创作方面，除了保留传统的圆形、方形等形态，可以尝试开发更多新颖、有趣的花馍造型，如动物形状、卡通形象等，以吸引年轻消费者的目光（见图3）。此外，还可以融入中国传统元素，如戏曲、脸谱等文化符号，打造一条富有民族文化特色的产业链^[10]。另外，在保留花馍原汁原味的同时，可结合现代人对健康饮食的追求，创新制作工艺，采用可食用的水果汁或蔬菜汁等天然色素和营养食材进行上色，确保食用安全，如高磊研发的“果蔬花馍”，既美观又健康。再则，提供个性化定制服务，根据消费者的具体需求和喜好，定制专属的花馍产品，提升其附加值和竞争力，拓宽应用场景。针对追求个性、时尚和新颖体验的年轻消费者，推出融合现代流行元素、动漫角色的花馍样式；针对商务馈赠、员工福利的企业客户，设计高端精美的包装，增强产品的礼品属性；针对寻求地方特色美食和纪念品的旅游消费者，开发便携式、易于保存的花馍产品，作为旅游纪念品出售，同时提供邮寄服务，方便游客带回家与亲朋好友分享。最后，创新包装与设计，采用现代设计理念，结合传统文化元素，打造既美观又实用的包装，提升产品的整体形象和档次。同时，注重环保与可持续性，使用环保、可降解的包装材料，满足现代

消费者对环保和可持续发展的诉求。

1. 技术创新

如今,模拟经营的美食烹饪游戏层出不穷。作为一种数字化娱乐方式,游戏拥有庞大的市场规模和广泛的受众基础,吸引了众多玩家下载以消磨时间,例如《楼下的早餐店》《可口的披萨》《沙威玛传奇》等。不仅如此,当前还涌现出了大量以传统文化为内容的游戏,这些游戏兼具娱乐性与教育性。据相关数据统计,传播中华优秀传统文化的游戏占据了热门游戏的一半^[11]。网络游戏主要通过人物设定和技能设定向玩家传播中华文化。鉴于此,制作工艺繁复的花馍也可以通过定制烹饪小游戏来提高其知名度。游戏可以采用模拟经营或角色扮演的形式,让玩家扮演一位花馍师傅,经营自己的花馍店。玩家需要在游戏中完成花馍的制作过程,包括和面、发酵、揉面、捏花、蒸制等步骤。根据顾客需求,选择花馍的形状和装饰,创造出符合要求的作品,满足不同顾客的需求。游戏中可以设置相关的文化故事和任务,引导玩家深入了解花馍的历史和背景。加入时间限制和评分系统,增加游戏的挑战性和趣味性,设计多种模式和难度,适合不同年龄段的玩家。通过游戏,玩家被赋予了特殊的身份,沉浸式体验制作打包过程,了解和学习花馍的制作技巧和文化内涵,从而提升用户粘性。

闻喜花馍与其他传统手工艺不同,因其独特的民俗功能而历久弥新。然而,由于生产成本低,制作耗费大,经济效益低,亟需采取措施以促进其发展。一是可以引入智能化生产设备和管理系统,以提高生产效率和产品质量稳定性,同时降低生产成本。二是将花馍分为食用性花馍和审美性花馍。食用性花馍采用真空包装,以减少损耗并延长存放期限;审美性花馍则通过精细描绘、喷漆等方式,增强

其艺术性。针对审美性花馍易变质、干裂和变脏的问题,可加入现代防腐剂以延长保质期;或在原材料面粉中加入适量粘稠剂以防干裂;或在花馍表面喷覆一层透明漆以防污渍。这些方法均可有效延长花馍的存放时间,让更多的人欣赏到花馍的独特美^[12]。

2. 市场创新

随着融媒体时代的不断发展,非遗文化与电视媒体的深度融合,催生了一批优质的非遗文化类电视节目。这不仅对推动中华优秀传统文化的创造性转化和创新性发展具有重要意义,更为非遗文化注入了新的活力。以纪录片形式的影视作品日益受到大众的青睐,而综艺节目则是当下年轻人尤为热衷的节目类型。我们应打破传统媒介的局限,创新性地打造“纪录片+综艺”的多元传播形式,以吸引更多广泛观众的关注。以《非遗里的中国》为例,节目通过组建“非遗体验团”,以走访的形式深入当地,与居民互动交流,并跟随传承人实地拍摄制作工具、场地及工序。引入综艺形式,让纪录片“活起来”“玩起来”,增添趣味性,同时与歌舞团合作,创新表现路径,满足不同观众的审美需求。闻喜花馍蕴含着丰富文化内涵和独特技艺,非常适合通过“纪录片+综艺”的电视节目形式进行传播和推广。

在媒介技术迅猛发展的今天,人们更倾向于观看虚实结合、动静相宜的多元影像画面^[13]。因此,传统非遗类节目也应顺应时代潮流,打破时间与空间的局限,运用新兴影视语言,助力非遗文化焕发新的生机。此外,还可以通过艺术与技术的创新融合,运用AI、AR、VR等前沿技术,将实景记录与数字动画相融合,让观众身临其境地感受花馍制作的过程和成品效果。AI与AR技术的应用,将虚拟信息叠加到真实世界之上,为非遗文化的体验和学习开辟了全新的维度,并以更直观的交互方式呈现在用

户面前。而VR技术则更进一步,将非遗文化体验空间完全虚拟化。用户只需戴上VR头显,就能“穿越”到不同时空,亲身体验并领略非遗技艺的全过程^[14]。

3. 产业创新

闻喜花馍的产业创新需要从营销创新、产业链整合以及跨界合作等多个方面着手,以促进产业的可持续发展和繁荣。一是宣传与推广。微博和小红书以官方视频为载体,对花馍进行全面介绍,并在评论区交流探讨。抖音和快手则主打娱乐视频,展示花馍的多样款式及制作工艺,解答评论区的问题,打造一个开放共享,互动交流的平台,激发民众对传统文化的兴趣和热爱,吸引更多民众参与和关注。二是完善产业链。需要从小麦种植、面粉加工到花馍生产、销售等环节进行全产业链整合,提高产业整体效益和竞争力。闻喜县正在筹备组建“全产业链联盟”,旨在实现全产业链的融合发展。三是促进跨界合作。与餐饮业携手,将闻喜花馍作为特色菜品纳入餐厅菜单,推出具有花馍元素的特色菜品或点心,如将花馍的形状、寓意和技艺应用于烧烤食材,创造出独特而富有文化气息的烧烤产品,并按照销售额一定比例提取收益,参与利润分红;与文创产业合作,将花馍元素融入文创产品,开发具有花馍特色的文化衍生品,如花馍形状的钥匙扣、挂饰、文具等,或将花馍图案应用于服装、家居用品等,按产品销售数量或销售额提取收益。四是成立花馍文化协会。团结居民成立专业合作社,带动居民入股;开展电商直播带货,扩大销售市场;加强产学研合作,积极对接高校、培训机构等开展研学活动;举办花馍文化艺术节,推动文化与旅游等产业的融合发展。