

中国面塑

主 编 屈 浩
副主编 李 波



 青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

中国面塑

主编 屈浩
副主编 李波

图书在版编目 (C I P) 数据

中国面塑 / 屈浩主编. -- 青岛 : 青岛出版社, 2015.12

ISBN 978-7-5552-3169-1

I. ①中… II. ①屈… III. ①面塑 - 工艺美术 - 介绍 - 中国 IV. ①J528.4

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第255779号

书 名 中国面塑

主 编 屈 浩

副 主 编 李 波

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市海尔路182号 (266061)

本社网址 <http://www.qdpub.com>

邮购电话 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-68068026

责任编辑 贺 林

装帧设计 张 骏

封面设计 张 骏

制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司

印 刷 青岛嘉宝印刷包装有限公司

出版日期 2016年2月第1版 2016年2月第1次印刷

开 本 16开 (889毫米×1194毫米)

印 张 11.5

书 号 ISBN 978-7-5552-3169-1

定 价 88.00元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068638

印刷厂服务电话: 0532-83806662

本书建议陈列类别: 美食类 工艺美术类

目录

CONTENTS

壹 面塑缘起

面塑的特点	08	寿星翁	16
面塑的制作工具	10	天女散花（一）	20
面塑作品分步制作赏析	12	观音	24
鲤鱼	14	孩童	28



贰 面塑大赏

游 园	35	金 龙	68
童 子	36	龙凤呈祥	70
练 武	37	河蚌仙子	72
拜 年	38	荷花仙子	75
福到了	41	降龙仙子	76
婚 礼	42	七仙女	78
老北京一景	45	群仙祝寿	80
乐 女	46	神 龟	83
鲤鱼童子	47	松鹤仙子	84
散 步	48	腾 龙	87
仕 女	50	渔 翁	88
少女的梦	52	仙姑祝寿	91
侍女风筝	53	鱼篮观音	92
新娘新郎	55	布袋和尚	94
童 趣	56	过江罗汉	96
齐天大圣	57	芭蕉罗汉	97
芭蕉仙女	59	长眉罗汉	99
白娘子许仙	61	沉思罗汉	100
吹箫引凤	63	伏虎罗汉	102
凤 凰（一）	65	降龙罗汉	105
凤 凰（二）	66	静坐罗汉	106



喜庆罗汉	108
举钵罗汉	109
开心罗汉	110
看门罗汉	113
骑鹿罗汉	114
探手罗汉	117
挖耳罗汉	119
笑狮罗汉	121
增长天王	122
广目天王	123
多闻天王	124
持国天王	125
四大天王	126
观 音	128
天女散花（二）	129
弥勒佛	130
弥勒佛与童子	131
卧 佛	132
小和尚	134
千手观音	135
葫芦蝈蝈	136
白菜蝈蝈	137
大白鹅	138
荷	139

孔 雀	141
孔雀开屏	142
孔雀牡丹	145
龙马精神	146
牛气十足	149
三羊开泰	151
神仙鱼	152
童子捧寿宴	155
童子祝寿	156
雄鹰将军	157
如意童子	158
关 公	159
诸葛亮	160
宫 女	162
贾宝玉与林黛玉	165
吕布戏貂蝉	166
杨门女将	168
武 将	170
张三醉酒	171
踏雪寻梅	172
土地爷	174
财 神	175
寿 星	177
寿星翁和宝葫芦	178



中国面塑

主编 屈浩
副主编 李波

《中国面塑》编委会

主 编

屈浩，国际烹饪艺术大师，八项国际金奖得主，中国唯一亚洲大厨，世界大赛评委，国家一级评委，“五一”劳动奖章获得者，全国酒家酒店评审员，中国烹饪大师“金爵奖”，北京特级烹饪大师，北京市级优秀教师，国家职业技能竞赛裁判员，新加坡酒楼工会培训中心导师，中华厨皇会副会长，法国厨皇会荣誉主席及五星优越奖，中央电视台《天天饮食》节目特邀顾问讲师，北京电视台《食全食美》节目讲师，中华非物质文化遗产继承人，中国餐饮十大领军人物，世界中餐名厨委副主席，中国名厨委副主席，北京烹协协会副会长，中国食文化协会副会长。



屈 浩

副主编

李波，中式面点、面塑高级讲师，国家高级营养配餐员，国家级考评员，全国创意菜大赛面塑金奖。首都营养美食烹饪艺术家成就奖，第六届全国烹饪大赛面点金奖。



李 波

编 委

张祖涛，中国烹饪协会会员，国家面点技师，高级营养师。

马建栋，中国烹饪技师，中国烹饪协会会员，中国高级营养师，高级面塑师，“世界之友杯”烹饪艺术大赛金奖，东方美食国际大赛面塑金奖。

孙华盛，中国烹饪大师，中国烹饪协会会员，中国食文化研究会会员，中国高级营养师，“世界之友杯”烹饪艺术大赛面塑银奖，首届创意中国菜面塑创意大赛特金奖，全国第二届创新菜烹饪大赛“燕龙杯”生态绿色养生创新大赛面塑特金奖。

韩国孝，国家高级营养配餐员，首届“世界之友杯”烹饪艺术大赛面塑金奖，第六届中国烹饪世界大赛个人特金奖。



张祖涛



马建栋



孙华盛



韩国孝

前言

P R E F A C E

面塑俗称捏面人，是我国传统民间工艺的一种。面塑作品以面粉为主要原料，加入各种颜料调和均匀，通过巧妙手法捏成各种人物、动物、建筑物等，具有造型逼真、色彩艳丽、制作简单、不易干裂变形的特点，还可保存多年作为珍藏。

面塑艺术在我国有着悠久的历史和丰富的文化底蕴，很多古书中都有记载，如封建社会时期的祭祀活动或节庆风俗中，将面塑作为供品或礼品使用。它还可以作为吉祥物进行馈赠，如结婚喜庆制作“举案齐眉”，生日制作“群仙祝寿”“麻姑献寿”“大寿桃”等。本书所展现的面塑艺术是作者继承老一辈面塑艺人传统技法，并经过自己十多年的不断总结、创新，吸收了黄油雕、巧克力雕等技巧和表现形式，使面塑工艺更加丰富多彩，作品活灵活现，栩栩如生。其中许多作品还在国际、国内的各种大赛上获得殊荣，如“七仙女”“天女散花”“四大天王”“踏雪寻梅”“龙凤呈祥”等。

实践证明，通过学习面塑制作可以不断提高观察力，对个人的修身养性也很有帮助。对于从事餐饮业的人士而言，在热菜、冷菜和面点装饰方面，面塑作品能使菜肴更显档次；将面塑作品用在宴会展台上，更能充分展现其特有魅力，不仅可以烘托宴席气氛，还能使人感受到烹饪艺术的精妙，对烹饪技艺有完美的体验。

本书具体介绍了面塑的知识及各种面塑工艺的制作方法，从和面的基础知识到难度较高的新派面人群组制作，都进行了详实的讲解，图文并茂，指导性强。

由于国内外面塑喜爱者与日俱增，为了满足广大爱好者的需求，弘扬中国民间艺术，特编此书供大家参考。因为时间仓促，缺乏经验，难免有不足之处，恳请各位同仁及广大读者提出宝贵意见和建议。

2015年12月

目录

CONTENTS

壹 面塑缘起

面塑的特点	08	寿星翁	16
面塑的制作工具	10	天女散花（一）	20
面塑作品分步制作赏析	12	观音	24
鲤鱼	14	孩童	28



贰 面塑大赏

游 园	35	金 龙	68
童 子	36	龙凤呈祥	70
练 武	37	河蚌仙子	72
拜 年	38	荷花仙子	75
福到了	41	降龙仙子	76
婚 礼	42	七仙女	78
老北京一景	45	群仙祝寿	80
乐 女	46	神 龟	83
鲤鱼童子	47	松鹤仙子	84
散 步	48	腾 龙	87
仕 女	50	渔 翁	88
少女的梦	52	仙姑祝寿	91
侍女风筝	53	鱼篮观音	92
新娘新郎	55	布袋和尚	94
童 趣	56	过江罗汉	96
齐天大圣	57	芭蕉罗汉	97
芭蕉仙女	59	长眉罗汉	99
白娘子许仙	61	沉思罗汉	100
吹箫引凤	63	伏虎罗汉	102
凤 凰（一）	65	降龙罗汉	105
凤 凰（二）	66	静坐罗汉	106



喜庆罗汉	108
举钵罗汉	109
开心罗汉	110
看门罗汉	113
骑鹿罗汉	114
探手罗汉	117
挖耳罗汉	119
笑狮罗汉	121
增长天王	122
广目天王	123
多闻天王	124
持国天王	125
四大天王	126
观 音	128
天女散花（二）	129
弥勒佛	130
弥勒佛与童子	131
卧 佛	132
小和尚	134
千手观音	135
葫芦蝈蝈	136
白菜蝈蝈	137
大白鹅	138
荷	139

孔 雀	141
孔雀开屏	142
孔雀牡丹	145
龙马精神	146
牛气十足	149
三羊开泰	151
神仙鱼	152
童子捧寿宴	155
童子祝寿	156
雄鹰将军	157
如意童子	158
关 公	159
诸葛亮	160
宫 女	162
贾宝玉与林黛玉	165
吕布戏貂蝉	166
杨门女将	168
武 将	170
张三醉酒	171
踏雪寻梅	172
土地爷	174
财 神	175
寿 星	177
寿星翁和宝葫芦	178





面塑缘起

- 面塑的特点 ·
- 面塑的制作工具 ·
- 面塑作品分步制作赏析 ·

· 面塑的特点 ·

① 成型快，作品须一次完成

创作面塑作品不像制作其他工艺品需要较长时间、多种工序才能完成。因为面团有一风干就不易成型的缺点，所以要求面塑作品须快速、一次成型。

② 形象逼真，色彩鲜艳

精致的面塑作品以其独有的特点吸引了广大中外宾客。人物的神态、面部表情真是七情上脸，令人拍案叫绝。在色彩选择上可以根据不同人物的性格合理选用。

③ 制作精细，可大可小

面塑作品可根据不同的场合需要做成大或小的尺寸，小的可在核桃里制作，大的可做2米以上的巨型作品。时而精巧细腻，时而粗犷奔放，人们的创造力能在面塑领域里任意驰骋。

④ 和谐悦目，内涵丰富

面塑以其特有的艺术感染力吸引着人们的注意力，可以说是雅俗共赏。由于很多面

塑作品的题材取自历史典故，所以要求面塑制作者应具有一定的绘画、解剖及文史方面的知识。

⑤ 易于保存，可作收藏品

虽然大多数菜肴的装饰以果蔬雕为主，但其不易保存，而面塑因配方独特，使其保存时间长久，中外许多收藏家将面塑当做艺术品珍藏。

⑥ 面塑的表现形式

有插棍式、吊线式、浮雕式、整雕式、微雕式和仿效式等。

⑦ 面塑的常用方法

揉、捏、揪、压、搓、滚、碾、剃、拔、接、切、填补和延展等。

⑧ 面塑的使用颜料

面塑常用的颜料有国产颜料和进口颜料之分。面塑常用的颜色有红、白、黑、黄、绿、蓝、肉色等。

⑨ 面塑面团的调制

原料：面粉 400 克，糯米粉 100 克，水 300 克，蜂蜜 120 克，防腐剂（苯甲酸钠）50 克。

制作方法：

（1）将所有原料放入不锈钢盆里搅拌均匀，加入开水和匀，然后按成大片（厚 2~3 厘米），放在托盘里，上笼屉蒸约 20 分钟。

（2）取出托盘，用和面机打匀面片，放在不锈钢的案面上搓匀，并分成小块面团。

（3）将每块面团加入所需的颜料，揉搓至均匀、光滑，放在塑料盒里备用。

⑩ 面团、色彩的调和

面塑常用的面团颜色有7~8种,如肉色、红色、白色、黑色、绿色、黄色、蓝色和原色等。将这些带颜色的面团相互揉搓,即可起到调色的作用。

肉色 = 白色 + 红色 + 黄色 + 本色

橙色 = 红色 + 黄色

紫色 = 红色 + 蓝色

棕色 = 红色 + 黑色

绿色 = 黄色 + 蓝色

灰色 = 白色 + 黑色

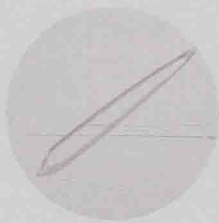
此外,面团分量及配比不同,面团颜色的深浅程度就不一样。只有正确熟练地掌握面团颜色的调配,才能得到灵动的色彩,使面塑作品达到更佳的艺术效果。



· 面塑的制作工具 ·

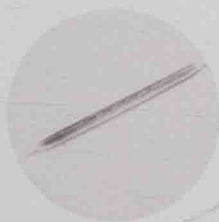
拨子

又称为塑刀，是面塑最主要的工具，可根据制作者的使用习惯分为大小两种规格，一般大的13厘米，小的10厘米。拨子上宽下尖，两边的斜面可作为刀刃，用来切割面片或不同大小的面团，也可用来压人物的衣纹和胡须的线条；尖端可压挑之用。大拨子可以制作大型面塑作品，小拨子可用于制作小型和微型面塑作品。



滚子

是一根圆棒，一端尖细，另一端略微收细一些，但端头不是尖的而是圆滑光润的。其主要用途是在做面塑时，压出眼窝、袖口、山石以及人物、动物的肌肉等。



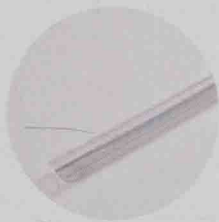
竹签

竹签是制作面人不缺少的工具。因为各种面塑人物都是先将面团插在竹签上塑造完成的。使用前可事先在竹签上擦一些油，以便完成面塑后取出，但不能擦太多，否则面团挂不住，不便于操作。竹签的尖部要细滑。



有机玻璃棒

主要用于制作大型面塑人物的衣服。可取直径约为2厘米的空心或实心的有机玻璃棒，截成30厘米长的段即成。



剪刀

用于制作面塑人物时剪出手指、脚趾等。



梳子

用于制作面塑人物佩戴的项链或编织物的花纹等。可准备大、小两把梳子，小的用来制作项链，大的可用来制作佛珠、铠甲等。



毛笔

最好选用毛比较硬的，用于面团与面团之间刷水粘接。如连接袖子、腿、脚等。小毛笔还可用于在面塑作品上绘画写字等。



镊子

应选用头较尖的镊子，用于人物、胡子、铠甲的制作。



小刀

可取一段8厘米长的钢锯条，将顶端部分磨制成刀刃，并将手握部分用布条等缠绕包裹起来。这种刀很锋利，可用来劈竹签。



乳胶

五金商店、建材商店等均有售，用于粘接面塑与底座。



擦手油

将蜡与色拉油混合即可。蜡与油的比例为1:4。做法是先将蜡掰成小块，放在盛色拉油的锅里。锅上火烧热，待蜡全部融化后，离火倒入容器里冷却即可。制作面塑前可在手上或竹签上抹一些擦手油，以防粘连。



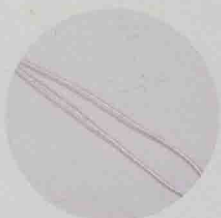
钳子

五金工具店有售，用于整齐地钳断竹签等。



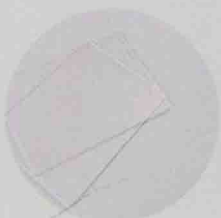
铁丝

铁丝分不同粗细。根据作品的大小选用不同铁丝的粗细，铁丝条要用于大型的腾空作品。比如“仙女”“群仙祝寿”“大闹天宫”等。



有机玻璃板

主要用搓不同大小、不同长短、不同粗细的面团，节省时间，操作简洁，比较方便。



云片磨具

磨具的材质为硅胶。用雕刻刀向里刻出大小不同的云片形状，取白色面压入里面，拿出即成云片。这是做腾空作品的配件，方便、简捷、快速。

