



# 面塑

传统手工技艺丛书

## 基础教程

李凯 著



北京工艺美术出版社



# 面塑

## 基础教程

李凯 著



北京工艺美术出版社



## 图书在版编目 (CIP) 数据

面塑基础教程 / 李凯著. —北京: 北京工艺美术出版社, 2015.9

ISBN 978-7-5140-0713-8

I. ①面… II. ①李… III. ①面塑—工艺美术—教材 IV. ①J528.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 180138 号

出 版 人: 陈高潮

责任编辑: 宋朝晖

装帧设计: 印 华

图片摄影: 朱欣杰

责任印制: 宋朝晖

## 面塑基础教程

李凯 著

出版发行 北京工艺美术出版社

地 址 北京市东城区和平里七区16号

邮 编 100013

电 话 (010) 84255105 (总编室)

(010) 64283630 (编辑室)

(010) 64283671 (发行部)

传 真 (010) 64280045/84255105

网 址 [www.gmchs.cn](http://www.gmchs.cn)

经 销 全国新华书店

印 刷 北京顺诚彩色印刷有限公司

开 本 787毫米×1092毫米 1/16

印 张 7

版 次 2015年9月第1版

印 次 2015年9月第1次印刷

印 数 1~3000

书 号 ISBN 978-7-5140-0713-8

定 价 38.00元





## 作者简介

李凯，北京民间文艺家协会会员、北京玩具协会会员、中国烹饪协会会员、北京市职业技能竞赛裁判员、国家职业技能鉴定高级考评员、北京市烹饪专业创新团队的带头人。

2006 年获北京市烹饪大赛冷荤个人金牌、全国烹饪技能竞赛冷拼个人金奖、十大金牌厨师、非遗“面塑”传承人。

参与编写了《冷荤制作与拼摆》、《中国烹饪大师菜品精选》、《中式凉菜制作技术》等书籍。

2009 年、2013 年、2014 年指导北京市丰台区职业教育中心学校学生参加全国及北京市烹饪技能竞赛，分别荣获“优秀指导教师”的称号。

2011 年、2014 年指导学生参加全国创意中国菜烹饪大赛，参赛学生分别荣获高职组“创意菜”金奖，本人荣获“优秀指导教师奖”。

# 前言

◎ 北京市丰台区职业教育中心学校校长 赵爱芹

面塑作为“中国的雕塑”，我对其真正的了解，还是源于李凯老师。一是因为李凯的技艺令人叹为观止，他就靠一双灵巧的手，一些简单的工具，就能将普通的面团，经过十几到几十道工序的捏、搓、揉、掀，再灵巧地点、切、刻、划，便可塑成千姿百态、逼真动人的作品。二是因为李凯的面塑不同于一般人，他的作品不仅是在手下雕塑出来的，更是在他头脑中、心灵里、眼神里勾勒、描绘出来的。他的作品能将历史再现，故事传承，人物鲜活。他的面塑其实不是制作，而是创作。每一次，看那一小块面团，在他的手中揉揉搓搓之后，顷刻间便可幻化出长长的水袖、曼妙的舞姿。他的作品有表现李逵杀富济贫的豪爽与勇猛，也有林黛玉的温婉、灵秀与清幽，还有乡村老者的淳朴、市井少年的活泼与张狂……生活、人物、自然、人生，等等，尽在其中。他让面塑鲜活起来，让面塑有了生命。看李凯的创作是一种享受，是一次次的学习。

这本面塑教材，虽然是在于引导学生掌握面塑的技术要领，但更多的是我们透过图片与文字，感悟到李凯作为非遗传承人精彩的面塑人生。

凭借聪慧的心灵、灵巧的双手、多年潜心的累积以及对学生和为师者岗位的热爱，再加上对非遗传承的社会责任，李凯将这本教材呈现在我们面前。它也许简单，也许还有待于精雕细琢，但中国传统手工技艺的传承在延续。

喜爱面塑，莫若于对李凯的敬佩；对面塑工坊的津津乐道，莫若于对一件件作品的慨叹与赞誉。愿我们的孩子们喜欢这本书，跟随李凯老师走进面塑的世界；愿每一个学习者喜欢这本教材，徜徉在面塑的世界里，体会历史与现代的交融。相信，面塑可以让我们的生活更精彩。让我们因循着书中的讲解，走进去吧……也让我们期待着李凯能有更多精彩的作品与著作面世。

# 目 录



## 第一章 认知篇 / 1

第一节 面塑的起源与发展 / 1

第二节 面塑的工具与使用 / 3

一、面塑工具 / 3

二、辅助工具 / 4

第三节 面团的调制与配色 / 5

一、面团的调制 / 5

二、面团的配色 / 7

第四节 面塑的基本技法与基本造型 / 10

一、基本技法 / 10

二、基本造型 / 12



## 第二章 基础篇 / 13

第一节 水果的制作 / 13

一、苹果 / 13

二、橙子 / 16

三、桃子 / 18

四、柿子 / 21

第二节 蔬菜的制作 / 23

一、大南瓜 / 23

二、胡萝卜 / 25

三、紫茄子 / 26





### 第三节 花卉的制作 / 28

一、月季花 / 28

二、牡丹花 / 30

三、马蹄莲 / 34

四、向日葵 / 36



### 第四节 动物的制作 / 38

一、憨憨的河马 / 38

二、胖胖的小猪 / 42

三、萌萌的小象 / 45

四、神气的斑点狗 / 49

五、《金玉满堂》——金鱼 / 52



## 第三章 人物篇 / 58

第一节 可爱的小丑 / 58

第二节 《连年有余》——娃娃 / 66

第三节 《寿比南山》——老人 / 72

第四节 持扇仕女 / 78



## 第四章 欣赏篇 / 86

浮华百态 面塑人生 / 100

后记 / 104



# 第一章 认知篇

## 第一节 面塑的起源与发展

面塑，俗称捏面人，它源于山西的民间传统艺术，也是我国传统的民间艺术品。面塑是研究历史、考古、民俗、雕塑、美学不可忽视的实物资料。从文献中看，早在汉代就有了面塑记载，当时迎神赛会跳傩舞使用的就是用面做成的面具；从考古发掘中看，汉代古墓中有用面制作的陪葬供品。新疆吐鲁番阿斯塔那地区出土的唐代永徽四年（653年）墓葬中发掘出面制的女佣头和半身男佣，可以说是距今所知最早的面塑人物。宋代高承《事物纪原》讲道：诸葛亮征讨孟获时，有人说蛮人多邪术，需用人头祭神，并可借阴兵相助。诸葛亮即用面和牛、羊、猪肉做成人头形状祭神，从此有“馒（蛮）头”之说。宋代《东京梦华录》中记载：民间在年节及红白喜事上用面做花、鸟、鱼、虫及人物祭祀。从许多方面来看，面塑艺术在历史上往往与民俗及宗教活动联系在一起，不管是节庆风俗还是红白喜事以及宗教活动都使用面塑作礼品和供品。由于面塑实用方便，省财省力，制作可难可易，感染力强，便于普及，这也是面塑艺术发展至今的原因所在。就面塑风格来说，黄河流域古朴、粗犷、豪放、深厚，长江流域细致、优美、精巧。面塑以面粉和糯米面为主要原料，和成面团，加入不同颜色，用手或使用简单工具就可以塑造出各种栩栩如生的形象。虽然面塑作品色彩鲜艳，造型生动，深受广大群众的喜爱，但是一直以来面塑被视为是一种小玩意儿，不能登大雅之堂。如今，面塑艺术作为非物质文化遗产而受到重视，小玩意儿也走入了艺术殿堂。捏面艺人根据需要，随手取材，在手中几经捏、搓、揉、掀，用工具灵巧地点、切、刻、划等技法，顷刻之间，栩栩如生的艺术形象便脱手而成。





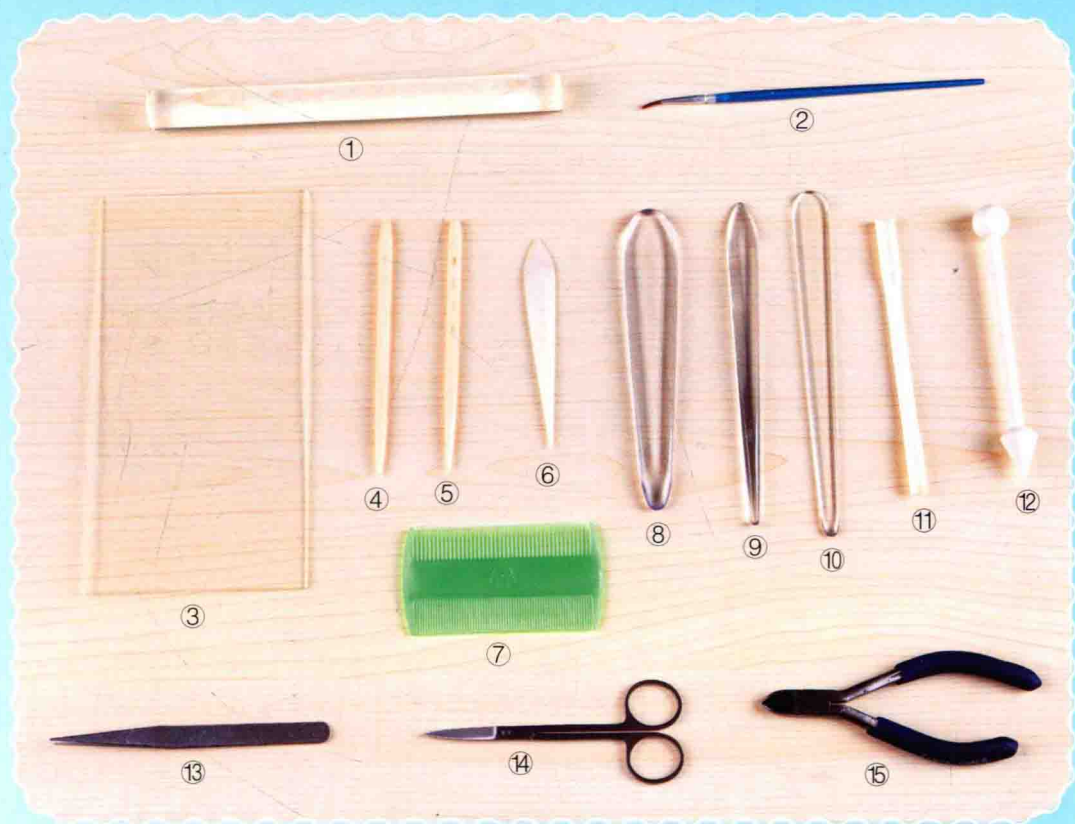
老一辈面塑艺术家在传统签插式面人基础上不断发展、创新，使面塑在造型、色彩、装饰等方面都有了显著的提高，从签插式面塑转变成圆雕式面塑，玩具式的面塑成了便于欣赏、存放的艺术品。为了弘扬民族文化，不断传承发展民间艺术，面塑艺人把多年来的艺术精华传给下一代。继承者们在继承传统民间艺术的同时也在不断开拓、创新，在创作题材上更加广泛，把古老的民间艺术与现实生活相结合。面塑作品中出现了机器猫、海绵宝宝、喜羊羊以及变形的十二生肖等卡通形象，还有现场捏制的人物肖像，深受人们的喜爱。

在提倡多元文化，和谐共处的今天，面塑作品更加展现出它的艺术魅力。面塑作品不仅远销海内外，还作为国礼赠送宾朋。一些身怀绝技的面塑艺术家走出国门，进行文化交流，为弘扬中华民族文化做出了应有的贡献。



## 第二节 面塑的工具与使用

### 一、面塑工具



- ① 有机玻璃棒：用于将面团擀制成片状。
- ② 毛笔：用于刷乳胶及绘制图案。
- ③ 塑料压板：用于面团压片或较大面团的搓条。
- ④ 尖头滚子：用于人物五官的处理。
- ⑤ 圆头滚子：用于滚、擀及衣袖的处理。
- ⑥ 拨子：用于切制面团或人物鼻孔的处理。
- ⑦ 篦子：用于制作项链、佛珠等。

- ⑧ - ⑩ 大号塑刀：用于人物衣纹的处理。
- ⑪ 圆口刀：用于制作动物的鳞片等。
- ⑫ 球形塑刀：用于窝状造型的处理。
- ⑬ 镊子：用于夹捏细小材料。
- ⑭ 剪刀：用于裁剪用料及修剪手指、脚趾等。
- ⑮ 钳子：用于剪断铁丝、竹签等较硬的材料。



## 二、辅助工具

为了方便，也可以借助一些特殊的模具及配件制作面塑作品，如花瓣、树叶、蝴蝶结等。



- ① 凡士林：一是防止面团与桌子、工具及手掌之间的粘连，起润滑作用；二是可以增加作品的光泽。
- ② 金粉：用于勾勒线条及装饰，如金顶圈、宝葫芦等。
- ③ 乳胶：制作面塑时，起黏合作用。
- ④ 仿真眼球：用于制作人物或动物的眼球，如金鱼的眼球。
- ⑤ 花瓣模具：用来制作花瓣。
- ⑥ 叶片模具：用来制作叶片。
- ⑦ 仿真水珠：作装饰用，起到以假乱真的效果。
- ⑧ 蝴蝶结模具：可以制作出各种式样的蝴蝶结。
- ⑨ 盔甲模具：用于制作武士身上盔甲的纹理。
- ⑩ 纸面胶带：可以缠绕铁丝，起到黏合、固定的作用。
- ⑪ 各色亮片：作装饰用。
- ⑫ 红色油笔：可以直接涂抹在面塑上，如人物的红嘴唇。
- ⑬ 竹签：做人面塑时，都是先将面团在竹签上制作，完成后再抽掉竹签。
- ⑭ 铁丝：起固定、支撑作用，如人物或动物骨架的支撑。





下面以树叶模具为例介绍其使用方法。



1. 将面团揉成水滴形状。



2. 用压板把面团压成片状。



3. 将面片放置在模具上。



4. 把另一半模具扣上，用力按压，并剪去模具外多余的部分。



5. 打开模具，一片树叶就做好了。

## 第三节 面团的调制与配色

### 一、面团的调制



1. 富强粉 400 克、糯米粉 100 克、甘油 100 克、白糖 50 克、水 250 克、苯甲酸钠（食品防腐剂）100 克。



2. 将富强粉与糯米粉充分搅拌均匀。



3. 水中先加入甘油。



4. 再加入白糖、苯甲酸钠，充分调匀。



5. 将调好的溶液倒入面粉中，充分拌匀。



6. 反复揉制。



7. 将揉好的面团醒 1 至 2 小时。



8. 醒好的面团放入塑料袋内，压成 1 厘米厚的面片，在蒸锅里蒸约 40 分钟。



9. 取出蒸好的面团，稍晒凉后再反复揉制。



10. 揉好的面团光滑、滋润，软硬适度，不沾盆、不沾手。



11. 把面团分成几块，分别装入保鲜袋保存。这时的面团未加入颜色，故称为“本色面团”。



## 小贴士

1. 制作好的面团要使用密封质量好的塑料袋封装，以免水分流失使面团变干。面团在常温下保存，避免阳光直射。
2. 揉制本色面团时，要注意手和桌面的洁净，保持本色面团的光滑、滋润。
3. 新制作的面团要放置两周左右方可上色使用。
4. 苯甲酸钠是常用的食品防腐剂，有防止食品变质发酸、延长保质期的效果。在面团中少量添加苯甲酸钠可以防止面塑作品生虫、发霉，对皮肤并无毒害。



## 二、面团的配色

面团中的颜色用广告色调配即可，常用的颜色有黄、红、兰、黑、绿、白、紫、肉色等。面塑作品中千变万化的色彩，是通过两种或两种颜色以上的面团调配出来的。



颜色丰富的广告色





1. 将本色面团置于掌心，压出窝状。



2. 挤入适量的颜料。



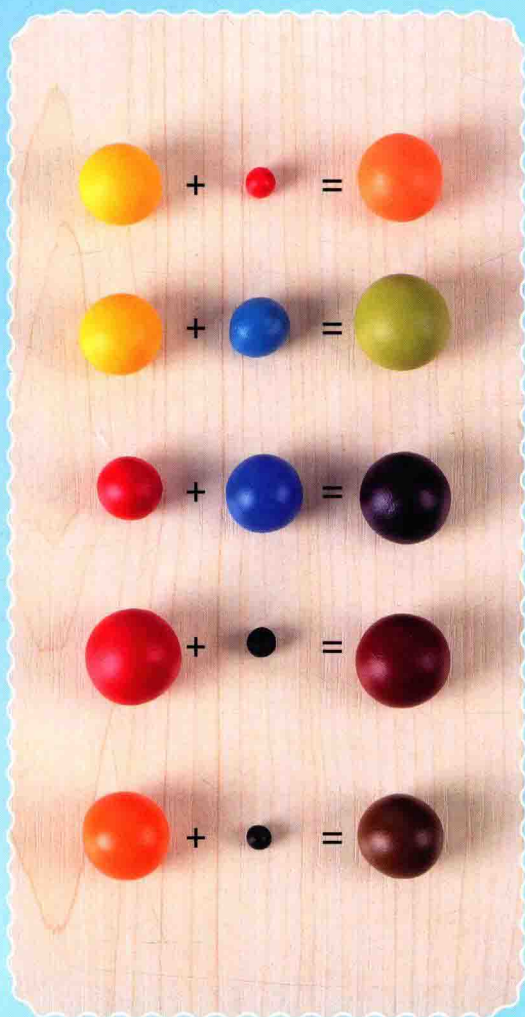
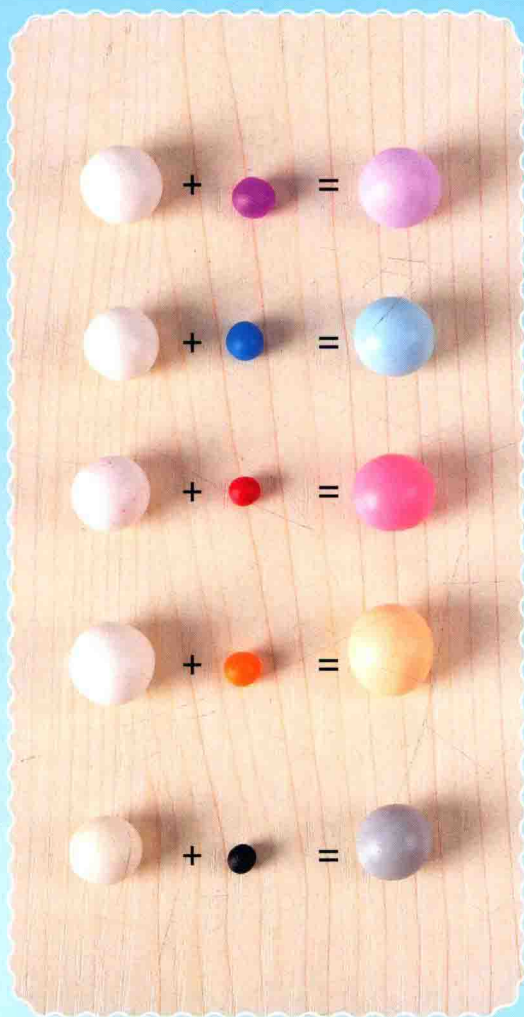
3. 用面团将颜料包裹后，左右拉伸，反复揉制，使颜料与面团充分地融合。



4. 揉好的彩色面团。



5. 各种颜色的面团。



6. 面团配色范例

### 小贴士

面团中的颜料要分次、少量地加入，如果颜色不够，可以续加，以免浪费。







## 第四节 面塑的基本技法与基本造型

### 一、基本技法

