

经典
食雕

JINGDIAN SHIDIAO

王桂志 主编

面雕



普通的面粉在面雕师的手掌、手心、手指的灵活操作下，瞬间就变成栩栩如生的艺术形象，令人叹为观止。面调的题材丰富多彩，龙虎鸟兽、鱼虫花果、神仙人物样样俱全。

上海科学技术文献出版社

图书在版编目(CIP)数据

经典食雕. 面雕 / 王桂志主编. —上海: 上海科学技术文献出版社, 2008. 1

ISBN 978-7-5439-3295-1

I. 经… II. 王… III. 面食-装饰雕塑 IV. TS972. 114

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第111320号

责任编辑: 谭 燕

封面设计: 何永平

经典食雕——面雕

王桂志 主编

*

上海科学技术文献出版社出版发行

(上海市武康路2号 邮政编码 200031)

全国新华书店经销

上海市崇明县裕安印刷厂印刷

*

开本 787×1092 1/16 印张 6

2008年1月第1版 2008年1月第1次印刷

ISBN 978-7-5439-3295-1/T·884

定价: 25.00 元

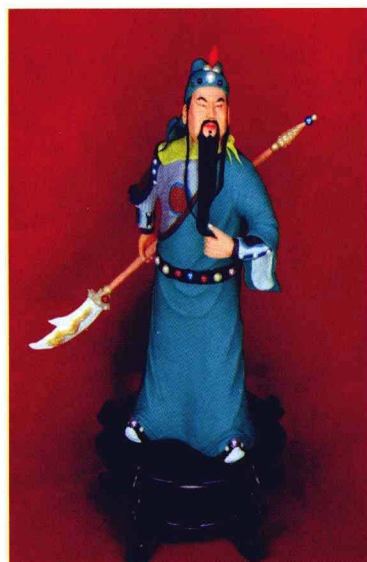
<http://www.sstlp.com>



经典食雕——

面 雕

王桂志 主编



上海科学技术文献出版社

编 委 会

主 编：王桂志

编 委：

赵景春	李哲宽	张一鸣	杨 勇
李 义	战志刚	莊光明	张 闯
宋相虎	吴铁营	郑庆波	陈永刚
赵玉娜	刘 超	刘 勇	刘 丽

名誉顾问：杨福文、高连伟

技术指导：李 波

摄 影：王桂志

作者介绍

主编 王桂志

王桂志, 1981年2月出生于辽宁省铁岭市。中国烹饪协会会员, 沈阳市青年厨师俱乐部理事, 铁岭市烹饪协会理事, 铁岭民间艺术家协会会员, 高级烹调师, 高级食品雕刻师, 面雕讲师, 专业菜肴摄影师。

1998年跟随师傅罗刚(中国烹饪大师、东北十佳行政总厨)学习烹饪技术。2000年师从陈化秦大师(中国面雕大师、首届世界华人面雕金奖得主)学习面雕技术。本着一份对厨艺的痴迷, 遍访名师, 先后得到过中国面雕大师刘福仁、铁岭市“面人王”李波、中国食雕(人物雕)第一人孔令海大师的赐教, 使技艺不断提高。经过多年的磨炼、钻研, 终于创造了独具特色的王派面雕技法, 王派面雕技法具有简单、易学、雕塑速度快等特点。多年来创作出许多经典面雕作品, 例如三英战吕布、红楼十二钗和卡通人物、大型群雕水浒人物一百单八将等。其微雕技术更加精湛, 可以在核桃壳内雕祥云十八罗汉等。并多次为酒店设计各种主题宴席, 如辽北红楼宴、银州八仙宴、全鱼宴等。其面雕原料配方属于国内首创, 可永远保存。其作品在电视和《四川烹饪》杂志上作过宣传和报道。

2005年8月, 在沈阳市青年厨师烹饪大赛中荣获冷拼金奖、面雕金奖。

2005年10月, 在首届中国饭店系统服务技能比赛中荣获个人金奖。

2006年9月, 在首届中国辽宁旅游满汉全席烹饪大赛中荣获雕刻金奖。

2006年10月, 创建了王派食品雕刻网。

2006年11月, 创办桂志食艺文化工作室。

网 址: www.wpsd.cn



目 录

contents



作者介绍	3
------------	---

前言	6
----------	---

Part1 面雕基础知识篇	7
---------------------	---

一、面雕常用方法	8
二、面雕使用的颜料	8
三、面团调色	8
四、面团配制	9
五、面雕应用	9
六、面雕常用工具	10

Part2 分步制作篇	11
-------------------	----

1. 月季	12
2. 茶花	13
3. 牡丹花	14
4. 康乃馨	15
5. 蜀葵花	16
6. 荷花	17
7. 圆叶大丽花	18
8. 睡莲	19
9. 扶桑	20
10. 大丽花	21
11. 金鱼	22
12. 鲤鱼	23
13. 大虾	24
14. 喜鹊	25
15. 天鹅	26
16. 交喙	27
17. 仙鹤	28
18. 红脖鸟	29
19. 葵花鹦鹉	30
20. 黄眉	31
21. 白鹭	32

22. 义禽鸟	33
23. 黄鹂	34
24. 公鸡	35
25. 灰儿	36
26. 鸽子	37
27. 长尾鹦鹉雀	38
28. 琉璃鸟	39
29. 迎客鸟	40
30. 太平鸟	41
31. 文鸟	42
32. 鸳鸯	43
33. 知更鸟	44
34. 寿带鸟	45
35. 黄翁鸟	46
36. 锦鸡	47
37. 孔雀	48
38. 凤凰	49
39. 龙头	50
40. 整龙	51
41. 渔童	52
42. 仕女	53
43. 寿星	54

Part3 精品赏析篇	55
-------------------	----

1. 花开富贵	56
2. 龙车	56
3. 彩凤祥云	56
4. 戴胜鸟	57
5. 螳螂捕蝉	57
6. 寿带迎春	58
7. 仙鹤祥云	59
8. 双鸟私语	60
9. 鹦鹉	60
10. 双鸟争食	60



11. 哺育	61	45. 龙龟寿星	78
12. 翠泉	62	46. 西游记	79
13. 喜上加喜	63	47. 花木兰	79
14. 鸟语花香	64	48. 戏曲人物	80
15. 吉祥鸽	64	49. 南极仙翁	80
16. 喜鹊登枝	64	50. 钟馗引福图	80
17. 鹤鹿同春	65	51. 金陵十二钗	81
18. 主红雀	65	52. 十二花仙	81
19. 三雀图	66	53. 昭君出塞	82
20. 百鸟朝凤	67	54. 云中君	82
21. 锦上添花	68	55. 降龙伏虎罗汉	82
22. 虾趣	69	56. 对弈罗汉	83
23. 鱼蟹一族	69	57. 随意罗汉	83
24. 金钱豹	69	58. 戏鹤罗汉	83
25. 金鸡报晓	70	59. 诵经罗汉	84
26. 年年有余 (鱼跃)	70	60. 天书罗汉	84
27. 金玉满堂 (金鱼)	70	61. 祥乐罗汉	84
28. 金龙赐福	71	62. 十八罗汉	85
29. 龙虎斗	71	63. 关羽	85
30. 金龙吐珠	72	64. 五子戏佛	87
31. 麟驾祥云	72	65. 祥云十八罗汉	88
32. 卡通猪	72	66. 三英战吕布	90
33. 龙凤呈祥	73	67. 诸葛亮	91
34. 米老鼠与唐老鸭	73	68. 母爱	92
35. 小熊维尼	73	69. 闪闪红星	92
36. 卡通兔	74	70. 草原小英雄	93
37. 卡通鸟	74	71. 锦绣刺身拼	93
38. 酷哥	74	72. 刺身墨鱼	93
39. 卡通象	75	73. 刺身三文鱼	94
40. 寿星	75	74. 刺身北极贝	94
41. 招财佛	75	75. 刺身金枪鱼	94
42. 活佛济公	76	76. 骏马	95
43. 李白醉酒	76	77. 松鹤延年	95
44. 吹箫引凤	77		

前言

面雕，俗称“面塑”，是我国独具特色的民间艺术之一，已有2000多年的历史。我国的民间面雕多取材于脍炙人口的古典文学名著、历史人物和民间故事，在面雕艺人的手掌、手心、手指的灵活操作下，普通的面粉材料瞬间即可变成栩栩如生的艺术形象，令人叹为观止。然而在旧中国，面雕工艺一直得不到应有的重视。面雕艺术一直被拒之于艺术殿堂之外，面雕艺人虽然身怀绝技，却走街串巷叫卖形同乞丐。当时，面雕艺人多为底层劳动人民，他们不识文断字，使宝贵的技艺和经验因得不到总结而被岁月淹没，他们的事迹也无人为之树碑立传，以至于至今尚未发现关于面雕工艺的根源、技法和发展过程的专著以及较为完整的史料记载。又由于面雕工艺的基本原料是面粉，极易腐烂变质，无法永久保存。所以，后人研究面雕艺术的历史，不像石雕、青铜器那样有许多出土文物可供分析，化验研究。既无实物资料，又缺文字史料，这就给研究面雕工艺的历史带来很大的困难。

尽管面雕艺术发展的许多方面很难考证，但是从我国农村至今尚存的一些民间习俗上，还能窥见它的历史印迹。在我国北方农村，比如陕西、河北、山东、河南等地，至今仍有许多家庭保留着这样的传统习俗，逢年过节或红白喜事，都做“面花”。

“面花”又称花馍、礼馍，陕北和晋北民间又称“燕燕”，河北、河南一带也称“面羊”。北京地区称“喜馍馍”。

制作者主要是民间妇女。她们把揉好的面团，利用身边的剪刀、梳子、镊子等工具，加上红枣、绿豆、黑豆等，经过捏、塑等技法制成各种图案造型，上锅蒸，出笼后再加以点染，这样，一件件美丽的面花即完成了。

面花的题材非常丰富，龙虎鸟兽、鱼虫花果、神仙人物样样俱全，又都是自古以来传下来的艺术形式。在各种礼仪活动中，面花该做什么、不该做什么都有一定严格的规范。因而，面花创造形成了一个丰厚的文化艺术层面。

新中国成立后，我国的面雕艺术有了较大的发展，国家有关部门经常安排技艺高超的民间艺人出国表演，在国际范围内为我国民间艺术赢得了荣誉，国际友人称赞面雕艺人是“中国神手”，面雕艺术是“东方奇迹”。

近年来，面雕艺术在厨艺界越来越受到人们的重视，它起到了提高宴会档次，装饰、点缀菜肴，美化、烘托菜点的作用。让人们在享受美食之余感受中华饮食文化的博大精深。由于面雕爱好者的与日俱增，为了更好地把面雕这门艺术推广开来和发展下去，特编写此教材供面雕爱好者参考。

王桂志
2006年圣诞



Part 1

面雕基础知识篇

一、面雕常用方法

揉、捏、粘、挑、压、搓、碾、拨、切、剪

二、面雕使用的颜料

面雕常用的颜料有广告色、国画颜料和天然色素。

常用的天然色素有叶绿素（绿菜汁）、红曲色素、玫瑰红、焦糖色、胡萝卜素（橙红、橙黄）、姜黄粉、玉米黄、红花黄色素、辣椒色素（红、黄）、甜菜红色素、紫草色素（蓝）等。



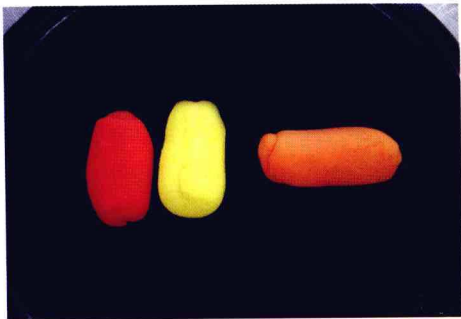
三、面团调色



本色 + 红色 + 白色 + 黄色 = 肉色



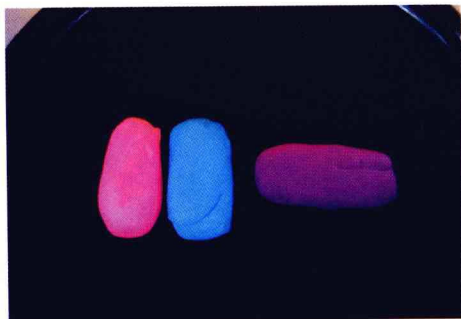
黄色 + 蓝色 = 绿色



红色 + 黄色 = 橙黄色



白色 + 黑色 = 灰色



桃红色 + 蓝色 = 紫色



黑色 + 红色 = 棕

四、面团配制

原料:

配方 1. 澄面 450 克, 精盐 25 克, 开水 750 克;

配方 2. 面粉 400 克, 糯米粉 100 克, 蜂蜜 50 克, 防腐剂 (苯甲酸钠 50 克), 开水 375 克。

制法:

配方 1. 先将澄面、精盐混合均匀, 倒入开水烫面, 稍凉后用手反复充分揉和, 再调制所需彩色面团, 用保鲜袋包好备用;

配方 2. 先将面粉、糯米粉混合均匀, 倒入开水烫面, 再将其压成大片, 入锅蒸 30 分钟取出, 加入蜂蜜、防腐剂, 反复揉搓滋润, 用保鲜袋包好备用。

五、面雕应用

1. 小型面雕作品可以用于陪衬菜肴、装饰菜肴, 如花卉、禽鸟、人物等。
2. 组合造型的面雕作品可以制作成各种大型展台。
3. 还有的面雕作品喜庆大方, 栩栩如生, 是具有观赏价值的工艺品, 并可以作为收藏品。

六、面雕常用工具

1. 面雕刀：俗称拨子，一般选用牛角、有机玻璃制作而成，一端为尖状，另一端为长弧形。其长弧形的一端主要用于对面雕进行切、割、压等技法，尖的一端主要用于对面雕的扎、挑、剔、拨、挑等技法。
2. 为挑子：主要用来挑，如人物鼻子和微小之处等。
3. 碾子：主要用于碾平面雕的接和处。
4. 压缩刀：主要用来压人物鼻子和眼眶部位。
5. 切割刀：主要用于切割面团，另一端用来雕刻人物的铠甲以及鱼鳞、龙鳞等。
6. 梳子：可用来制作项链、佛珠和花边等。
7. 滚子：主要用于碾压如风带等薄片。
8. 剪刀：用于服饰、花卉、手指的剪制。
9. 雕刻刀：用于雕刻泡沫底座和支架。





Part 2

分步制作篇

1 月季

经

典

食

雕

原料：澄面。

工具：切割刀。

- 步骤：
1. 取一块浅粉色面团，分成 16 等份。
 2. 取一小块面团，用手指捏成一边薄一边厚的花瓣状。
 3. 取一块压成花瓣状的面片，厚边朝下从一侧卷成花心。
 4. 将花瓣交错包住花心，不要重叠，将底部捏紧。
 5. 最后将 5 片花瓣依次包住，把花瓣向外稍翻，整形成为花朵。
 6. 用绿叶衬在花朵底部即可。

提示：花瓣一定要薄，这样做出的花朵才会更加逼真。





2 茶花

原 料：澄面。

工 具：切割刀。

- 步 骤：**
1. 取一块粉色面团，分成 18 等份，再取一块备用。
 2. 做出花瓣形后，在花瓣前捏一个小尖。
 3. 取备用的面团做底座，再将做好的花瓣粘在上面。
 4. 花瓣从下往上粘，按着第四步、第五步的顺序依次粘好，最后用 4 片小花瓣做花心。
 5. 把做好的花心和前面的花瓣粘和。
 6. 把做好的茶花放在绿叶上面。

提 示：在制作花心时花瓣片一定要紧凑。



分

步

制

作

篇



3 牡丹花

原 料：澄面。

工 具：拨子。

步 骤：1. 把紫色和本色面团捏成条对粘起来，再分成23块，另取一块紫色面团备用。

2. 取一块面团，用1号塑刀压出花瓣形。

3. 另取一块面团做底座，把做好的花瓣粘在底座上，5瓣一组，最后一组3瓣。

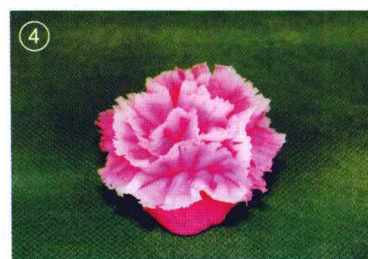
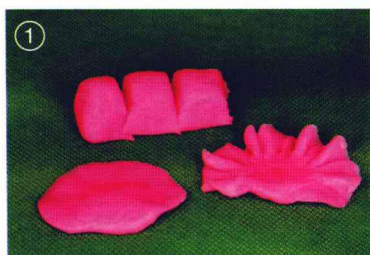
4. 粘第二层时把花瓣向上和第一层形成层次。

5. 取小块黄色面团，做出花心。

6. 把做好的牡丹花放在绿叶上即可。

提 示：注意层次感和立体感。





4 康乃馨

原 料：澄面。

工 具：梳子、拨子。

- 步 骤：**
1. 取3等份粉色面团，捏出花瓣。
 2. 用木梳压出花边。
 3. 将3片花瓣分别对折。
 4. 把对折好的花瓣捏在一起。
 5. 把捏好的康乃馨放在绿叶上即可。

提 示：花瓣要推捏得自然。