

创 · 意 · 美 · 食 · 系 · 列

随书赠送光盘

京华面塑

面塑培训最佳教材
北京艺沁学校名师力作推荐

孟爽 主编
中国林业出版社



图书在版编目(CIP)数据

京华面塑 / 孟爽主编. — 北京: 中国林业出版社, 2004.5

(创意美食系列)

ISBN 7-5038-3743-8

I. 京…

II. 孟…

III. 面食—造型设计

IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 025821 号

《京华面塑》编委会

主 编 孟 爽

编 委 黄冬兵 杜 乐 于梁宏 张宝珍 王海峰 张吉学
裴 艳 史艳丽 张 雷 丁向前 费勇志 姚乔双

出版 中国林业出版社 (100009 北京西城区刘海胡同 7 号)

E-mail cfphz@public.bta.net.cn 电话 66188524

发行 新华书店北京发行所

印刷 北京华联印刷有限公司

版次 2004 年 6 月第 1 版

印次 2004 年 6 月第 1 次

开本 889mm × 1194mm 1/16

印张 5

字数 120 千字

印数 1~5000 册

定价 48.00 元(随书赠送光盘)



前言



面塑，又称面人、江米人，是我国流传很广的民间艺术。由于它具有取材方便、制作可难可易、便于普及等特点而深受人们喜爱。

面塑艺术在我国有着悠久的历史，关于它的起源，说法不一。有人说面塑起源于汉代，也有说起源于明代。现在常用的“馒头”一词也跟面塑有关。据说三国时期，诸葛亮生擒孟获以后，为祭奠死去的将士亡灵，用面粉做成人头形状来敬神，从此便有了馒头的说法。另一种说法是在南宋时期，百姓为了纪念民族英雄岳飞，将面做成秦桧的形状入油锅炸熟而食之，后来演变成为油条。这大概就是最早的面塑雏形。由于古代面制品没有进行防腐处理，不能长久保存，所以没有留下作品。

到了近代，面塑作品的内容和形式都在不断出新，其艺术魅力感染了众多的人。面塑爱好者可将其馈赠亲朋好友，也可用于收藏。一些优秀的面塑作品还能作为珍贵礼品，馈赠外宾，所以在对外贸易活动中，面塑作品备受欢迎。尤其是改革开放以来，餐饮业得到了空前的发展。宴席上，人们常用面塑制品来装饰菜肴，或当点心食用，以提高档次。面塑艺术的发展将展示出美好的前景。

为满足烹饪培训和广大读者的要求，我们编写了这本《京华面塑》。本书主要内容分面塑的基本知识和面塑成品展示及步骤图解两部分，而后者又分为卡通、动物、人物等三类，作品以彩图为主，示范图解为辅，详细介绍了面塑的方法和技巧，望能给广大面塑爱好者以帮助。

本书编写过程中得到了许多朋友的帮助和面塑师傅的指导，在此致以深深的谢意。同时恳请广大读者、面塑爱好者和面塑专家对书中不足之处予以批评指正。

编者

2004年3月

作者简介



孟爽

孟爽

1992年获国内、国际烹饪大赛雕刻金奖,并获得北京市“最佳食品雕刻师”称号。

1993年代表北京队参加世界烹饪大赛,获展台金奖;同年与王树亭、胡光旭共同编写出版了《食雕食塑》一书。

1994年带领友谊宾馆贵宾楼代表队,参加北京首届雕刻大赛,获展台金奖。

1995年与杜乐共同编写《新派果蔬雕》一书;同年任北京艺沁学校教务主任,担任食品造型开发工作。

1996年带领学员参加北京第二届烹饪大赛,获两金两银。

1998年带领学员参加世界华人烹饪大赛,获三金两银。

1999年带领学员参加北京第三届烹饪大赛,获五金八银。

2002年任北京艺沁学校副校长。

2003年带领学员参加全国第五届烹饪大赛,获三金两银;同年年底,带领学员参加第一届“康寿杯”国际烹饪大赛,获四金四银。

2004年主持编写出版了《工艺食雕》一书。

网址: www.YIQIN92.com 电话: 13601169864 010-64411320



黄冬兵

杜乐

中国烹饪名师。全国烹饪大赛金奖得主。新加坡国际名厨大赛金奖得主。曾参与编写出版了《食雕食塑》《新派果蔬雕》《工艺食雕》等书。

于梁宏

中国烹饪名师。北京市劳动模范,五一劳动奖章获得者,参与编写出版了《工艺食雕》一书。现任北京石景山区旅游协会会长。

黄冬兵

1998年进入北京艺沁学校,拜著名食雕大师孟爽先生为师。

1999年任北京顺峰酒店食品造型部主管。

1999年6月获北京第三届烹饪大赛银奖。

2001年进入广东五星级酒店——碧桂园大酒店,担任雕刻部总监。

2003年参加全国第五届烹饪大赛,获金奖(哈尔滨赛区全场总冠军);同年年底,参加第一届“康寿杯”国际烹饪大赛,获金奖。

2004年参与编写出版了《工艺食雕》一书。

现任北京艺沁学校艺术部总监。



张宝珍

张宝珍

2001年进入北京艺沁学校,拜著名食雕大师孟爽先生为师。

2003年参加第五届全国烹饪大赛,获金奖;同年年底,参加第一届“康寿杯”国际烹饪大赛,获金奖。

2004年参与编写出版了《工艺食雕》一书。

现任北京艺沁学校专职教师。



王海峰

王海峰

2001年进入北京艺沁学校,拜著名食雕大师孟爽先生为师。

2003年参加第五届全国烹饪大赛,获银奖;同年年底,参加第一届“康寿杯”国际烹饪大赛,获金奖。

现任北京艺沁学校专职教师。



张吉学

张吉学

2001年进入北京艺沁学校,拜著名食雕大师孟爽先生为师。

2003年参加第一届“康寿杯”国际烹饪大赛,获银奖。

现任北京艺沁学校专职教师。

目 录

前 言

面塑的基本知识 /1

面塑工具 /1

面塑辅助材料 /1

面塑的制作手法 /2

面塑基本造型方式 /4

面塑面团的配比与制作 /4

面塑成品展示及步骤图解 /5



卡 通 /5

午餐鲸 /5

赤甲蟹 /6

冠顶企鹅 /6

步骤1~5/7

咕咚来了 /8

嬉戏 /8

卡通龟 /9

大头蛙 /9

八卦鱼 /9

大灰狼 /10

步骤1~4 /10

如获至宝 /11

攀寿 /11

鸳鸯 /11

沙皮狗 /12

步骤1~4/12

米老鼠 /13

大嘴鳄 /13

盗食鼠 /14

步骤1~4/14

节日熊 /15

步骤1~5/15

卡通猴 /16

鳄鱼婆 /16

袋鼠 /16

步骤1~5/17

刺猬觅食 /18

步骤1~4/18

黔之驴 /19

步骤1~4/19

卡通龙 /20

鱼化龙 /20



动 物 /21

鹦鹉花篮 /21

蟹篓 /22

海豹 /22

海狗 /23

奇奇鸡 /23

公鸡 /24

下山虎 /24

金猴 /25

博士龙 /25

大嘴鸟 /25

兔子 /26

步骤1~4/26

凤凰 /28

大象 /29

步骤1~5/29

牛 /30

步骤1~3/30

虾兵 /31

白菜蛭蛭 /31

蜗牛 /31

狗 /32

步骤1~4/33

狮子 /34

步骤1~6/35

小猪洗澡 /36

猪 /36

步骤1~5/37

骆驼 /38

鹿 /38

步骤1~4/39

羊 /40

步骤1~5/40

老鼠 /42

步骤1~4/42

蛇 /43

步骤1~3/43

龙头 /44

龙 /44

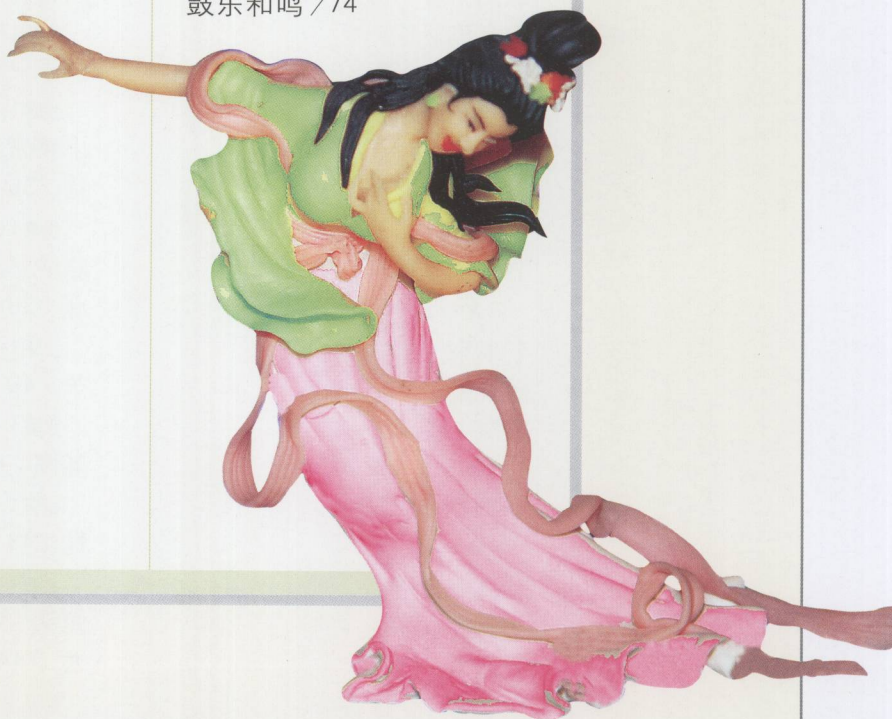


目 录



人 物 /45

- | | |
|------------|--------------|
| 采莲童子 /45 | 洛神 /62 |
| 节日娃娃 /46 | 献珠仕女 /62 |
| 汉钟离 /46 | 老渔翁 /63 |
| 戏春童子 /46 | 闹春 /63 |
| 文殊菩萨 /47 | 牧童 /64 |
| 赵公明 /47 | 步骤 1~6 /64 |
| 三星同至 /47 | 达摩过江 /66 |
| 贺寿童子 /48 | 献寿童子 /66 |
| 八仙过海 /48 | 步骤 1~4 /67 |
| 五子登科 /48 | 达摩罗汉 /68 |
| 蓝采和 /49 | 琴童 /69 |
| 圣诞之夜 /49 | 葬花仕女 /69 |
| 吹箫仕女 /49 | 钟馗头部特写 /70 |
| 南极仙翁 /50 | 钟馗引财 /70 |
| 和合二仙 /51 | 钟馗 /70 |
| 喜气洋洋 /52 | 习武童子 /71 |
| 钓鱼童子 /52 | 降龙罗汉 /71 |
| 拜寿 /52 | 长眉罗汉头部特写 /71 |
| 招财童子 /53 | 张果老 /72 |
| 步骤 1~5 /53 | 步骤 1~7 /72 |
| 仕女头部特写 /54 | 五子戏莲 /74 |
| 天女散花 /54 | 鼓乐和鸣 /74 |
| 济公 /55 | |
| 嫦娥奔月 /55 | |
| 太上老君 /55 | |
| 天官赐福 /56 | |
| 步骤 1~3 /56 | |
| 屈原 /57 | |
| 元宝童子 /57 | |
| 布袋和尚 /57 | |
| 滴水观音 /58 | |
| 姜子牙 /58 | |
| 步骤 1~6 /59 | |
| 曹国舅 /60 | |
| 步骤 1~5 /60 | |
| 海的女儿 /62 | |



面塑的基本知识

面塑工具



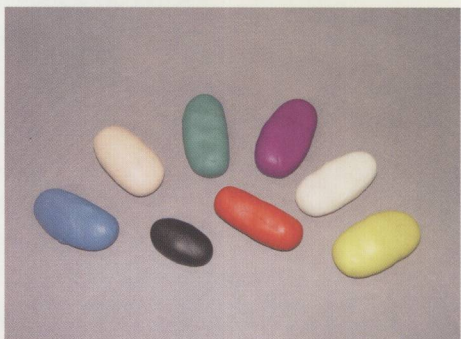
- 1、**塑刀** 又称拨子，可以用牛角、骨头、竹或有机玻璃制成。其长约10~15厘米，宽约2厘米，厚约1厘米，一端为锥形，一端为半圆形，是制作面塑的主要工具。圆形部分用于切割面团、滚压衣纹。尖端用于扎、挑。
- 2、**滚轴** 有机玻璃棒制成，长约10厘米，直径1厘米，两头为锥形。
- 3、**木梳** 以桃木梳为最佳，使用之前用油浸泡2小时。用于制作佛珠等装饰物。
- 4、**竹篦子** 齿要光滑，无毛刺。用于制作胡须、头发等装饰物。
- 5、**剪刀** 大小在15厘米左右。主要用于制作手指或剪去多余的面团。
- 6、**镊子** 用于制作卡通或仿真动物的毛发等。
- 7、**玻璃板** 有机玻璃制成，通常有两块，用来搓条、压片等。
- 8、**钳子** 用来制作面塑的骨架。



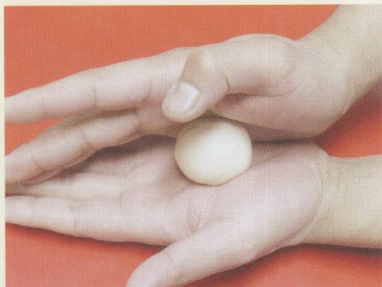
面塑辅助材料



- 1、**白乳胶** 用于面塑作品的连接与加固。
- 2、**广告色** 用于调制各种颜色的面团。
- 3、**铜丝** 用来加固辅助装饰物，如人物飘带、树枝、佛光、波浪等。
- 4、**铅丝** 质地柔软，便于造型，适合做动物四肢的造型。
- 5、**闪光片** 一种进口美术颜料。
- 6、**金粉银粉** 用于上色、描线、制作人物盔甲的一种美术颜料。
- 7、**彩云母** 一种美术颜料，用于衣服边线或建筑物边线。
- 8、**钮扣** 用来制作卡通装饰物。
- 9、**麦饭石** 用来印制岩石类装饰物。
- 10、**蛋清** 保鲜、增亮。
- 11、**金属光亮剂** 增加高光。用于长期保存或大赛竞技。
- 12、**竹签** 面人的支撑材料。
- 13、**润滑油** 操作前涂在手上，防止面团粘手。
- 14、**棉花** 做空心面人的必备材料。
- 15、**压花轮刀** 用来制作花边、花瓣。
- 16、**牙剔** 一种花卉定型模具。
- 17、**毛笔** 用来画线、描金。



面塑的制作手法



1、**揉** 取面团一小块，放于左手心，右手心压在左手心的面团上，反复做圆形运动，使面团成为圆球。



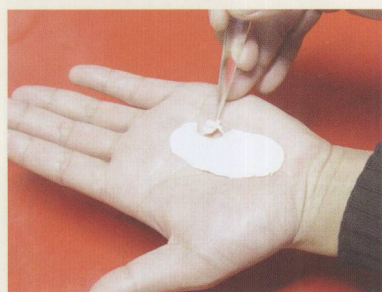
2、**搓** 取面团一小块，放于左手心，右手心压在面团上，来回运动，使面团成条状。



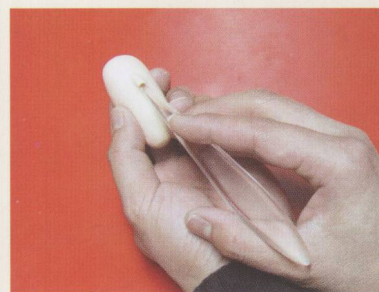
3、**延** 先将面团搓成条状，放于左手心，用右手的食指和中指压在左手心的面上，继续搓动。在搓动过程中，食指和中指逐渐分开；重复这个动作，使面团变成细长条。



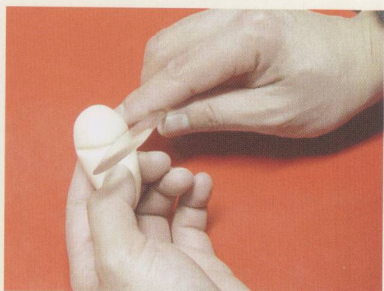
4、**展** 取揉好的圆球面团一块，放于左手心，按扁；右手食指放于面团之上，从右至左将面团推成片状。



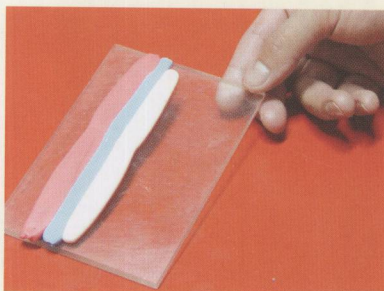
5、**拨** 取面团一块，放于左手心展成片状，用塑刀尖部在面片上画圈，使面片成为乱球状。



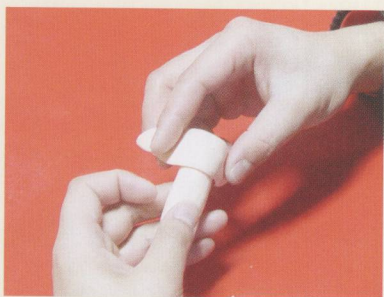
6、**挑** 用塑刀插入面团或半成品中，进行塑形，使面团鼓起。



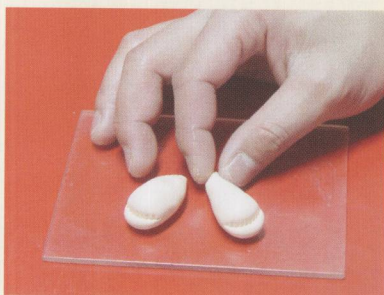
7、压 用塑刀边缘按压作品的某个部位，形成褶皱。



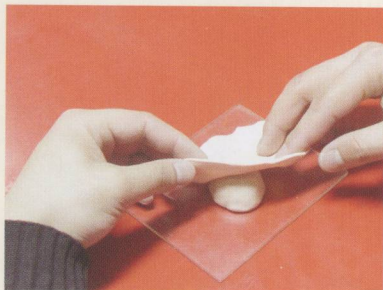
8、排 取三种不同颜色的条状面团，并列成型摆放在左手掌心，用右手下按成为片状。



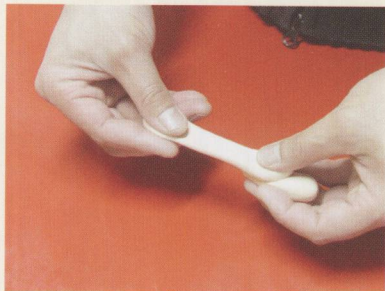
9、围 将展好的面团围成圆形或弧形。



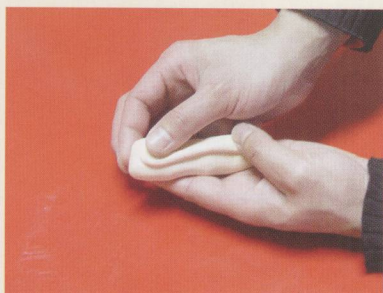
10、摆 将制作好的面团造型拼成所需的形状。



11、覆 将展成片状的面，盖在垫底的面团上。



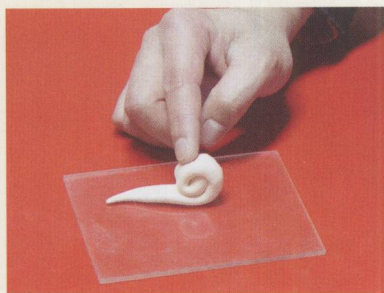
12、拉 用双手的食指和拇指分别捏住面团，用力向两边拉开。根据要求拉出不同的形状。



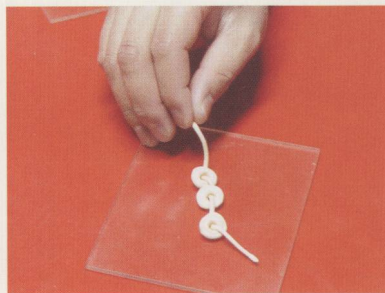
13、推 在半成品的面塑作品上面放一块面团，用右手按住面团向前推动。



14、捏 用右手食指和拇指在半成品上进行塑形。



15、**卷** 将搓成条状的面团从左向右滚动，成为所需的形状。



16、**串** 将相同的造型用一根条形面串连起来。

面塑基本造型方式

- 1、**竹签式** 是一种传统的较简单的方式，将面团粘在竹签上，塑出各种造型。此手法多用于街头卖艺。
- 2、**堆塑式** 采用泥塑手法，由下向上制作。
- 3、**零拼整塑** 采用分组制作，整体组装的方式。一般多用于鱼类、花鸟类作品的制作。

面塑面团的配比与制作

由于受空气湿度的影响，面团的软、硬度极易改变，因为面团有较强的吸水性。为此，我们做了不少探索和尝试，经过多年的实践，终于研究出了适合四季的面团配方。这里介绍一种：富强粉300克，糯米粉100克，盐20克，甘油20克，防腐剂15克，水适量。制作方法：将富强粉和糯米粉混合后加开水和匀，按成饼状，放入蒸锅中蒸30分钟；出锅，加入甘油，揉搓均匀；再加入防腐剂和盐，揉搓至面团洁白透明、手感滋润即可。

面塑成品展示及步骤图解



卡通

KATONG



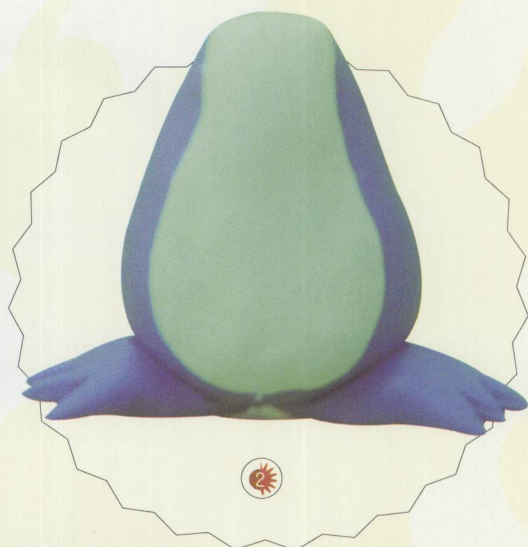
午餐鲸



赤 甲 蟹



冠顶企鹅



步骤1: 取蓝色面团两块,分别搓成圆柱形,按扁,剪出脚趾,摆成八字形。

步骤2: (1) 取蓝色面团适量,搓成椭圆形,作为身体,粘接到两只脚上。

(2) 取白色面团适量,展成片状,剪成椭圆形。

(3) 将剪好的白色面片粘在企鹅的身体上,做成腹部。

步骤3: (1) 取蓝色面团适量,搓成圆形,作为头部与身体粘接。

(2) 取白色面团适量,展成片状,剪成椭圆形,粘接在头部。

(3) 取浅黄色面团适量,搓成锥形,粘接在头部中间部位,做成嘴巴。

(4) 用塑刀将嘴巴整理成形。

步骤4: (1) 将两块白色小面片粘接到头部。

(2) 用黑色面团做出眼睛和睫毛,分别粘接在白色面片上。

(3) 用黄色面团展成片状,用剪刀剪出皇冠形状。

(4) 将剪好的皇冠面片围在企鹅的头部,并用小珠作装饰。

步骤5: (1) 取蓝色面团两块,分别搓成条状,将一端捏扁。

(2) 将条形面团分别粘接到企鹅的身体上,做成上肢。

(3) 整理成形(注意比例)。



咕咚来了



嬉戏



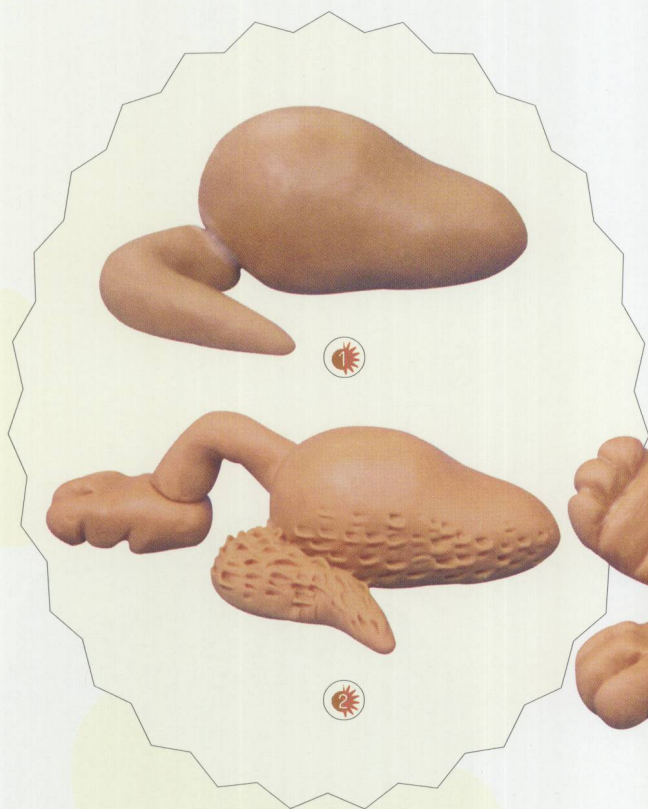
卡通龟



大头蛙



八卦鱼



- 步骤1: (1) 取咖啡色面团适量,搓成灯泡形,做成身体。
(2) 搓出一条锥形的尾巴,大头与身体十字交叉粘接。
- 步骤2: (1) 做出大灰狼的右腿,与身体粘接。
(2) 用镊子夹出身体和尾巴上的毛。
- 步骤3: (1) 做出大灰狼的左腿,放在右腿上。
(2) 取咖啡色面团适量,揉成椭圆形,作为头部,与身体粘接。
- 步骤4: (1) 取咖啡色面团两块,分别搓出条状,将一端捏扁,用剪刀剪出手指,分别装在身体的左右两侧,整理好形状。
(2) 做出眼睛、耳朵、腮及腮毛(注意比例)。
(3) 取黄色面团适量,做出蝴蝶结,整理成形。



大 灰 狼



如获至宝



攀 寿



鸳 鸯