

新编

面雕

技法与应用

石溪/主编 ●



食雕大师

辽宁科学技术出版社

Xinbian
Miandiao
Jifayuyingyong

新编
面雕 技法与应用

石 溪 主编



辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

新编面雕技法与应用 / 石溪主编. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2005.1

ISBN 7-5381-4325-4

I. 新... II. 石... III. 面食—装饰雕塑
IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 122346 号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮编: 110003)

印刷者: 辽宁印刷集团美术印刷厂

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 185mm × 260 mm

印 张: 6

字 数: 150 千字

印 数: 1~4000

出版时间: 2005 年 1 月第 1 版

印刷时间: 2005 年 1 月第 1 次印刷

责任编辑: 刘兴伟

封面设计: 杜 江

版式设计: 杜 江

责任校对: 周 文

定 价: 36.00 元

联系电话: 024-23284354

邮购热线: 024-23284502 23284357

E-mail: lkzxb@mail. lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn



主编简介

石溪，湖南株洲人，中国烹饪协会会员，首都保健营养美食学会理事，神龙食艺文化发展中心——神龙食艺创始人，高级烹调技师，食品雕刻知名专家，宴会菜点设计专家，菜肴广告摄影技师。师从人大代表、烹饪教育界知名专家、北京酒店管理学校校长、中国烹饪大师李刚。在名师的悉心指导下，又经首都保健营养美食学会秘书长林文杰高级讲师的精心栽培，本着一份对雕刻的执着和感悟，历严寒、冒酷暑，精研雕琢技艺，苦塑艺术人生，终于自创了食雕面塑相结合的精品技艺，并出版了《新编南瓜雕技法与应用》。从此，将平凡的食品雕刻带进了烹海艺术的殿堂，开创了食雕面塑的新境界。1993年入厨以来，金光闪耀，先后在北京烹饪大赛获金奖、2000年全国第四届烹饪大赛获团体金奖、东方美食首届国际大奖赛获金奖、2001~2003年在第二届东方美食国际大赛上获面点金奖、2004年在全国第五届烹饪大赛上获金奖。多次为各大酒店、学校、部队设计展台。精雕细琢，雕琢古今食技，崇德慎行，历练艺海人生，是石溪的座右铭。

北京神龙食艺文化发展中心 www.slsysd.com

电话：13601244298 010-64005210

新编面雕技法与应用

Xin Bian Mian Diao Ji Fa Yu Ying Yong

《新编面雕技法与应用》编委会

主 编：石 溪
副 主 编：石 凤 孟宪震
编 委：吴 松 陈显良 郑殿臣
白格拉 陈晓雷 陈 辉
张 斌 商小培
顾 问：李 刚 林文杰
文字撰写：林文杰
摄 影：石 溪 李 鸿



中国民俗技艺面塑、船点略说

面雕艺术（主要包括面塑、船点）在我国有着悠久的历史 and 丰厚的文化底蕴，是中华美食文化的瑰宝，是劳动人民智慧的结晶。前辈老艺人对这古老的民俗技艺的运用可以说达到了炉火纯青的地步，他们高超的技法，传承至今，是我们民族食艺文化的一份弥足珍贵的遗产，极需要培养一批又一批的新人，聚集一代又一代的能手，不断总结、继承和创新。

面塑俗称捏面人，又称江米人，这是家喻户晓人民大众喜闻乐见的一种民间艺术。面雕作品使用的材料以面粉为主，包括小麦粉和江米粉，加入各种颜料调和均匀，通过巧手妙法，制作出色彩绚丽，情趣各异的人物、动物、建筑物、树木花草等，具有浓郁的民族风格和很高的美学价值。从题材上讲非常广泛，几乎涵盖了历史、文学、宗教、民俗、美术等各文化领域，成为民族传统文化中的一道独特的风景线。它在我国有着相当久远的历史，自秦汉以来绵延了二千多年，古籍中均有记载。汉代迎神赛会上的傩舞，便有用面团塑成的鬼怪头部形象。据宋朝《事物纪原》载：诸葛亮南征，将渡泸水。土俗杀人首祭神，亮令杂用牛、羊、豕肉包之以面，像人头代之。馒头名始此。这可能是最早的有关面塑的文字记载了。新疆吐鲁番阿斯塔那地区出土的唐代永徽四年（公元653年）的墓葬中，发现有面制女俑头和面制半身男俑，这是所能见到的最早的面塑人物了。旧时的祭祀活动或节庆婚嫁风俗中，常将面塑作为供品或礼品使用，还可作为吉祥物来馈赠。如婚嫁喜庆制作“举案齐眉”、“榴开百子”；生日贺寿制作“八仙庆寿”、“麻姑献寿”、“大寿桃”；清明、寒食节制作“枣饽饽”、“飞燕”等，这些都是世代相传，脍炙人口的面塑作品。在改革开放的今天，面塑艺术更加展现了它的魅力，许多高质量的作品在国内外获得了很高荣誉，一些优秀的作品作为国家礼品馈赠国宾，在外贸、旅游方面，面塑艺术品也备受欢迎。我国面塑艺术的发展将展示出美好前景。

船点，是面雕艺术的一个分枝，以其制作精细，造型逼真，色彩艳丽，既可食用，又可观赏的特点，成为我国食艺园中的奇葩。

船点相传起源于明代苏州的游船上，苏州地处江南水乡，水网交错，港汊纵横，自古便有载酒泛舟之风，明、清此风日炽。苏州地方有盛行“船宴”之俗，“船菜”贵精而不贵多。船点产生于“船宴”之中，其魂为“精”。船娘们以米粉为原料，用纤纤素手捏制出形态各异、小巧玲珑的花鸟鱼虫，干鲜果品，作为“船宴”上的甜点小吃，烘托“船宴”之气氛，供游客们欣赏品味。船点，取江南之玲珑，水乡之秀美，经历代艺人厨师的继承与发展，形成了今天独具特色的系列面点。

面雕艺术在热菜、冷菜和面点装饰方面起到画龙点睛的作用，包装、美化菜点的形象，提升菜品的档次，用在宴席展台上烘托气氛，使人们更加深入领略了中华饮食的精妙。

本书所有展示的面雕作品是作者继承传统技法并经过自己十余年食品雕刻工作实践的总结和创新，是作者慧心之作，将树木花草、虫鸟人物及生活中的细节，通过创意、构思表现到作品上，手法丰富，取材广泛，技艺精湛，各种类型的作品造型洗练、气韵生动、雍容大气、雕饰精美，熠熠生辉，体现出作者在面雕艺术上特有的风格和特点。

由于面雕爱好者与日俱增，为了满足广大爱好者学习技艺的需要，为了使他们能更快地掌握面雕技艺之特长，特编本书供参考。本书作者们是奋发上进的青年食雕师，不久还创办了北京神龙食艺文化发展中心，拓展自己的艺术事业，十余年来刻苦学习，辛勤劳作，各方求师，醉心艺术，博采众长，厚积薄发，编成心血之作，传承民俗技艺，难能可贵。

愿广大读者能从本书中受到教益和启迪，增添生活的情趣。

林文杰

2004年10月于北京

新编面雕技法与应用

Xin Bian Mian Diao Ji Fa Yu Ying Yong

副主编简介



石风 中国烹饪协会会员，酒店高级美工师，特级面雕师，擅长石派面雕、果蔬雕刻、泡沫雕。曾与石溪大师合作出版《新编南瓜雕技法与应用》及《新编吉祥雕技法与应用》等专著。并多次在《东方美食》、《中国食品》等杂志上发表文章。

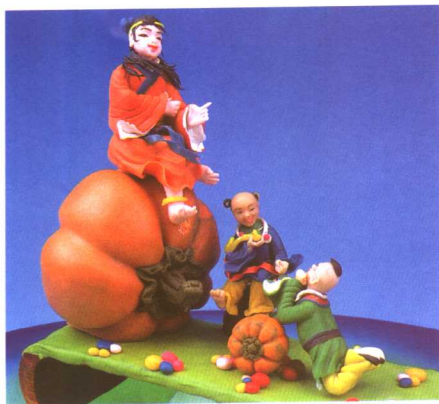


孟宪震 中国烹饪协会会员，高级面点师，擅长石派面塑及船点制作，参与《新编吉祥雕技法与应用》一书的编写工作。



目 录

中国民俗技艺面塑、船点略说（代序）	04	山鬼	47
一、面雕制作基础知识	08	渔美人	47
（一）面团的制作	08	琵琶魂	48
（二）面雕常用工具	09	吹箫引凤	48
二、经典面雕分步图解	10	其乐融融	49
垂钓	11	跨虎入山	49
天女散花	13	天女散花	50
老妇	15	福音长寿	51
孙悟空	16	钟离纳扇	52
福聚如意	18	庄哥与巧姐	52
祈雨观音	20	犬吠鱼归	52
大闹天宫	22	天外飞仙	53
钟馗	24	赏花	54
仙鹤	26	回眸	54
醉酒	28	哪吒闹海	55
天鹅	29	海豚女	55
喜鹊登枝	31	如意传训	56
西部牛仔	32	二郎神	57
月季花	33	三打白骨精	57
蝶恋花	34	真假美猴王	58
杨桃	35	骑驴吟歌	59
人参	36	铁拐渡海	59
梨	37	钟馗嫁妹	59
橘子	38	玉郎还珠	60
南瓜	39	七仙女	61
苹果	40	海螺姐妹	61
玉米	41	人参果	62
马蹄	42	长生果	62
菱角	43	鸭梨	62
螃蟹	44	金橘飘香	63
海豚	45	金珠马蹄	63
三、精品面雕赏析	46	金瓜满园	63
牡丹仙子	46	福禄子孙	64
旭日东升	46	雏	64



骊珠	64
喜气洋洋	65
辣妹子	65
青春之恋	65
大蒜	66
金粒富贵	66
水菱	66
仙姑赏荷	67
祥云野鹤	68
游戏牡丹	68
旭日飞鸣	69
花仙子	69
八仙过海	70
慈航普渡	71
兽中之王	72
掌上明珠	72
瓜园童趣	72
威风凛凛	73
海阔凭鱼跃	73
龙王	74
梅芳中瑞	74
一日有余	74
金鸡报晓	75
钟馗捉鬼	75
降龙罗汉	76
新生	77
日行千里	77
少林棍僧	78
献寿南山	78
慈颜长寿	79
童子拜观音	80
骑鲤观音	81
三个和尚	82
湘云醉酒	83

梅妃	83
睡美人	84
市井女人	84
木兰巡营	84
诗仙	85
韵	85
春秋关公	85
元宝弥勒	86
起舞	86
余音绕梁	86
晨练	87
念	87
玫瑰仙子	87
巾帼不让须眉	88
贾宝玉	88
只羡鸳鸯不羡仙	89
菊花仕女	89
鸳鸯荷花	90
仕女	90
公鸡与美女	91
仙女赏花	92
女娲补天	93
贾宝玉与林黛玉	94
花木兰从军	94
卡通	95
甜	95
熊趣	95





一、面雕制作基础知识

(一) 面团的制作

面雕面团的配制

1. 面雕面团的配比

面雕面团的原料成分有：雪花粉、糯米粉、山梨酸钾、甘油、蜂蜜。

比例为：500 : 100 : 25 : 10 : 15 (克)

在以上原料当中甘油主要起保湿、防干裂的作用；山梨酸钾起防腐、防虫的作用；蜂蜜起促进面团发酵、保湿和防腐的作用。加入这些原料主要是便于制作与保存。

2. 面雕面团的和制步骤

按上述比例将雪花粉、糯米粉、山梨酸钾混合均匀，然后过筛，盛入一容器当中，加入开水把面团烫成七分熟揉成团，用半湿布盖好，饧15分钟后上笼蒸30分钟左右至熟取出。把面团放在案板上，摊开，稍晾凉后用手将面团揉匀擦透，并加入甘油与蜂蜜揉光滑即可。将揉好的面团用保鲜膜包好在常温下放5~10天，等面团充分饧透后才好用。

检测面团的最好方法是：取一小块面团放在手里反复地揉碾后搓成圆球形，用手指轻轻地按压，有少许反弹且韧性很小说明饧好了；用双手将面团拉长且不断裂、不收缩。

3. 面雕面团的颜色制作

面雕不同于彩塑，因为彩塑是待作品完成后再将颜料涂于表层，而面雕是预先将所需颜色揉进面团当中。这样的好处是在做细小的部位时颜色不会混杂和互染，且饱和度高，颜色透亮，易于体现层次感和质感。

面雕所用的颜料最好是油画颜料和荧光色及丙烯颜料，因这几种颜料色彩艳丽且不易褪色，又不易与面团中的其他原料发生反应。

调制颜色时最好是先将面团压成薄片，再把颜料涂抹在面团的中央，然后把它揉匀揉透。在调制颜料时最好分几次加入，如果一次加得太多容易粘到手上或案板上。另外在揉进面团时也容易形成斑点，从而影响面团效果。

其中肉色面团用桃红、白色两种颜色调成，但也不是一成不变的，需根据自己所捏的人物、年龄、民族、性别、身份等来确定是否还需要加入一些其他颜色。

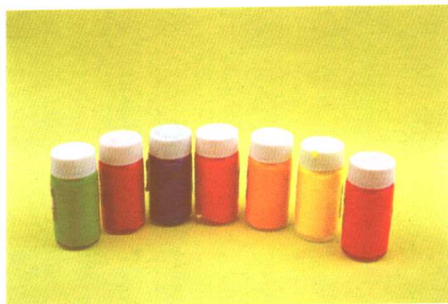
常见船点面团的配制

1. 船点面团的配制

船点面团所包含的原料有：澄面、生粉、糯米粉、猪油、



图一



图二



图三



白糖或精盐。

比例为：400 : 100 : 75 : 10 : 80 或 5 (克)

2. 面团的制作步骤

首先将澄面、生粉、糯米粉混合均匀备用。另用铜锅烧上少许水，放入猪油、白糖或精盐，待水烧开后改小火，然后将混合粉倒入锅中，用擀面杖将面液搅匀取出放在大理石案板上。用手将面团揉光滑，用半湿布将面团盖好备用。

3. 船点面团的颜色调制

船点面团不同于面塑，因为船点是用来吃与看相结合的，而面塑只是用来以观赏为主，所以在调制船点面团的颜色时，基本使用天然色素，其来源是蔬菜和水果等。常用的蔬菜有：菠菜可以榨取绿汁，胡萝卜可以榨取橘黄或橘红色汁，紫菜头可以榨取紫色汁，红菜头可以榨取红色汁等。船点面团颜色的调制，每次不宜调制过多，以免下次使用影响面团的质量。

(二) 面雕常用工具

常用工具名称及用途（从左至右，如图五）：

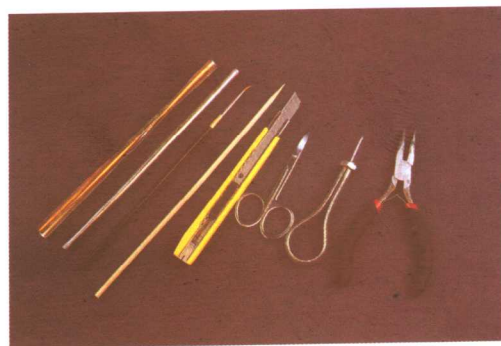
- ① 1号拔子 A 切压衣纹和切大拇指使用；
B 做嘴唇、眼睛、挑眼线、切发丝使用。
- ② 2号拔子 A 压较长衣纹使用；
B 压眼角、嘴角、挑鼻孔等使用。
- ③ 碾子 A 推挤半圆形衣纹使用；
B 压手和脚腕部使用。
- ④ 尺刀 切割或压碾飘带使用。
- ⑤ 压碾 碾压各种衣片或带子使用。
- ⑥ 小梳 用于碾压大珠串、斗笠、竹篮等。
- ⑦ 小毛刷 用来蘸水粘结各部分。



图五

辅助工具名称及用途（从左至右，如图六）：

- ① 圆口戳刀 做鱼、龙、鸟类的鳞片或羽毛。
- ② 小号圆口戳刀 做羽毛、鳞片。
- ③ 绘笔 为丰富色彩成品面塑仍需上色。
- ④ 竹签 连接或扎眼使用。
- ⑤ 美工刀 裁底座的木板或纸。
- ⑥ 小剪子 剪出手指、脚指、毛发等。
- ⑦ 锥子 打底座时，需用锥子、打眼。
- ⑧ 尖嘴钳 用来打底座，固定铁丝。



图六



二、经典面雕分步图解





7

垂钓

原料：肉色面团、蓝色面团、绿色面团（其他广告颜色）。

工具：拔子、碾子、铁丝、尖嘴钳、小扁笔。

步骤：1. 用肉色做出渔翁的头部，并用拔子和碾子刻压出五官。

2. 用白色和蓝色面团做出头发，即头包布。

3. 用肉色做出渔翁的躯干。

4. 分别用肉色面团做出渔翁的两条腿。

5. 安上腿并做出山石和鱼篓。

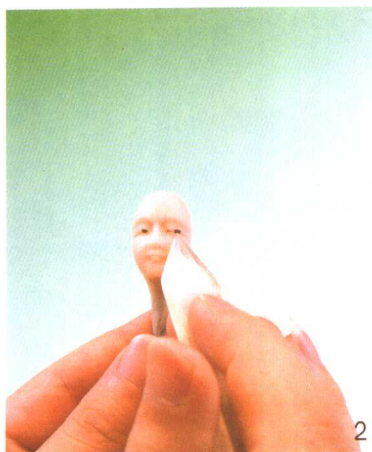
6. 做出衣物和渔翁的手。

7. 做出其他的饰物，将渔翁组装好。





1



2



3

天女散花

原料：面塑面团、肉色面团。

工具：拔子、碾子、尺子、擀面棍。

步骤：1. 用肉色面团捏出仕女的头型。

2. 利用工具拔子、碾子做出仕女的嘴、鼻子及挑出眼眶。

3. 用拔子压出眼线并安上眼睛。

4. 安上眼线并粘上仕女的眉毛。



4

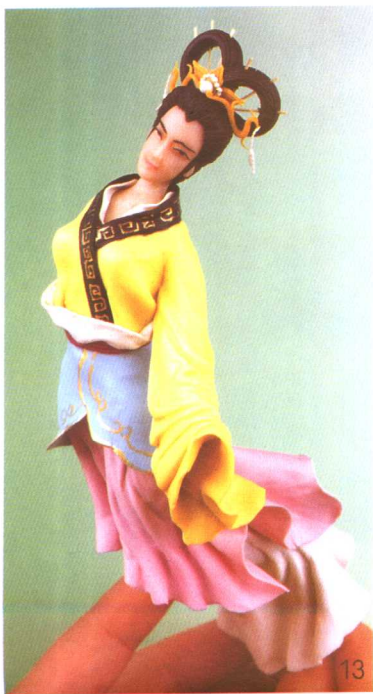
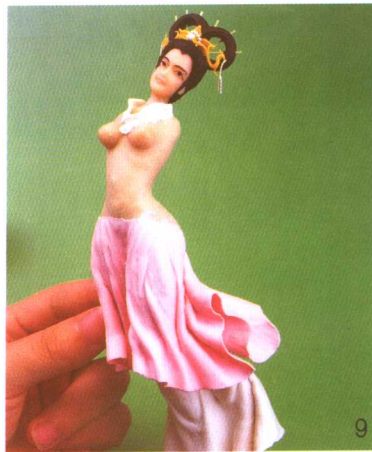
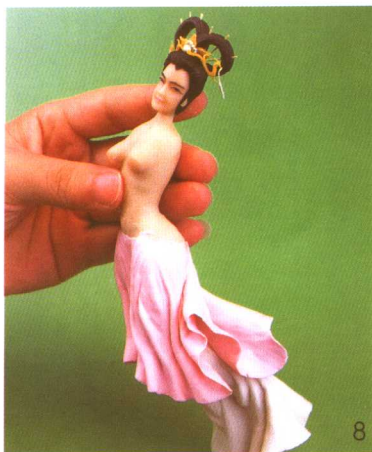
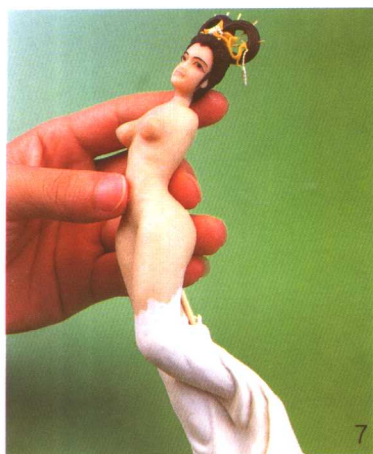


5



6

分步图解



5. 做出仕女的头发、饰物及上身躯干。
6. 用肉色面做出仕女的身体及身体的动态。
7. 用白色面做出仕女的衣裙。
8. 做出仕女的裙子及纹路。
9. 用白色面做出内衣的衣领。
10. 擀出面片并裹在上身做衣纹。
11. 做出衣纹及领子。
12. 另取一块面团做出袖子及纹络。
13. 装上袖子、手即可。

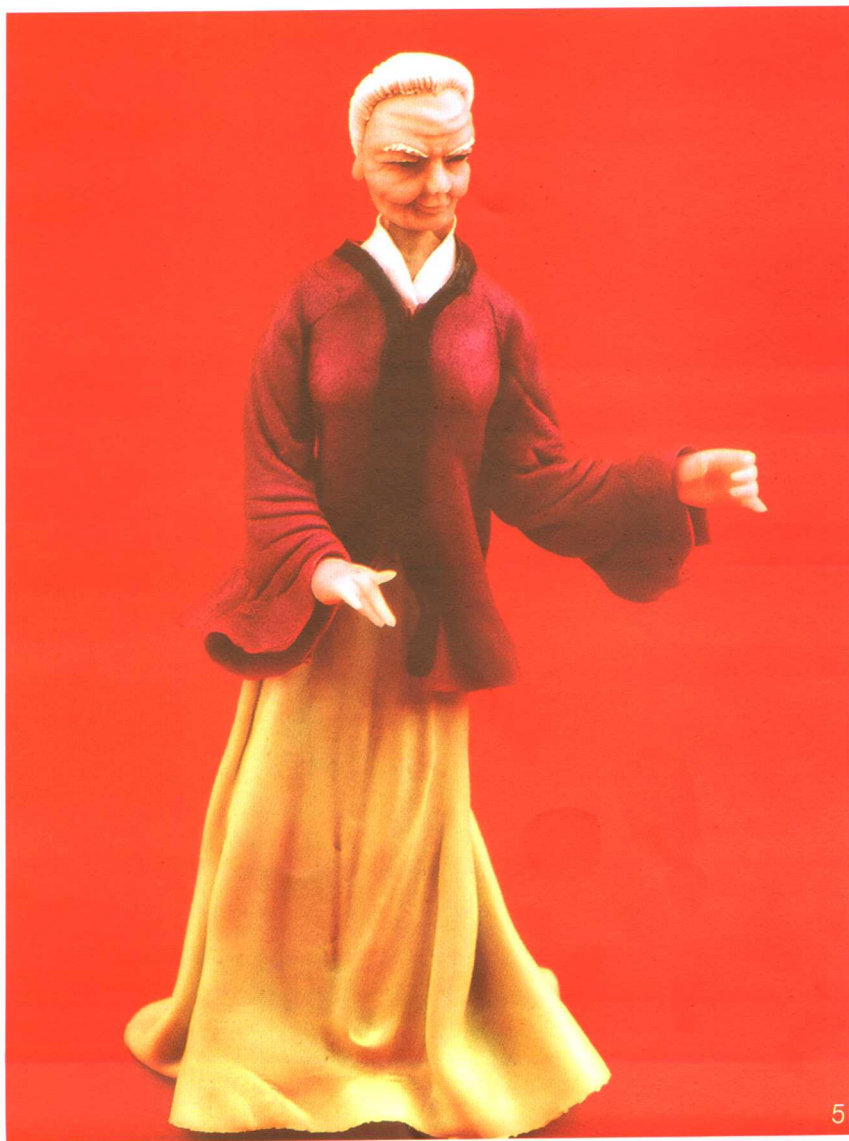
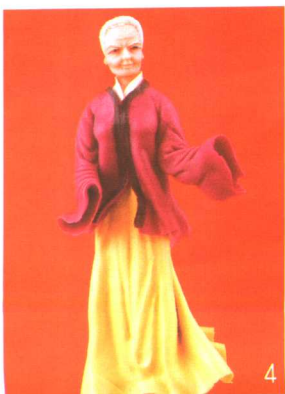
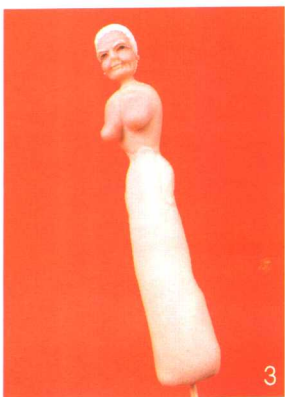
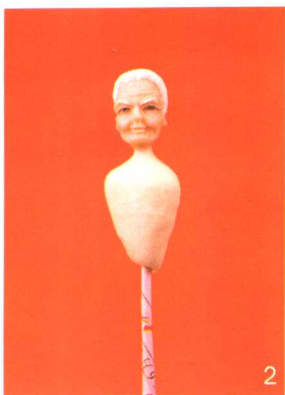
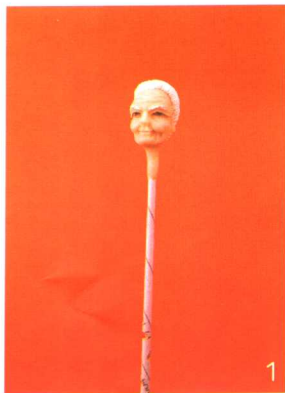


老 妇

原料: 面塑面团、广告颜料。

工具: 拨子、碾子、尺子、擀面棍。

- 步骤:**
1. 做出老妇的头部。
 2. 用肉色面做出老妇的上身。
 3. 做出老妇的下身。
 4. 穿上衣物，做出手臂，即可。





1



2



3



4



5



6



7

孙悟空

原料: 面塑面团、广告颜料。

工具: 拔子、碾子、尺子、擀面棍。

步骤: 1. 用工具做出孙悟空的头部大形。

2. 安上眼睛及眼线。

3. 用金色面做出金箍罩及用红色面做出帽子。

4. 用肉色面团做出躯干。

5. 做出兽裙及山石。

6. 做出上衣及袖子。

7. 用 12 色面做出孙悟空的披肩。

8. 做出金箍棒，并与孙悟空组装好即可。