



餐饮行业职业技能培训教程

新派 面塑艺术

XINPAI
MIANSU YISHU

郑更民 主编

中国轻工业出版社



全国百佳图书出版单位





餐饮行业职业技能培训教程

新派 面塑艺术

XINPAI
MIANSU YISHU

郑更民 主编

编委 陈淑红 赵智月

刘建 陈 杨

中国轻工业出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

新派面塑艺术 / 郑更民主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2013.6

餐饮行业职业技能培训教程

ISBN 978-7-5019-9293-5

I. ① 新… II. ① 郑… III. ① 面塑-装饰雕塑-技术培训-教材 IV. ① TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第111555号

责任编辑: 史祖福

策划编辑: 史祖福

责任终审: 劳国强

封面设计: 锋尚设计

版式设计: 锋尚设计

责任校对: 晋 洁

责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京君升印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2013年6月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 9

字 数: 207千字 插页: 1

书 号: ISBN 978-7-5019-9293-5 定价: 49.00元 (含光盘)

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

121029J4X101ZBW

前言

面塑艺术

新派

面塑是一门具有两千多年历史的中国特色民间艺术，它凝聚着中国人的智慧和创造力，它与其他民间文化一样，是中华文明的瑰宝。面塑在一代代面塑艺人的传承和努力下，以独特的表现力和让人惊叹的艺术效果备受世人青睐。

艺术贵在创新，面塑也不例外。如今中国面塑界中，除了那些面塑大师、老前辈们，面塑做得相对比较好的基本上都是从事餐饮行业或曾经做过食品雕刻的人员，他们将民间面塑艺术和饮食相结合，拓展了面塑艺术的应用空间，更多餐饮业面塑爱好者的加入使中国面塑艺术的传承有了希望。

本书在传统面塑艺术的基础上，着重创新，根据作者多年来在食品雕刻教学方面所积累的经验，将其大胆融入面塑造型设计与制作中，又将年轻人比较喜欢的动漫题材、手办（收藏性人物模型）、泥塑、黏土技法相结合，并加入新型材料和全新的表现手法，突破了面塑的传统框架，使作品具有很强的视觉冲击力。

本书内容主要分为基础知识部分、制作方法部分、手办部分和精品赏析部分，这四部分内容中，既有仕女、武将等古典人物传统题材，又有动漫、游戏等经典人物题材，还有各种动物、花卉、半立体画框面塑、油泥雕塑等内容，这些作品对面塑爱好者具有一定的参考价值。

2013年在参加新加坡艺术展期间，本人作品得到新加坡艺术展主办方和各地工艺大师的认可，外国朋友也非常喜欢这种全新的面塑形式。本人将在继承前辈经验基础上，努力开拓中国面塑艺术新的发展空间，并将其发扬光大。

郑更民

2013年5月

目录

面塑艺术

新派

1

基础知识部分

- 一、面塑的起源与发展 2
- 二、面塑面团的配方与调制 2
- 三、面塑工具和颜料的使用 3
- 四、面塑面团和面塑成品的保管 3

2

制作方法部分

- 小孩头像 5
- 仕女头像 8
- 老人头像 10
- 弥勒佛头像 14
- 游戏怪兽头 17
- 关公 20
- 京剧人物穆桂英 23
- 观音 26
- 钟馗 28
- 英勇 31
- 龙女 35
- 花仙子 37
- 月之巫 39
- 星际争霸 42
- 富贵吉祥 45



3

手办部分

泥塑人体	52
泥塑男体	53
泥塑女体	54
手办人物希利亚	55
手办摩托车美女	60
手办弥勒佛	64
手办小狗	65



4

精品赏析部分

一、卡通类

七个小矮人和白雪公主	67
猫和老鼠	68
小熊维尼	69
冰河时代	70
米妮和黛丝	71
快乐小鸡	72

二、动物类

葵花鹦鹉	73
狼狗	74
狮子	75
蜥蜴	76
龙虾	77
锦上添花	78
孔雀	79
蝎子	80
狼人	81
金刚	82
金刚大战恐龙	83

三、人物类

四大美女	84
出水芙蓉	85
宝黛读西厢	86
千手观音	87

文殊菩萨 88

普贤菩萨 89

武财神 90

寿星 91

吉庆有余 92

五虎上将之关羽 93

五虎上将之张飞 94

五虎上将之赵云 95

五虎上将之马超 96

五虎上将之黄忠 97

观音 98

鲁智深 99

达摩 100

闺蜜 101

飞天1 102

飞天2 103

寿星 104

如来佛 105

京剧人物张飞 106

大唐盛世 107

头部赏析 108

霸王别姬 109

婴儿 110

罗汉 111

骑象罗汉 112

伏虎罗汉 113

降龙罗汉 114

犀牛罗汉 115

野猪罗汉 115

慈母手中线 116

小憩 117

招财进宝 118

梦乡 119

四、动漫游戏类

牛头人 120

游戏人物 121

狐仙 122

魔兽之狼骑 123

暗黑破坏神——野蛮人 124

女战士 126

同仇敌忾 127

冰封王座 128

蝙蝠侠 129

金刚狼 130

武士 131

魔界牛头怪 132

五、人物肖像类

真人肖像 133

人物肖像 134



基础知识部分

1



一、面塑的起源与发展

面塑属于中国民间手工技艺中很有特色的一个艺术门类，是一种家喻户晓、群众喜闻乐见的传统民间艺术。它的历史源远流长，早在汉代就有了关于面塑的记载。很多地方，尤其是在各种庙会上，经常会看到面塑艺人，仅几分钟的功夫，一件精美的面人就在他们的手中“诞生”。过去的面塑都是面塑艺人走街串巷、沿街叫卖，其作品相对粗糙、难以保存，它只是小孩喜欢的玩意儿，难登大雅之堂。

如今在一代代面塑艺人的传承下，餐饮企业也将面塑应用到餐桌上，为宴席、菜肴增色不少，同时更多的爱好者也加入到面塑艺术行列，面塑艺术得到了进一步的研究、创新和发展。不少面塑作品在省、市乃至全国的工艺美术展览中获奖，一些优秀作品还作为国礼馈赠外宾。一些优秀的面塑艺术家还走出国门进行文化艺术交流，弘扬了中华民族文化艺术。

二、面塑面团的配方与调制

面塑配方一直是很多面塑爱好者比较头痛的事，辛辛苦苦做了一件作品，结果裂了、发霉了，很让人灰心。本人从事面塑已经近10年时间，也曾经经历过这个过程，经过摸索总结，面塑配方并不是加的辅料越多越好，再加上各地的面粉、水质都有所差异，故要灵活掌握比例，不能生搬硬套。另外面粉有高筋粉、中筋粉、低筋粉之分，用高筋粉和面，面的弹性较大，适合做人物的衣服飘带；用中筋粉、低筋粉和面，弹性较小可塑性较强，适合做人物头部。现介绍配方如下：

原料

面粉（雪花粉）300克

糯米粉140克

玉米淀粉60克

食用甘油140克

苯甲酸钠50克

乙酸钠10克

制作方法

1. 以上原料除甘油外，将粉状原料先混合均匀。
2. 在锅中加水放入甘油烧开。
3. 用沸水烫面，一边加水一边搅拌。
4. 直到面团很细腻没有结块，然后装袋按压成饼状。
5. 上蒸锅蒸30分钟（锅冒气时开始计时）。
6. 取出揉匀即可。

注意

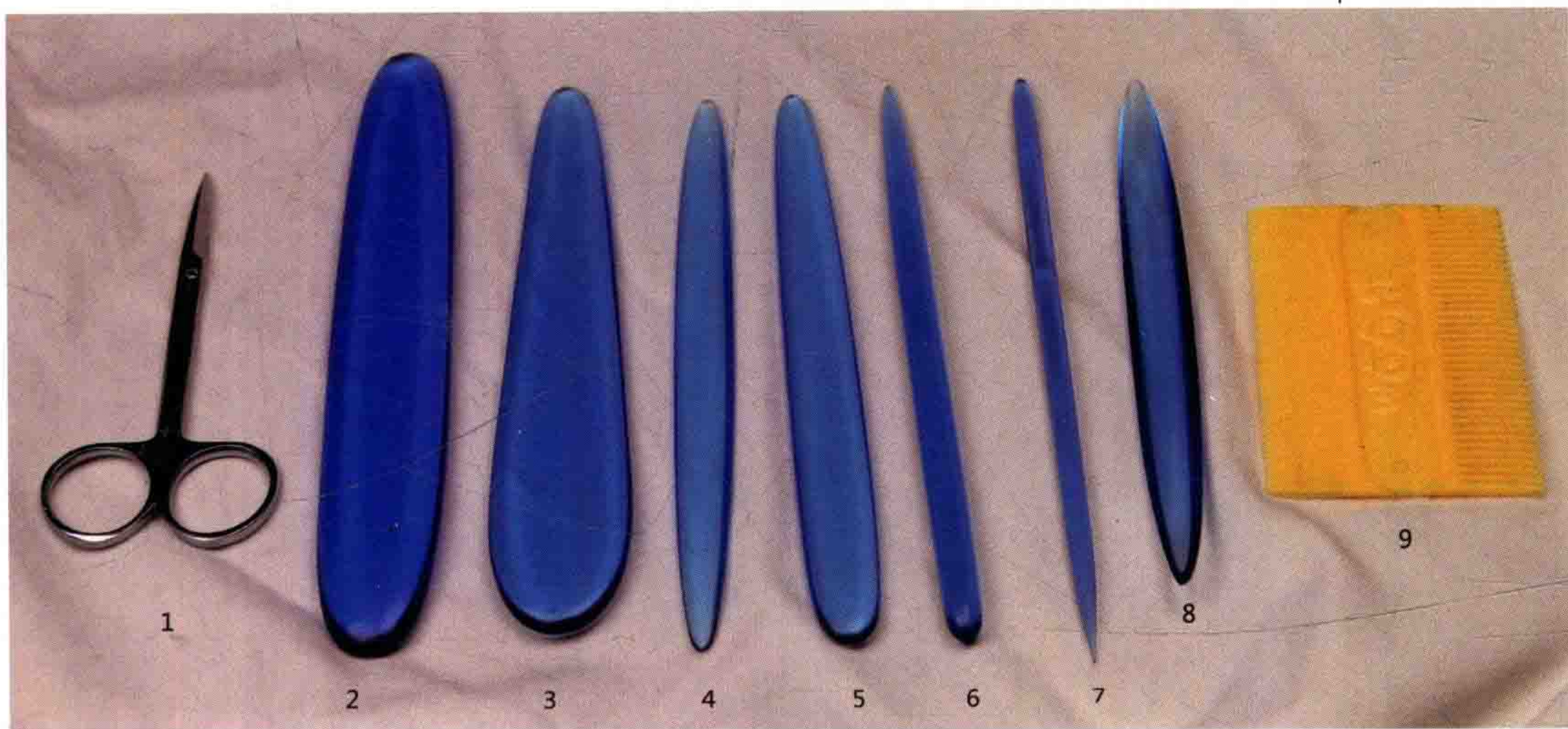
- ① 水的量可以根据季节变化进行调整，一般夏季水少，冬季水量稍多一些。
- ② 蒸好的面放置30天左右后使用效果最好。

三、面塑工具和颜料的使用

每个面塑艺人都有自己一套独特的面塑技法，面塑工具也没有统一的规格，大都是自己根据需要加工的。

1. 工具的使用

- ① 剪刀：主要用于剪人物手指、裁剪衣服、修剪鸟类羽毛。
- ② 肌肉刀：主要用于塑人物、马、老虎、狮子等动物的肌肉。
- ③ 大衣纹刀：主要用于塑大型人物的衣纹。
- ④ 小衣纹刀：主要用于小型人物衣纹的塑形。
- ⑤ 小肌肉刀：主要用于塑小型人物身体、面部的肌肉。
- ⑥ 大开脸刀：用于大型人物开脸。
- ⑦ 小开脸刀：用于中小型人物开脸。
- ⑧ 开嘴刀：主要用于人物的嘴和眼睛。
- ⑨ 梳子：用于制作项链、牙齿、珠子等。



2. 颜料的使用

颜料主要使用水彩或水粉颜料，直接加入面团中揉均匀即可。

丙烯颜料主要用于产品表面上色，如金银色。

四、面塑面团和面塑成品的保管

调制好的面团要用塑料袋或保鲜膜包好，里面尽量不要有空气，放置在干燥处（切忌潮湿，虽然加了防腐剂，但潮湿的环境仍容易发霉），一般情况下可以放置3年以上。

成品最好能配上玻璃罩，玻璃罩有圆形、方形两种。这样既美观还可以防止损坏，也能防尘、提高档次，这样作品就能保存得更久。

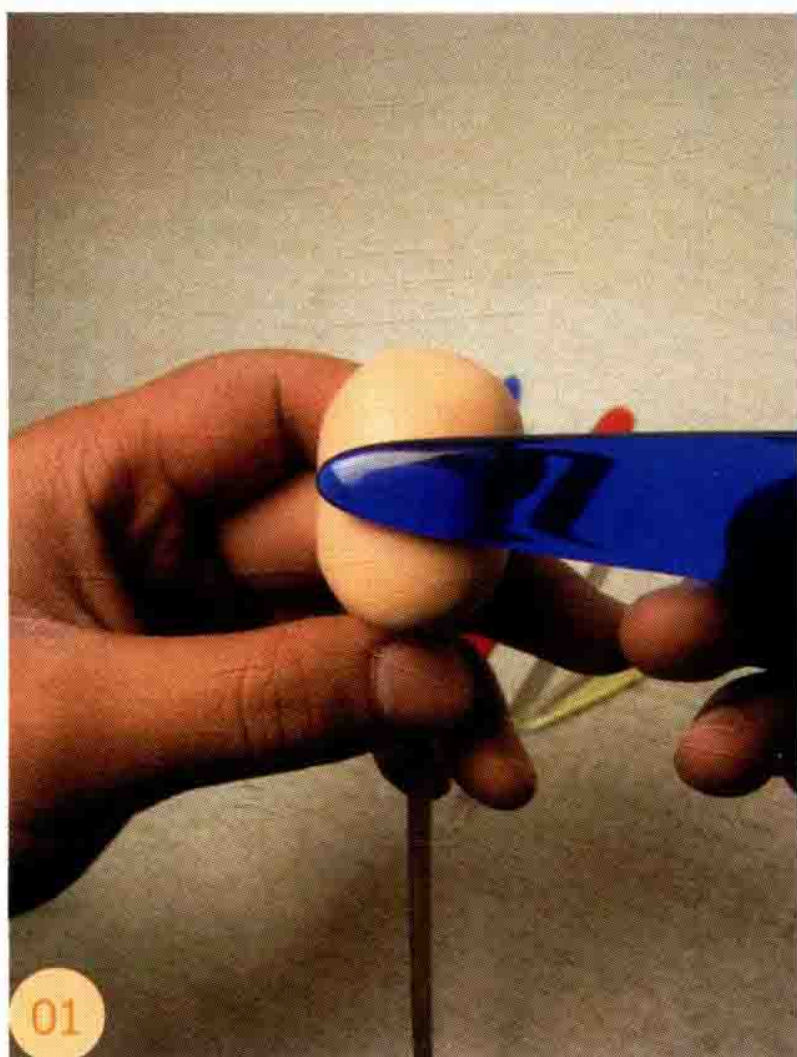


制
作
方
法
部
分

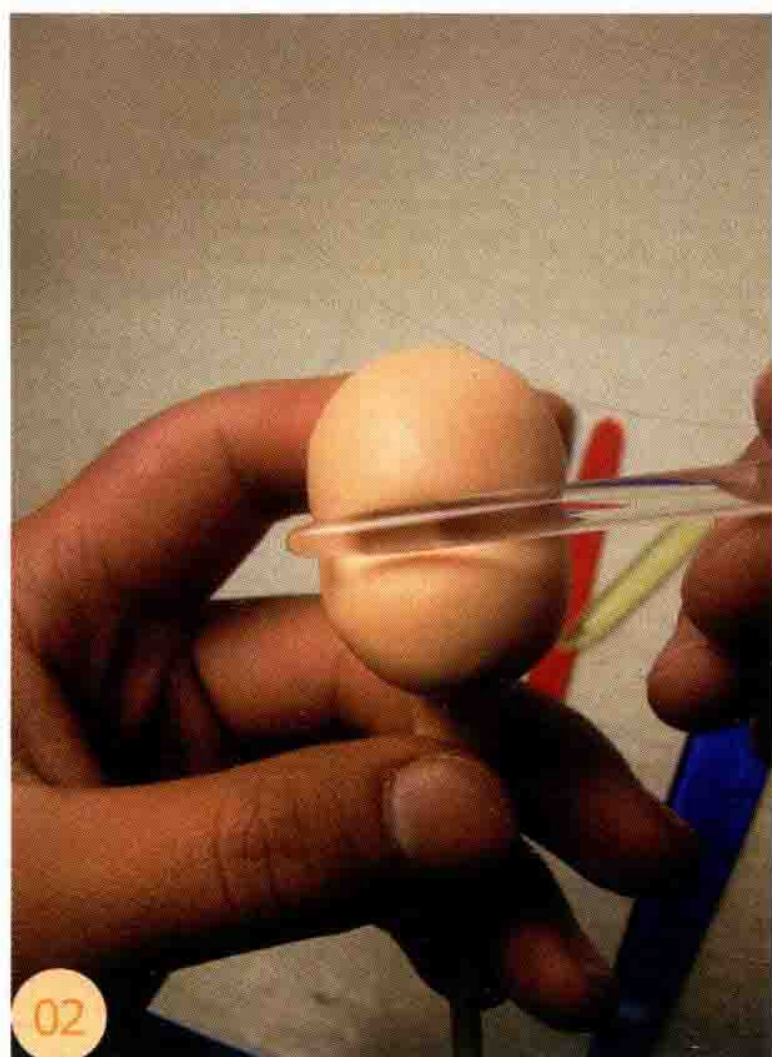
2

小孩头像





01 先捏出小孩头部的基本造型，并用工具修光滑。



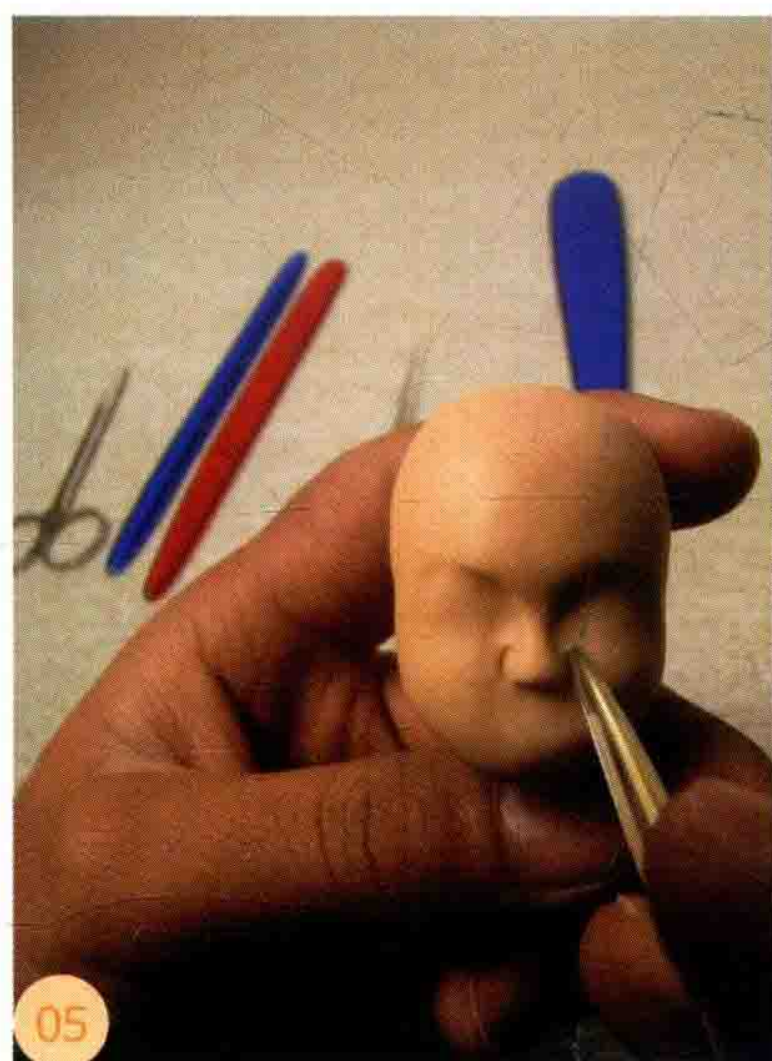
02 用开脸刀压出眼睛的位置，小孩的眼睛在头部中间偏下的位置。



03 用开脸刀塑出鼻梁和眉骨。



04 推出鼻子并定出鼻子的位置。



05 用开嘴刀塑出鼻翼。



06 挑出鼻孔。



07 压出脸和嘴的八字形分界线。



08 用小号衣纹刀修出下眼眶。



09 用开嘴刀挑出上嘴唇。



10 压出人中，调整出嘴唇的细节。



11 塑出下嘴唇，嘴角处深一些。



12 开出眼睛的基本形状。



13 用白色面镶嵌出眼睛。



14 用黑色面贴出眼线和眼珠。



15 然后压出双眼皮。



16 用浅黑色面搓成细条贴出眉毛。



17 塑出耳朵，注意耳朵上边和眉毛平行。



18 贴上头发压出细纹。



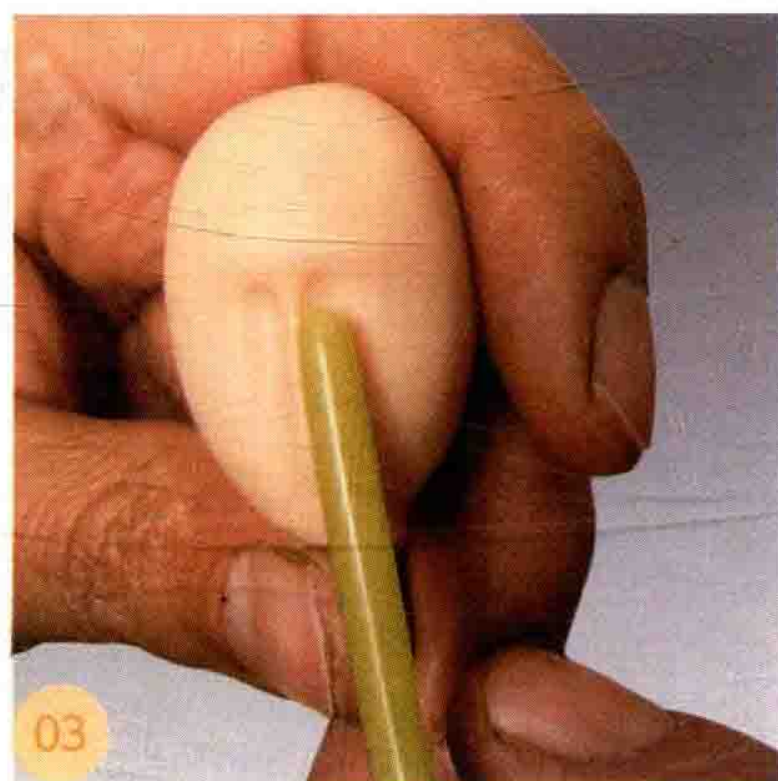
19 用红色面贴上嘴唇。



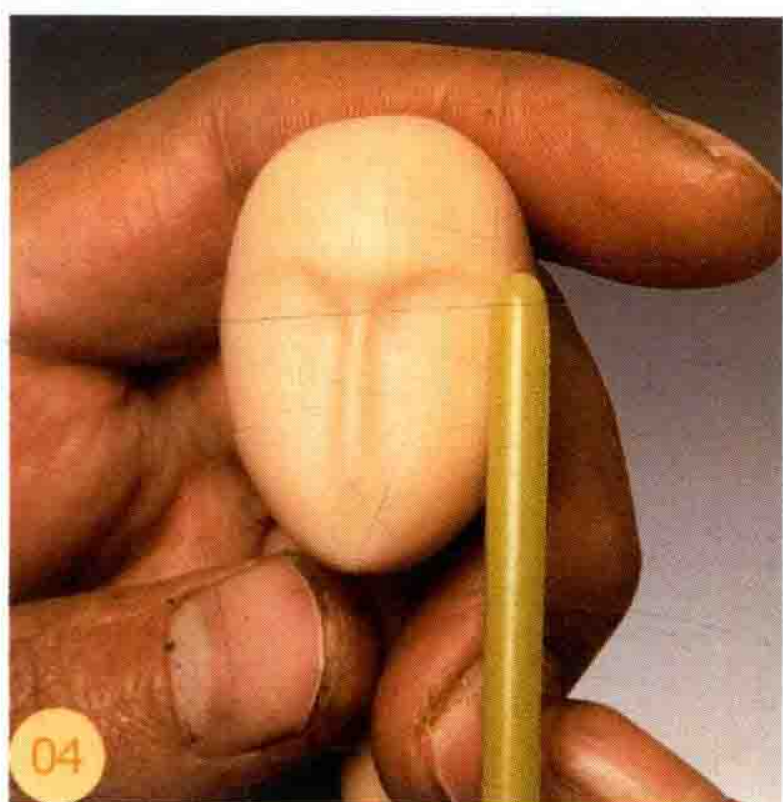
01 先用肉色面做出仕女头的基本形状。



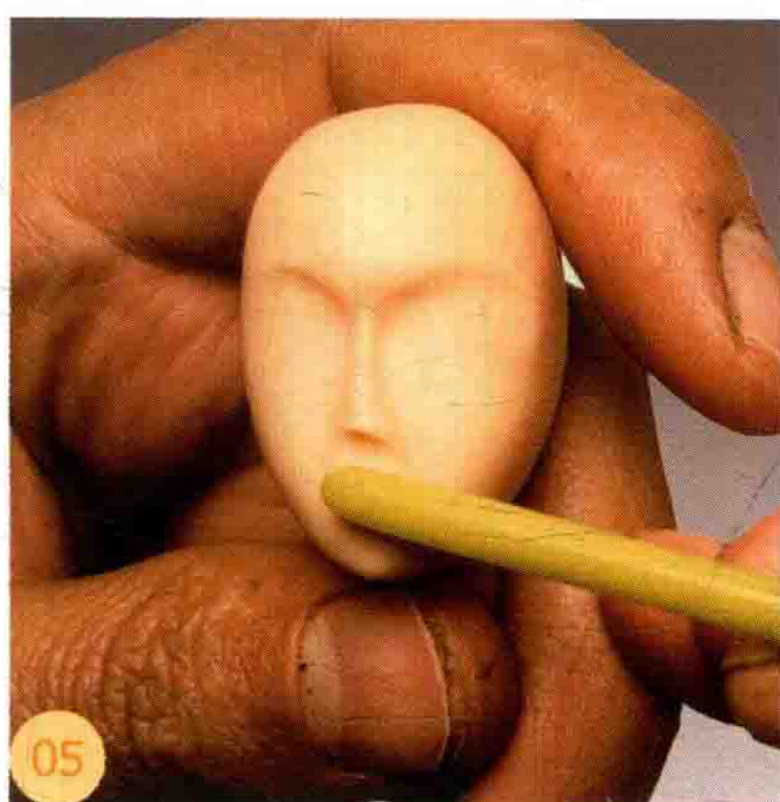
02 定出眼睛的位置。



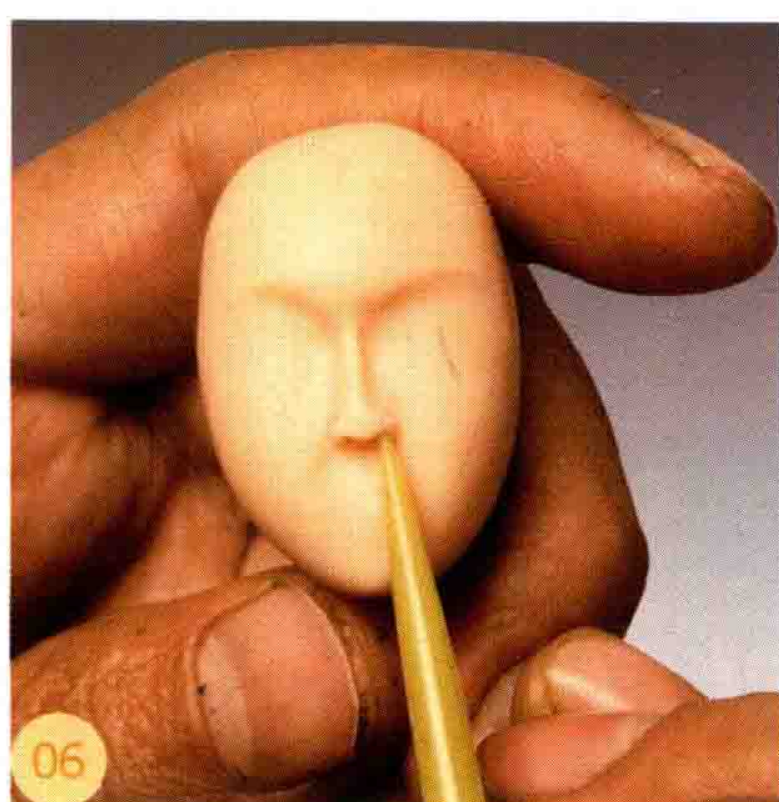
03 挤出鼻梁。



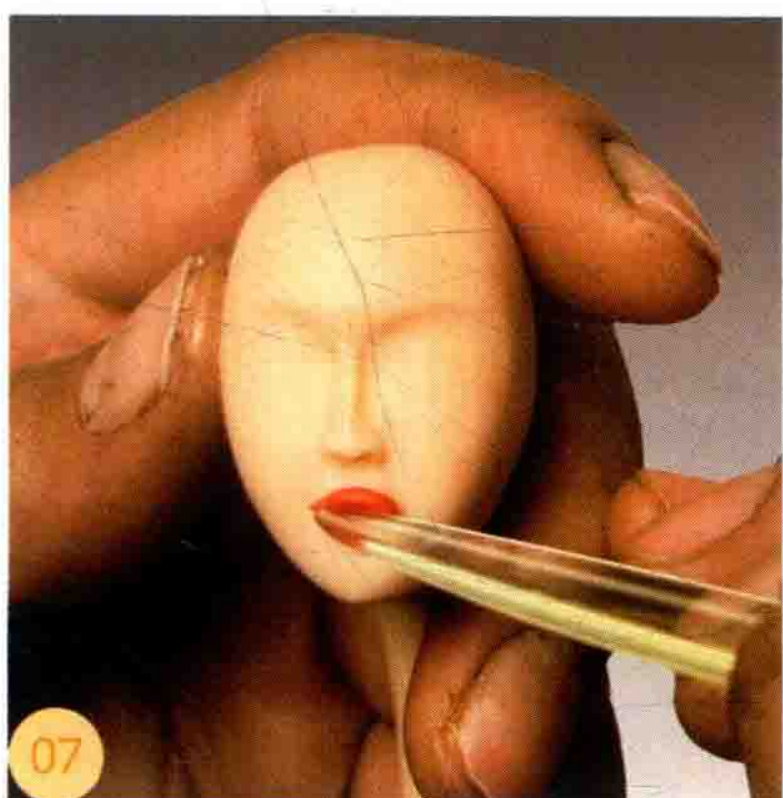
04 滚压出眉骨。



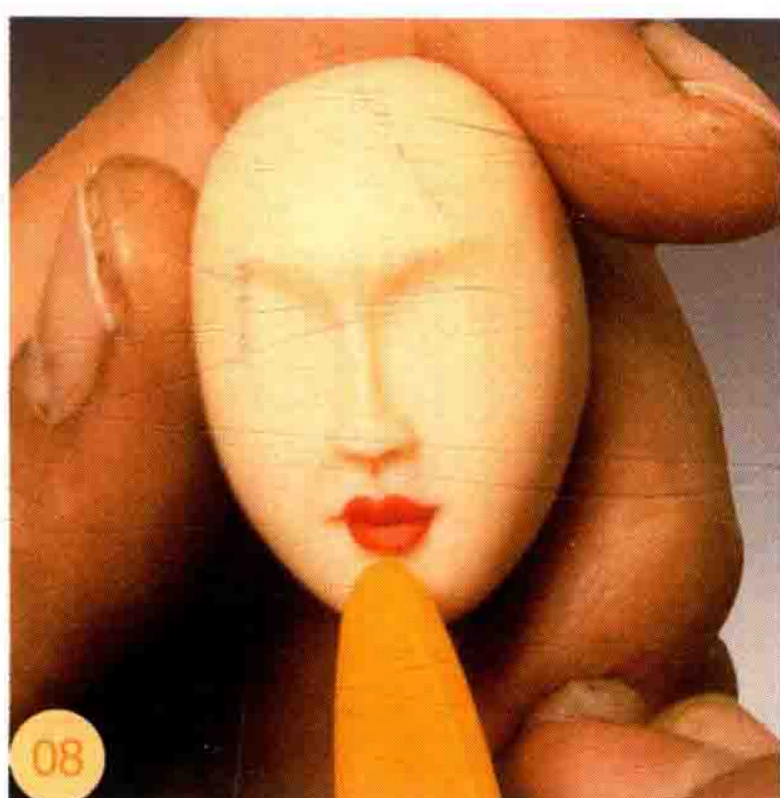
05 推出鼻子。



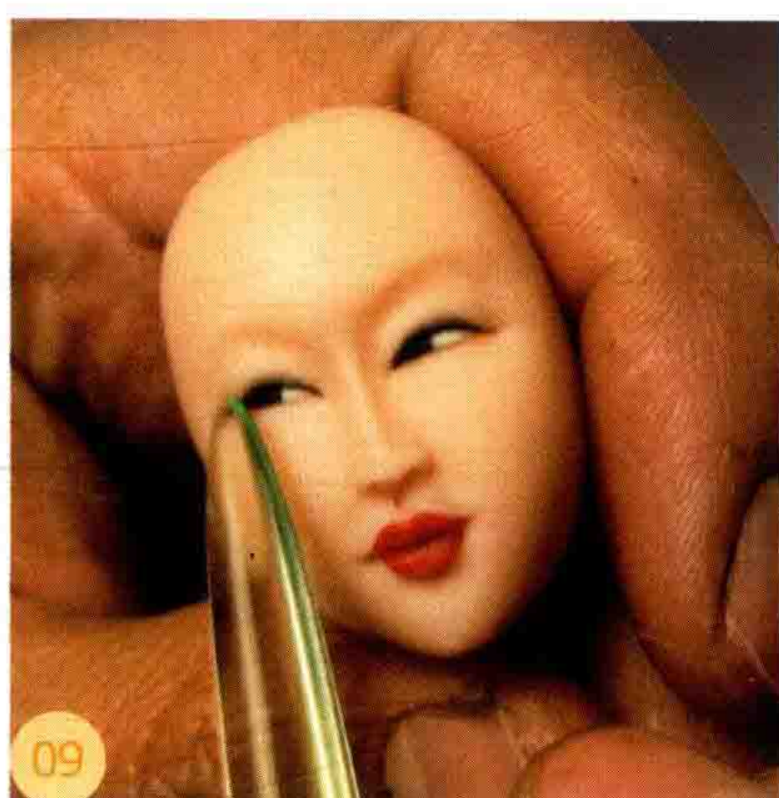
06 挑出鼻孔。



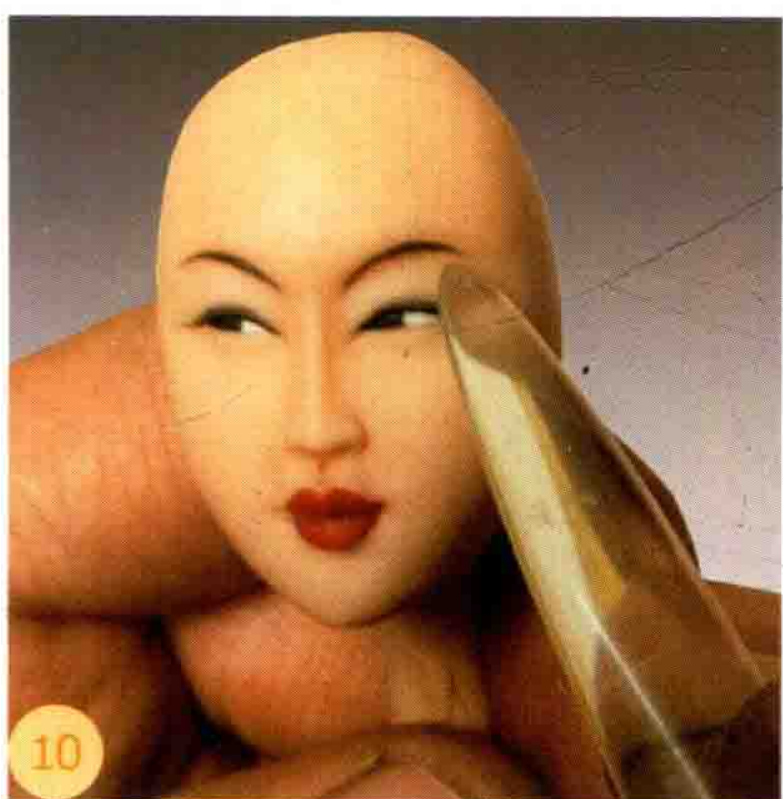
07 用红色面贴出嘴唇。



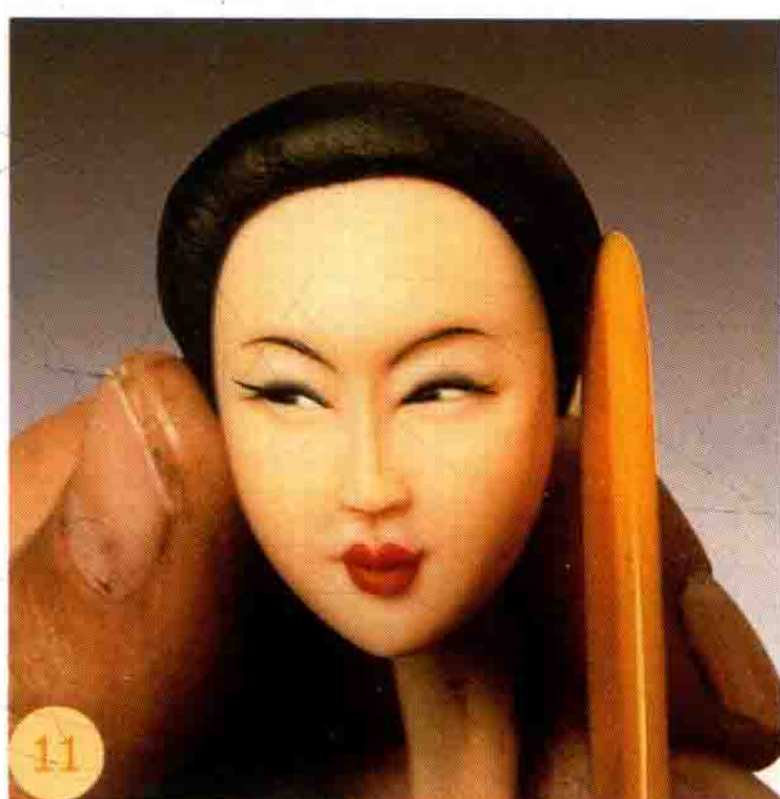
08 调整好嘴唇的形状。



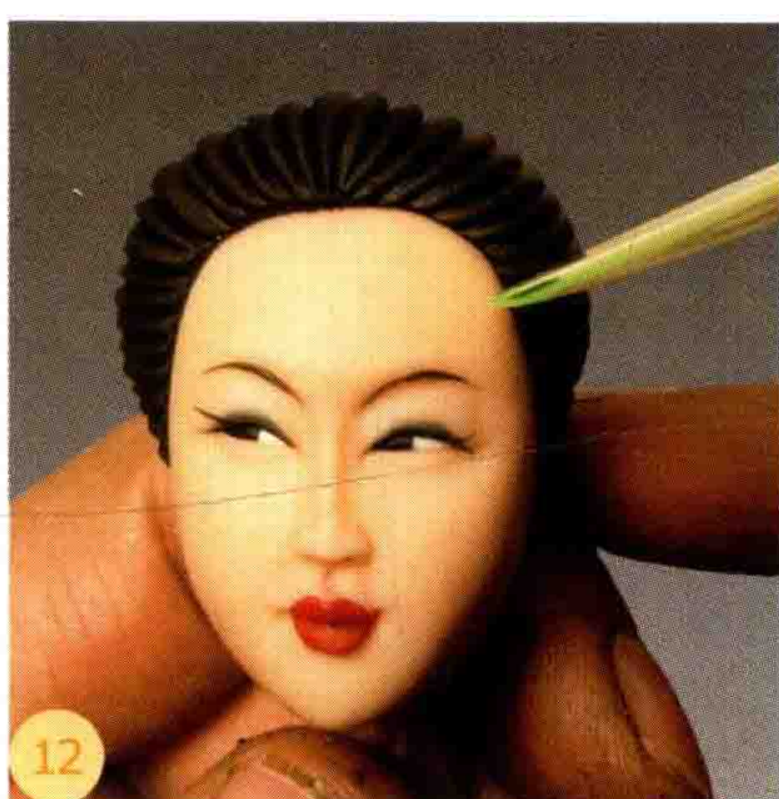
09 装上眼睛。



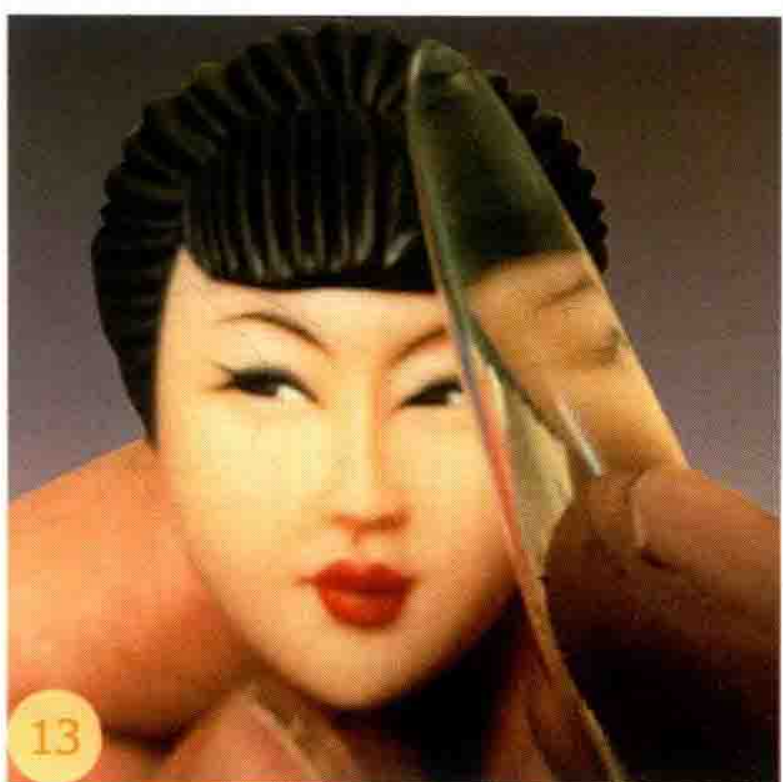
10 贴上眉毛。



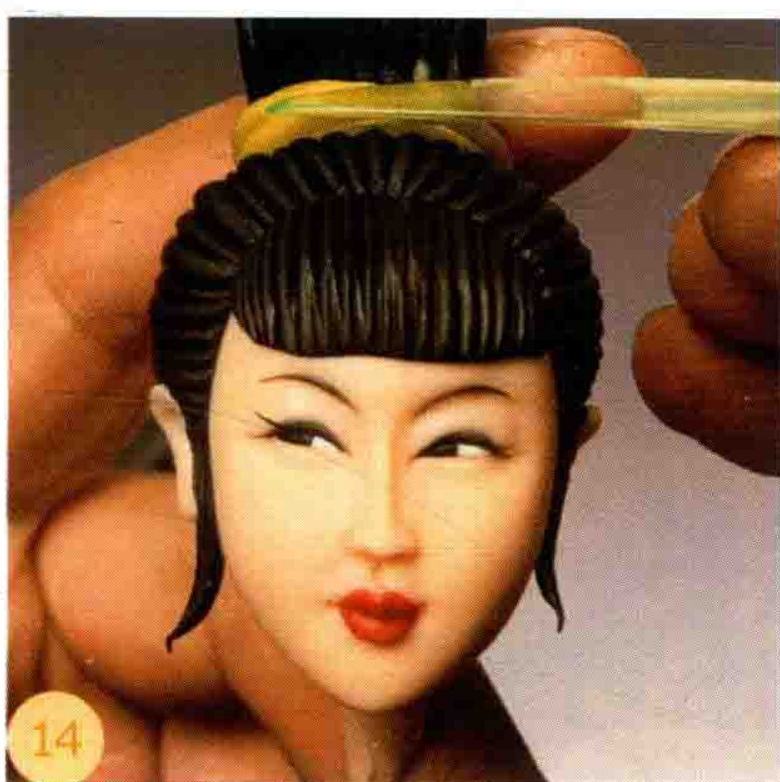
11 用黑面包上头发。



12 压出头发上的细纹。



13 装上刘海，切出细纹。



14 做出头发。



15 装上耳朵，做出头饰上色即可。

