

张永兰 编著

面塑

与 佳肴

MIANSU YU JIAYAO



张永兰 编著

面塑

与 佳肴

MIANSU YU JIAYAO

江苏工业学院图书馆
藏书章



编 著 张永兰
策 划 张正雄
摄 影 杨中俭
菜肴策划 刘波平
菜肴制作 金沙洲商务
 休闲中心
编 务 刘 洋
 李晓燕
 李晓东

图书在版编目(CIP)数据

面塑与佳肴/张永兰编著. —重庆:重庆出版社,
2005

ISBN 7 - 5366 - 7178 - 4

I.面... II.张... III.面塑—技法(食品)
IV.TS972.116

中国版本图书馆CIP数据核字(2005)第033404号

面 塑 与 佳 肴

张永兰 编著

责任编辑 张镇海
封面设计 张玲琅
技术设计 张 进

重庆出版社出版、发行
(重庆长江二路205号 邮编400016)
新华书店经销
重庆建新印务有限公司印刷

开本 889×1194 1/24 印张 3
2005年5月第1版
2005年5月第1版第1次印刷
印数 1—5 000

ISBN 7 - 5366 - 7178 - 4 / TS · 77
定价: 16.00元

内容提要

本书是人物面塑的入门读物。介绍了人物面塑各种技法，用分解图详述面塑基本技法、头部塑造、肢体塑造、手的塑造等基础知识，引导读者入门。着重展示了用面塑装饰菜肴与点心的效果图片，读者可举一反三，在餐饮实践中运用。此外还有大量人物面塑的范例，供读者创作时参考。



作者近影

目 录

前言	1
----	---

面塑基础

面塑常用工具	3
面团调制	5
面团调色	5
面塑基本技法	6

人物面塑

头部塑造	10
肢体塑造	13
手的塑造	15

面塑群像

宝玉听琴	17
红楼金钗	18
关公	20
岳飞	20
屈原	21
孔子	21
渔翁	22
李时珍	22
罗汉	23
财神	23
反弹琵琶	24

滴水仙子	24
女神	25
仙女献花	25
张果老	26
荷仙姑	26
曹国舅	26
铁拐李	27
汉钟离	27
韩湘子	28
蓝采和	28
吕洞宾	28
钟馗	29
达摩	30
孙悟空	30

面塑与菜肴

双狮滚绣球	32
七彩熘鱼柳	33
爆竹白肉卷	34
养颜芦荟酥	35
荷花仙子	36
椰海香芒虾	37
五子登科	38



八仙献海珍·····	39
太极无敌图·····	40
神仙金毛虾·····	41
鹤发童颜乐·····	42
哪吒戏群龙·····	43
太白醉酒·····	44
锦衣酥桃·····	45
福满乾坤·····	46
竹筏载珍来·····	47
春兰·····	48
夏荷·····	48
秋菊·····	49
冬梅·····	49

面塑与点心

七彩海螺·····	51
晶莹四喜饺·····	52
竹节糕·····	53
金沙酥·····	54
蛙趣·····	55
美人蛋塔·····	56
风车酥·····	57
豆沙冻·····	58
象生酥梨·····	59

钟离扇·····	60
蚝油叉烧酥·····	61
日式软糕·····	62
象形马蹄·····	63
珍珠糯·····	64
水晶之恋·····	65
萝卜酥·····	66
葵花酥盏·····	67
绿豆糕·····	68



前言

张正雄

面塑是中国传统的民间艺术，追根溯源，三国时期即有其雏形。蜀国诸葛亮南征孟获在泸江岸边“唤行厨宰杀牛马，和面为剂，投入江中以祭猖神”。“和面为剂”讲的就是以面粉加工成的面塑。宋代面塑发展较快，面塑的花样也是越来越多。宋代人在清明节时会用柳枝串上燕形面花，插于门楣，称之为“子推燕”。老百姓会“以油面扩蛋造屠儿，谓之果实花样，奇巧百端，如撩香方胜之类”。其中还有“如门神之像，……其来风流，不知其从，谓之果实将军”。

面塑技艺经千年历练，日趋成熟，及至近些年来，面塑在中式烹饪中的普遍应用，使面塑技艺又有了一个新的能展示其独特魅力的平台。各地从事烹饪的厨师纷纷拜民间艺人为师，并刻意与所加工的菜点结合起来，还根据宴席和菜品的需要，又赋予面塑新的艺术元素，使面塑技艺得到继承与创新。面

塑作品中的八仙过海、仙女散花、幼童放鞭炮等，就是结合菜品内容而装饰的。面塑师通过精心的构思和设计，为食客制作出形态逼真、憨态喜人的面塑作品，并使之展现出妙趣横生的艺术风格和技术造诣，平添雅趣，活跃了席间的气氛，食者在觥筹交错之际还得到了心理上的愉快和满足。

绝大多数面塑作品在表现手法上都采取的是写意与写实相结合，即在面塑过程中以精炼、概括、夸张等技法神似地反映物象，以善于利用面团的色彩，造物的形态及物性、理化变化，做到因材施教、借势造型、浑然天成来达到神形兼备。从本书张永兰诸多作品中，读者仔细观摩品味，便可悟出个中三昧。书中面塑装饰菜肴与点心的实例，不仅美化了菜点，还有助于诠释菜点精义。愿诸君在开卷之际有所助益。



面塑基础

介绍绚丽多姿的面塑作品之前，先介绍一下面塑的基本技法及原材料知识，这些基础知识是面塑爱好者需要熟知的。



面塑常用工具

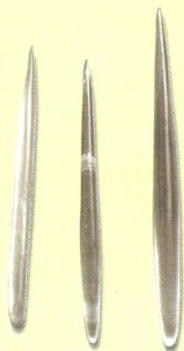
面塑制作使用的工具可根据具体情况选择，但主要的工具还是必不可少的。一部分工具可在市场上购买，一部分可以自制，不管自制或购买都应好使顺手为宜。

由于面塑作品的体积大小不一，所以应准备不同规格的工具，一般情况下面塑工具在10厘米长左右就行了。



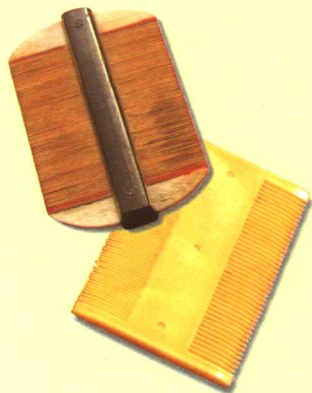
塑刀

多采用牛角、有机玻璃、竹子或硬杂木等材料加工而成，一端为尖状，另一端为扁圆弧或长圆弧形，表面要求光滑细腻。圆弧或长弧一端多用于各种服饰的切、割、压；尖的一端多用于各种人物或动物的眼角或嘴的扎、挑及用于花卉等的拨、划等。



碾子

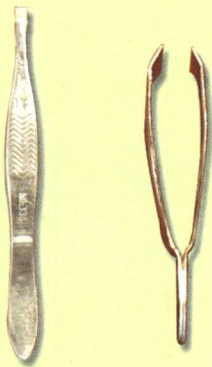
多采用牛角、有机玻璃等材料加工而成。圆锥状，一端尖，一端圆，表面要求光滑细腻。主要用于滚的加工方法，尖的一端主要用于人物眼球、鼻孔等的加工，圆的一端主要用于人物面部形态及衣纹加工。



梳子

用上等楠竹或硬杂木加工而成。要求每根梳针间距整齐，表层光滑。大小和间距应因造型选用(有条件的可以多配备几把)。梳子主要用于头发及项链、佛珠、竹篾、铠甲等饰物的造型。





镊子

多选用医用金属镊子。要求前端整齐张弛顺手，弹性自如。镊子主要用于镶嵌或镊取体积较小的面塑原料进行连接、拼装等加工。



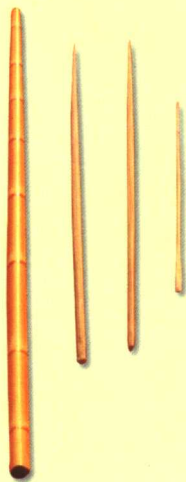
剪刀

多选用医用金属剪刀，要求刀刃锋利(有条件的可以备中、小剪刀各一把)。剪刀主要用于面塑人物手指、脚趾、服饰及花卉加工。



毛笔

分为油画笔和毛笔两种，油画笔和毛笔均要求毛细、均匀而不脱毛的，毛笔主要用于面与面的刷水粘接和上光，画笔主要用于面塑人物的脸部着色。



竹签

选用质硬有弹性的竹子削制的竹签子。竹签要求一头略尖而一头圆，表层要求非常光滑。竹签主要用作面塑作品的支撑物。

面团调制

面塑面团分为食用性和收藏性两种，本书主要介绍收藏性面塑面团和面方法，配方如下：

精细面粉500克、细糯米粉100克、甘油10克、盐15克、蜂蜜50克、防腐剂(苯甲酸钠)30克。

将面粉、糯米粉、盐、防腐剂等原料放在盆中和匀，徐徐倒入少许开水用筷子搅匀，再用手将面团反复揉搓，然后压成2厘米厚的面片，放在盘中入蒸笼蒸30分钟取出，加入蜂蜜、甘油再揉搓至面团滋润，加入所需的色素，放在食品袋中备用。刚揉搓好的面团还没有弹性，需放置24小时才能使用。

夏季的温度较高，可适量增加些面粉、防腐剂和甘油的比例。

如果面团太硬，可将面团切开再蒸一下，揉匀再使用。如果面团仍然太硬，各部件不易粘接，可用乳胶将部件作粘接。如果面团太软，可将面团静置于通风处阴干。如果面团弹力过大，使面塑细部塑制困难，可将面团再蒸一下。面团长毛发霉是防腐剂用量少之故，宜适当增加。

面团调色

食用性面塑所使用的色素必须是天然色素或食品卫生法所规定的人工合成色素；收藏性面塑则可使用化学广告色调制。

面塑常用的颜色有红色、黄色、蓝色、绿色、黑色、白色、肤色等面团。各种颜色的面团都需要调制，颜料搭配所呈现的色彩大致如下：

绿色由黄色和蓝色调成；

棕色是由红色和黑色调成；

橙色是红色和黄色调成；

紫色是红色和蓝色调成；

灰色是白色和黑色调成。

至于最常用的肤色面团是由白、红、黄三色调成，比例不同，所呈现肤色有较大差异。



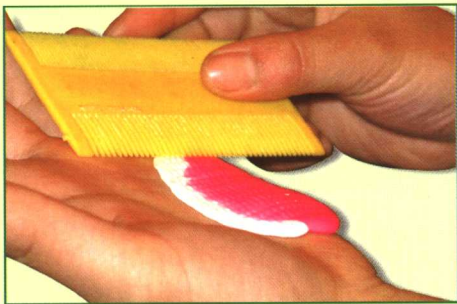
面塑基本技法



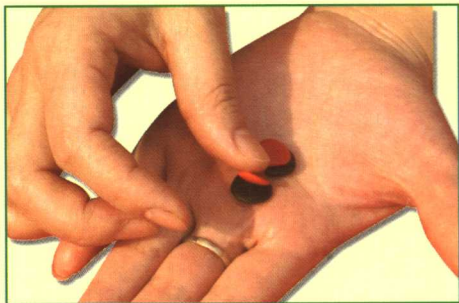
①揉 将面团置于案板上用双手或单手反复揉捏，使面团滑润细腻的方法。在加工面塑的过程中，每种原料均要经过揉制，面团内加入了色素之后也应该采取揉制方法将色揉制均匀。



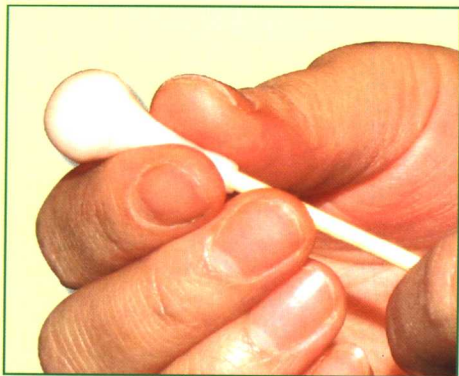
②搓 将面团放在左手掌心，右手紧贴面团运动，使面团成为圆条或圆球的技法。人物头部、眼珠、衣边等均采取此法。



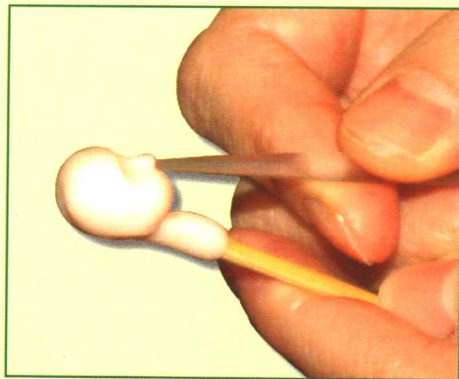
③压 用手或工具将面团压成薄片或特定形状的技法。人物的头部和身体的坯形出来后就应用工具压制，以产生轮廓的凹状，达到逼真的效果。如小孩的衣服就要用梳子上下拉动着压。



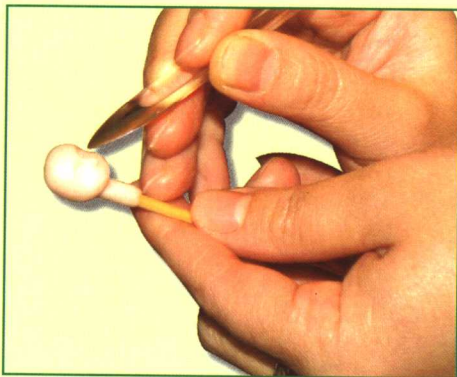
④叠 将捏制原料重叠起来的一种方法。如图将两块不同颜色的面片重叠成型。



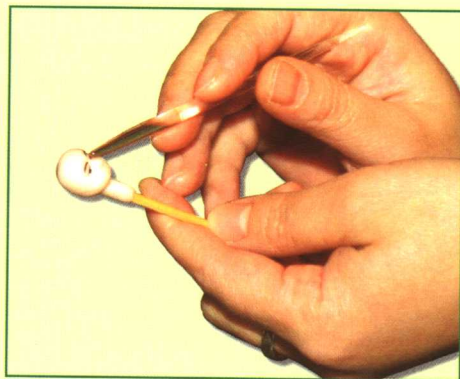
⑤捏 用大拇指和食指均匀用力于面团，使其捏制出特定形状的方法。如加工面塑人物的头、手、脚等，需要用捏的技法。



⑥挑 用塑刀上下着力成型的方法，如鼻子的造型。

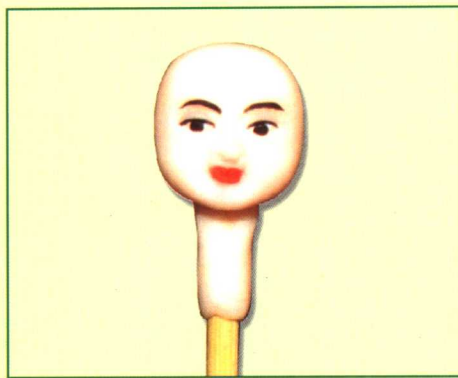


⑦刻 用塑刀在面塑坯体上刻出一定形状的造型方法。如眼部的造型。



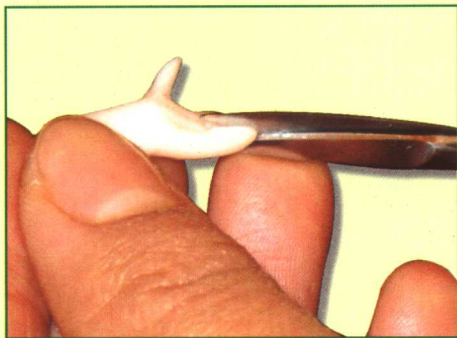
⑧嵌 将已定好型的面塑造型嵌入另一定好型的面塑造型内的方法。如眼睛的造型。



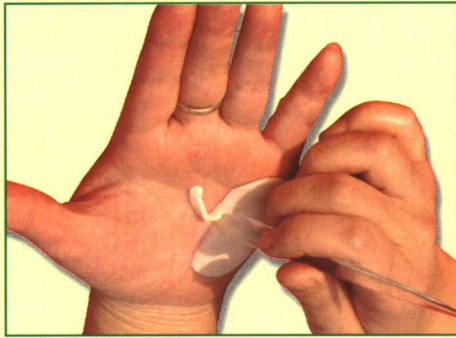


⑨贴 将已定好型的面塑造型贴于另一个定好型的面塑造型上的方法。如贴眉毛。

⑩滚 在加工人物时，在接头的地方用工具上下滚动，使其面与面之间能更好地粘接。



⑪剪 将面塑原料用剪刀剪开使其分开的一种方法。如剪开手指、脚趾等。



⑫切 将材料多余的部分用刀切割掉。做外衣用得较多。



⑬揪 左手拿面团，右手的食指与大拇指夹住部分面团，使之变形成所需要的形状。比如做手时用手抓住面团，把大拇指揪出来。

人物面塑

人物面塑一般是从头部开始做的，然后做肢体毛坯，穿上衣服，最后点缀饰物，配置道具。

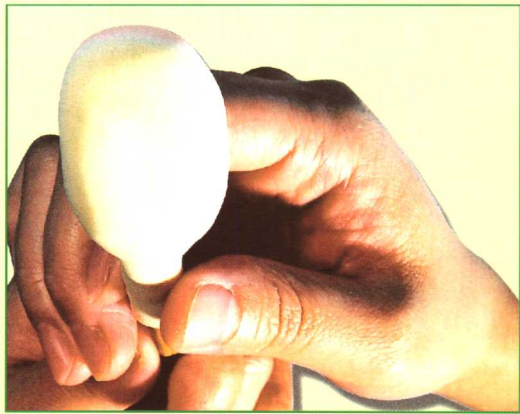


头部塑造

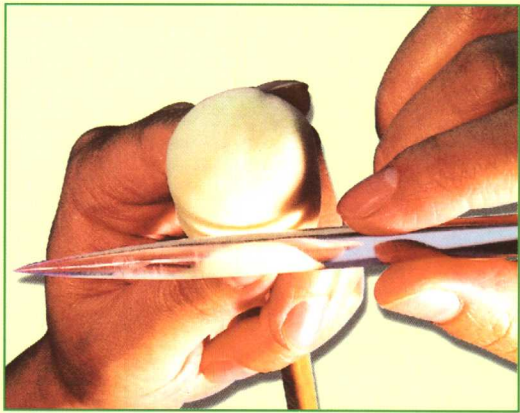
人物面塑头部是关键。一般情况，仅从头部就能判断出人物的性别、年龄段、性格特征，等等。塑造头部要掌握好脸型特征、五官搭配、皮肤纹理、头发造型、饰物配佩及头部比例诸要素。制作者要熟谙五官之间相对关系的协调，才能正确塑造出人物的头部。民间艺人总结了“五部三停”的要诀，对我们还是有帮助的。

所谓“五部”，是以眼睛的宽度为基本单位，则两眼睛的内眼角距离相当一个眼睛的宽度，外眼角至耳孔的距离也为一个眼睛的宽度，所以面部宽度为五个眼睛的宽度。所谓“三停”，是以鼻子的长度为基本单位，称为“一停”，一般面部的长度相当于三个鼻子的长度。这只是基本比例，对于长脸型、方脸型、扁脸型其比例各有伸缩。

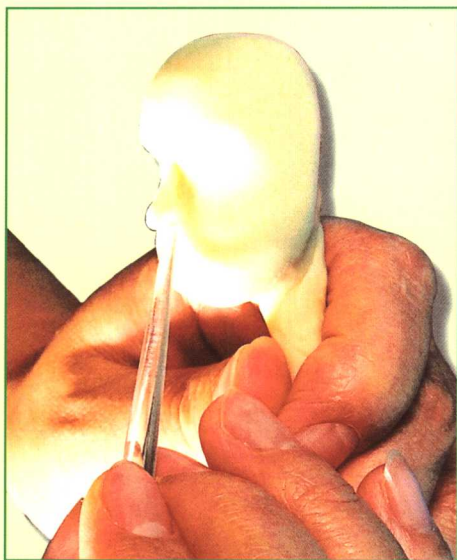
头部塑造一般应按：挑鼻、镶眼、贴眉、压嘴、提额、裹发、塑耳的顺序进行。



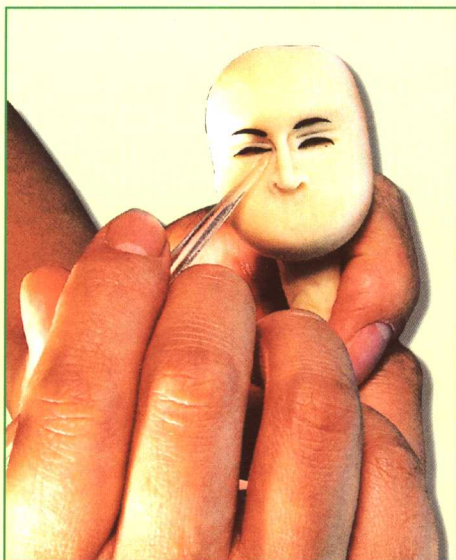
①用肤色面团插上竹签捏出椭圆形头部毛坯。



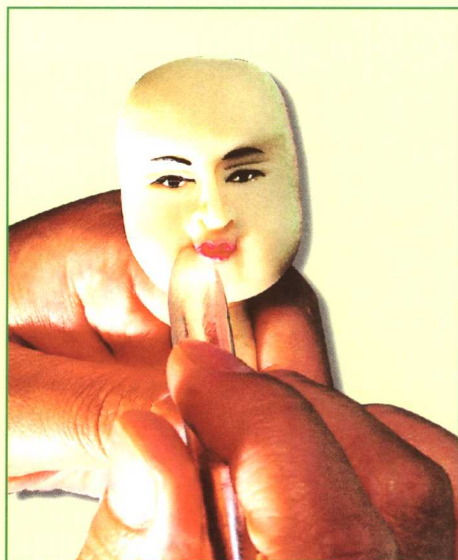
②用碾子滚压出眼眶雏型。



③用塑刀与镊子挑、压、夹出鼻子的形状。鼻子位于面部中央，占头部长度的1/3，由鼻梁、鼻翼、鼻尖、鼻孔组成。其形状因人面异，如仕女、书生的鼻子宜修长。



④用塑刀挑出眼窝，嵌入用白色面团做的白眼球，嵌入用黑色面团做成的黑眼仁，黑眼仁约占眼睛的1/3。要根据人物性格特征和人物的表情调整眼睛。画龙要点睛，眼睛点得好，人物的神韵就出来了。用黑色面团做成眉毛，贴在眼睛上方。眉毛应随性别、性格、年龄进行调整。一般两根眉毛要平齐，长短一致；但武士好汉的眉毛要上翘，仕女的眉毛细长，儿童的眉毛粗短。



⑤红色面片贴于口的位置，用塑刀切出两唇间的分裂线，上嘴唇压成M形，下嘴唇压成弧形，做出人中与嘴角。嘴的大小与形状因人而异，仕女嘴小些，汉子嘴大些，神怪之类可夸张一些。笑脸，眼角下弯嘴角翘；愁容，嘴角下弯眉紧锁。

