



面团上色



颜色揉匀



条纹压塑



《长征》组塑

在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下
——文化“两创”的济宁实践

小小面团有乾坤

■本报记者 刘建新
本报通讯员 陈曙光 宋大壮 摄影报道

近日，记者来到“非遗”面塑曲阜市代表性传承人张磊家中，亲身感受到在他的揉、捏、按、搓间，一件件憨态可掬的面塑作品跃然面上。

面塑，俗称“捏面人”，民间也叫“面花”“花馍”“花供”，是中国传统民间艺术，2008年入选第二批国家级非物质文化遗产名录。

中国的面塑艺术早在汉代就有文字记载，过去以面粉、糯米粉为主要原料，加上盐、蜂蜜、甘油、防腐剂等成分，经过高温蒸制后作揉制醒面处理，最后加上色彩，制成柔软的特色面团。面塑艺人根据不同的材料，在手中揉、捏、按、搓，再用工具灵巧地切、压、刻、划，顷刻之间，一个栩栩如生的艺术形象便脱手而成。“从面塑的民间别称和原料就能看出，这门技艺其实是从‘食’而来，过去主要是作为仪礼、岁时等民俗节日中馈赠、喜庆、装饰的信物或标志。”张磊介绍说，如果对济宁面塑的历史作一个追溯，“孔府糕点”就是一个重要的渊源。

随着历朝历代孔氏宗族的不断加封，孔府的饮食文化也高度发展，秉承孔子“食不厌精，脍不厌细”的思想，孔府面食糕点以其细致精美而著称。孔府档案中记载：清光绪二十年，祝贺慈禧太后六十寿诞时进贡的面食菜单中主食占12品，其中饽饽4品分别为“寿字油糕，寿字木樨糕，百寿桃，如意卷”，这些都代表了当时济宁面塑的最高水准。

后来，面塑逐渐脱离食用，演变成单纯的艺术形式独立

存在。一些身背工具箱，四处奔波的面塑艺人开始出现在繁华闹市，以此为生计，也进一步促进了艺术水平的提高。

近代，面塑的内容和形式不断出新，许多王公贵族不惜重金订购，或作贺礼馈赠亲朋，或作陈设摆放自家案头。部分面塑也由街头登堂入室，从此身价百倍，整体水平产生质的飞跃，表现手段和表现技巧日臻成熟完善。

“天下面塑出穆李”，虽然山东面塑起源于菏泽城西南的穆李村，并最终形成了“曹州面人”在山东、乃至全国面塑界的一大支，可随着这门艺术的发展，济宁面塑李刚，济南面塑董凤歧两位省级传承人，也和曹州面人穆绪建一起活跃了起来，在省内呈现出“三足鼎立”、各美其美的态势。

如果说，有着最悠久历史的曹州面人以传统大写意的呈现形式见长，色彩浓重、粗犷生动；济南面塑在“学院派”的道路上强化了自身特色，把戏曲、花卉、文学名著等传统面塑题材做到了极致。那么，济宁面塑则强调写实和叙事，积极融入当代生活，用面团讲述一个个历史上或身边正在发生的故事。

除了抗疫题材系列作品，长征组塑等现代面塑作品，张磊家中摆放最多的就是儒家文化相关的创作。记者看到，大量依托曲阜特色文化制作的儒家故事作品栩栩如生，从“闻鸡起舞”到“卧薪尝胆”，再到“颜回安贫”等，一个个耳熟能详的儒学典故以场景化、小品式的形态展现了出来，充分融合了面塑艺术的精湛技法，让生涩的古文阐释变得直观又鲜活。

一件完整的作品，在经过构思和备料后就进入了控制环节。制作面塑的工具很简单，主要是拨子、梳子、篦子和

剪刀，有时也会用到羊毛、羽毛、丝线、棉花等材料，用以制作人物的胡须、头发、冠顶之类，增加形象的生动性。

由于面团的可塑性强，面塑艺人一般会通过揉、搓、挤、压、团、挑、按、拔等造型技巧直接塑形。如今，在制作大型作品时，也会为追求造型在面塑内部加入钢丝骨架等，工艺可繁可简，简单的依葫芦画瓢也能做得有模有样，复杂的则比肩雕刻、雕塑等工艺，制作周期很长、精度要求极高。

“兴趣是最好的老师”，当谈起自己因何机缘从事面塑这门技艺时，张磊老师说。2004年，23岁的张磊因为兴趣开始接触面塑艺术，后师从济宁面塑领军人物李刚，学习、创作至今，作品不仅屡获各级比赛大奖，还多次代表济宁面塑参加全国非遗博览会、省文博会等活动。2016年6月，他正式被评为曲阜市第四批非物质文化遗产项目代表性传承人。

传承人的重任在肩，张磊开始琢磨如何让这门老手艺得到更好的保护和传承。最初，他选择走专业化路线，开门收徒，后来发现现在的年轻人特别看重学习收益，可以面塑艺术当时的产业化程度而言，完全达不到求学者的心里预期。近几年，张磊开始放平心态、回归初心，以兴趣导向为切入点，拿出更多的时间，走进学校、社区新时代文明实践中心，面对面教授孩子们面塑技艺，培养孩子们的兴趣，并结合产业化的运作，终于实现了实质性突破。

■记者感言：济宁作为儒家文化的发源地，文化底蕴丰厚，优秀传统文化在这里得以传承和创新。特别是随着文化“两创”济宁实践的深入推进，相信建设全国一流文化名市的目标一定会早日实现。



精心修饰



细心指导



作品整理



社区展室



按压虎王



虎腹划拨



面泥搓条



虎尾捻条



时尚泥塑