



压蜜



蒸面



挑簪



毫渲

# 指尖上的面塑人生

在兖州传统民间艺术中，鲁郡面塑与面塑艺术一脉相承，历经百年流传至今，具有悠久的历史和文化意义。

鲁郡面塑以面粉、糯米粉、蜂蜜、食盐、色料等为原料，制作工序包括和面、塑造、装饰等步骤，运用捻、揉、搓、挤、压、团、挑、拨等技巧。鲁郡面塑深受儒家思想熏陶，以儒学思想为宗，融中国面塑南北两派之风格，制作的面塑作品题材广泛，具有颜色丰富、造型生动、细致传神、淳朴敦厚、体积较小等特点。

鲁郡面塑因独特的艺术风格，于2024年被列入兖州区第六批区级非物质文化遗产代表性项目名录。田中莲是“鲁郡面塑”第五代代表性传承人，她经过多年传统面塑的制作

实践，渐渐发现传统面塑虽然五彩缤纷、斑斓绚丽，但是存在易受潮虫损、不易携带保存等缺点。为了让传统技艺与新时代同行，她从面团入手，对用材和工艺进行大胆革新，将传统艺术与现代时尚元素完美结合，制作出可以长久保存的面塑作品，使其不仅具有很深的文化底蕴、极高的欣赏价值，而且兼具收藏价值。

“匠心”所致，“芳华”自来。田中莲用一双巧手精心研究、精工制作，打造了“鲁郡面塑”文化品牌，诠释了工匠精神，追求着“面塑人生”的梦想。

(济宁晚报全媒体记者 董绍进  
通讯员 杨安斌)



七童送福

