

■文/记者 童宇倩 通讯员 陈翊 摄/记者 范方斌

灵巧的手指在各色面团间翻飞,取四分之一指甲盖大小的金色面团,塑成龙鳞,贴上龙身,顷刻之间,栩栩如生的中国龙形象便映入眼帘。这门神奇的手艺叫作“面塑”,也俗称“捏面人”。

面塑这一传统技艺可谓源远流长,汉代就已有文字记载。宋代《东京梦华录》记载:“以油面糖蜜造如笑屠儿。”那时的面塑都是能吃的,谓之“果食”。如今的面塑历经几千年的发展,已被列入国家非物质文化遗产名录,踏入了艺术殿堂。

在萧山,非遗面塑也焕发出了别样光彩。近日,萧山区级非遗面塑亮相新闻联播,尽显萧山传统文化独特魅力。一件件活灵活现的面塑作品背后,是非遗传承人们持之以恒的热爱与坚守,这一点,非遗面塑代表性传承人甘海水深有体会。



结缘

扎根行业近20年
兴趣是最好的老师

走进甘海水家中,各类面塑作品随处可见:惟妙惟肖的萧山名人、带有各色花纹的鹦鹉小鸟、浪漫精致的红蓝玫瑰……甘海水正坐在一条基本成型的中国龙面塑作品前,小心翼翼地将一片片龙鳞一点点粘上去。

今年46岁的甘海水,是浙江广电开元名都大酒店食雕面塑师、萧山区非遗面塑代表性传承人。他与面塑结缘,始于2005年。

彼时,甘海水主要负责酒店的果蔬雕刻工作。一次,他看到别人做的一个面塑,特别喜欢。“当时觉得果蔬雕刻的保质期很短,比较浪费食材,再加上我从小就喜欢画画,便对面塑产生了浓厚兴趣。”

兴趣是最好的老师。每天下班后,甘海水就开启自学模式,乐此不疲地琢磨面塑这门传统手艺。

据《面花 面塑》一书介绍,面塑普遍流行于我国北方。制作面塑用的原料有特殊的配比,通常用七成面粉加上三成的糯米粉掺和而成,再加上适量的蜂蜜、甘油、石蜡等成分,作用是防裂防霉,使面塑不容易腐裂。

“刚上手时,没有师傅教,我全部都是自学的。最大的困难是一件面塑作品完成后,过两天就霉了、裂了,很可惜。”甘海水很快发现,由于南北方气候不同,气温、湿度有差异,对面塑原料的要求也有所不同。

为了攻克这一难题,甘海水天天埋头研究配方,不断调整蜂蜜、甘油等比例。一段时间里,他的工作室里都是不同配比的面块,看哪一个能够长期保存。总共研究了100多块,花了近3年时间才把面塑原料的配方研究出来。

配方研究出来了,但面塑要做到形神兼备并非易事,调色、制形、搭配等步骤环环相扣,严丝合缝,每一步都不能出错。

当时,缺乏专业绘画基础的甘海水,先从一些简单的素描构图学起,每天学习到凌晨一两点。一次,甘海水想练习画狮子,由于没有智能手机和相机拍照,他便拿着A4纸去银行门口的石狮子前画素描,“因为一大早在银行门口指指画画,有两个晨练的老人还以为我要策划抢银行呢。”甘海水回忆起当年的学习趣事,眼里满是笑意。

为了让人物的姿态、表情更逼真传神,甘海水会仔细了解每个人物性格和背景资料,反复练习和钻研。先塑人物表情,雕出眼睛,再做造型,把每个人物的形态、气质、神韵等准确、精心地表现出来。如今,像贺知章、苏东坡、勾践这样的人物面塑作品,他只需2到3天就能完成。

“只要热爱,问题总是可以解决的。”说到克服困难的诀窍时,甘海水咧嘴一笑,“其实就是多练习。”



非遗面塑如何捏出传承发展的『新未来』?

作品

从模仿到创新 捏出传统与时代的“新融合”

握卷沉吟的贺知章、一身白衣的“抗疫天使”、活力十足的亚运厨师……端详这些甘海水的面塑作品,很容易发现里面巧妙地融入了历史、文化和民俗风情。他的创作紧跟时代潮流,既传递出对萧山历史人文的热爱,也展现了守正创新的艺术追求。

起初,甘海水的创作是以模仿为主,“捏着捏着,就捏出自己的风格。如果一直模仿别人,一是版权不允许,二是艺术终究还是要落脚于原创。”2020年,刚被评为萧山区非遗代表性项目代表性传承人的甘海水,曾在采访中如是说。

萧山面塑题材广泛,内容丰富,色彩艳丽,独具特色。甘海水的作品有着江南秀丽风格,手法简练,注重细节,让人觉得亲切自然。这几年,他与萧山区文化馆(萧山区非遗保护中心)合作,创作了不少具有萧山本

土特色的历史人文作品,推动了优秀传统文化传承发展。

比如今年创作的《萧山名人贺知章》,再现了诗人贺知章《回乡偶书》里“儿童相见不相识,笑问客从何处来”的情景,展现了萧山深厚的名人文化底蕴;《越王勾践》刻画了一位忍辱负重、卧薪尝胆的春秋霸主形象,让大家更关注萧山的吴越文化。

甘海水还将传统技艺与时代元素相结合,创作出诸多别具一格的面塑作品。比如亚运厨师系列,20余位身着白色厨师服、笑容可掬的厨师们精彩亮相。他们姿态各异,有的神态自若,左手高举篮球;有的眉头紧皱,似乎在思考如何将手边的棒球击出;有的展露笑颜,正用身体进行颠球……

“当时创作这组作品是为了迎接亚运会,把亚运项目与厨师形象作了结合。”甘海

水介绍,这组作品细节多,需要花费大量的精力把每个人物神态、造型、服饰等细节处理好,同时还要突出不同运动项目的特征。他在做之前查阅了不少资料,“一个厨师需要花半天完成,这套作品花了十多天完成,亚运会期间在东亚运接待酒店里展出。”

经过时间的打磨和沉淀,如今的甘海水,技艺醇熟精湛,斩获了不少荣誉,他是国家一级技师、萧山工匠,其面塑作品《白蛇传》《苏小小》入选“迎亚运 展芳华”杭州民间美术作品展,还有作品入选了《伟大历程——庆祝建国七十周年》中国大型文献类限量版珍藏邮册。

那么,这些作品中,甘海水最满意的是哪件?他不假思索地答道,“每件作品都很满意,不满意肯定重做,一直做到满意为止。”



困境

传统技艺如何持久传承?

看着一块块彩色面团,经甘海水之手几经捏、搓、揉、掀,各色动物、人物的形象呼之欲出,靖江三小的孩子们目不转睛,大呼神奇。

这是日前在靖江小学开展的非遗进校园活动。甘海水给孩子们上了一堂生动的非遗传承课,不仅传授了面塑的技艺,还将民族优秀传统文化的种子播撒进孩子们心中。

作为区级非遗代表性传承人,甘海水承担着推动传统手工艺传承发展的责任。一方面,他积极开展“传帮带”,成立浙江广电非遗面塑工作室,带出徒弟30余名,其中3人获得非遗面塑代表性传承人证书;另一方面,他在萧山区文化馆的指导下,通过非遗进校园、文化下乡等活动,让更多人了解面塑、喜爱面塑。

那么,如何才能使传统技艺持久传承?《非物质文化遗产学术精粹·传统手工艺卷》一书给出的答案是,“让它回归民众日常生活,在生产实践中创新和发展。”

“对于面塑,目前我们还是以实物展示展览、公益研学为主,市场化程度较低。”甘海水坦言,他的面塑作品面向的市场主要是酒店,比如餐桌上的创意摆件、菜肴装饰美化等,但数量也不多。

一位多年从事非遗保护工作的业内人士认为,现在萧山非遗面塑面临的困境,一

个是传承人群较少,目前区级面塑非遗代表性传承人只有4个,但真正做到全职传承的人很少;一个是难以出精品,仍停留在传统技艺的范畴,国家级获奖作品数量少。“而且面塑作为传统技艺,要纯靠手工来完成,难以批量化标准化生产,限制了它的发展。”

想要走出这一困境,一方面得依托政府部门,坚持创造性转化、创新性发展,不断推动非遗的系统性保护、高质量发展。另一方面,也得依靠非遗传承人本身的“自救”——要主动创新,与市场接轨,形成良性发展,努力把面塑市场做起来,进行产业化发展。

近年来,萧山区围绕“保护为主、抢救第一、合理利用、传承发展”的根本方针,非遗保护工作取得一定成绩,成功创建浙江省首批文化传承生态保护区,被列入全省“非遗助力共同富裕”试点地区,2个非遗工坊入选首批省级非遗工坊,萧山区“钱塘潮涌”非遗市集亮相杭州亚运会、亚残运会,2022年度非遗保护发展指数位列全省第六。

展望未来,甘海水希望能有一个自己的面塑艺术馆,自己可以创作更多与萧山有关联的人文历史的面塑作品,并在艺术馆里展出,同时继续传播文化、传承技艺,去教授更多学生。他希望在面塑的道路上

一直深耕下去,让更多年轻人传承这门技艺。



甘海水向孩子们传授面塑技艺(图片由甘海水提供)