

省级非物质文化遗产“京口面塑”： 与时俱进，在传承中开拓市场

本报记者 林兰
本报通讯员 童心 凌欣琪

近日，“京口面塑”成功入选第五批江苏省级非物质文化遗产代表作名录。该项目代表性传承人张娟开心地告诉记者：“非常高兴、非常自豪，这是对‘京口面塑’的认可，让我们有了更大的冲劲与动力，也有利于‘京口面塑’走得更远。”

“京口面塑”历史悠久，清朝时期就因其形象逼真、生动传神、色彩缤纷而名震江南，主要是家族传承，至今已达五代，超百年历史，是极具镇江地方特色的一项民俗文化。“京口面塑”以面粉、糯米粉、甘油或澄面等为原料，制成面团后，用手和各种专用塑形工具捏成各种小型人物等。在传承与发展中，“京口面塑”汲取了中国传统绘画、书法、雕刻、刺绣、布艺、捏塑等艺术之长，在制作中综合木工、漆工、彩绘、雕饰、泥塑、编结等诸多手段，形成自己的技艺特色。



将传统与时尚相融合

走进位于大市口街道千秋桥街的“艺朵捏塑手工坊”，映入眼帘的便是一整面墙的面塑作品，既有传统元素，也有时尚魅力。有惟妙惟肖的神话人物、栩栩如生的动物造型、鲜艳欲滴的鲜花，还有俏皮可爱的卡通形象、国风手办、小灯笼小挂件等，每一件作品都细腻逼真，每一个细节都力求完美。

张娟是中国民间文艺家协会会员、江苏省优秀乡土人才乡村技艺振兴师、镇江市金山文化英才。“我年轻时学的是雕塑，第一次接触面塑后，就爱上了这门技艺，也因此与我的丈夫陈斌结缘。他是‘陈氏面塑’第四代传人，面塑堪称我们的媒人。”张娟介绍，“制作面塑讲究压、捏、镶、拨、嵌、贴等技艺，随形就意、表达情感、一气呵成。”

张娟制作的面塑作品紧跟潮流元素，融合时代热点，造型写实、色彩明快，在古韵中透出现代美，极富感染力和艺术性。她创造性地发明了面塑镂空技

艺，填补了面塑的一项空白，在行业内具有较高的知名度和影响力。在保证面塑的独特手法不变的基础上，张娟把面塑与手办、动漫、游戏周边等相结合，并致力于镇江旅游商品的研创，将大作品小型化，做成挂件、车饰、小摆件，拓展了应用领域，增加了实用功能。她设计制作的《情缘镇江》《西津商埠》系列面塑作品，均获得了省级奖项。

张娟说：“综合起来，‘京口面塑’形成了三大核心技艺：第一个是搭架子，也称立骨，骨架搭建之后，我们可以制作任何一个人物、花卉、飞鸟走兽。第二个捏塑技艺：包含做素体、开脸、穿衣服；素体的制作需理解肌肉的走向，面、块的节奏感；开脸讲究‘三庭五眼’，需把控五官的比例、线条、神态，穿衣服要求自然、流畅。第三个是材料配方，经过四代人的努力，我们的面塑材料能够做到不霉、不裂、不掉色，永久保存。”

在传承与市场间拓展

2019年，陈斌设计制作的面塑作品《香醋制作过程》，获江苏省民间文艺最高奖——第五届民间文艺奖·优秀民间工艺美术作品奖；2022年，获镇江市第十届文学艺术奖。2020年，陈斌被确定为江苏省优秀“三带”人才。

陈斌告诉记者，为了给非遗保护和发展输入更多新鲜血液，他反复恳求征得父亲的同意，打破“陈氏面塑”长久以来“传男不传女”的规矩，开班收徒，传授技艺。陈斌说：“非遗保护的意义在于能让我们追根溯源，是我们民族的文化根脉。非遗的载体是传承人，人是要生活的，匠人能养活自己，才有足够的尊严和体面。保护和传承非遗，我们遵循‘以非遗提升技能，用技能促

进就业，让就业助力传承’的工作思路。在当今社会，‘京口面塑’广泛应用于厨艺造型、中式面点、西点烘焙、翻糖蛋糕、手办制作、立体装饰等领域，我们带出了大量的从业人员，让他们职业得到提升，收入大幅度增加。”

为了推广“京口面塑”，陈斌、张娟夫妇多次应邀出访荷兰、香港、澳门等国家和地区，进行文化交流；积极参加各类文化惠民活动和网上教学。今年3月，张娟应江苏大学研究生支教团之邀，面向内蒙古和青海省部分学校的孩子们，在线进行教学。

陈斌说：“经过多年的深耕细作，我们着力打造的‘艺朵面塑’品牌效应显现，已和多家公



林兰 摄



图片由京口区文体旅局提供

司签订了礼品定制合约，与外地商户签订供货协议。在坚持纯手工制作的同时，我们实践出了流水线作业法，大大提高了生产效率，降低了成本，让手工制作小批量化生产变成了可能。经

过不懈努力，我们将‘京口面塑’这一式微的项目带出濒危、活向未来，既助力乡村振兴战略，也为‘京口面塑’的传承和发展，提供了人才储备，让传统文化得到延续。”

忙时读屏
闲时读书

让阅读成为一种生活方式

公益广告

镇江市全民阅读活动领导小组办公室

镇江日报社 宣