



面团艺术大使 — 张晓丽

面团艺术目前在中国，有三个省份保留的特别好，陕西，山西，山东。今天我们来采访一下来自山西的张晓丽女士。

采访者：晓丽，您好，您最初是如何接触到面团艺术的？

张晓丽：我是山西人，我父亲是中学美术老师，在美术课上父亲就给学生上课，教学生捏面人，他的学生拿着面团过来找父亲讨论。另一个是我的姑姑，过年时走亲戚，姑姑做的盘花馍给我留下非常深刻的印象，我的最初启蒙是家庭开始的，所以算起来是家族传承。

采访者：这门技艺对您来说意味着什么？

张晓丽：首先是传承，希望这种文化一代一代传下去。

采访者：你开课收徒弟么？

张晓丽：我教学的，我家住在郊区，不方便自己开班，但别人组织的培训班，我会去。目前线上的教学都是免费的。

采访者：学生多么？

张晓丽：免费时人非常多，收费时人也不少。

采访者：其他族裔的学生有么？

张晓丽：之前有过，而且不少。世界上大部分国家的人都吃面食，所以外国人也都很想学。

采访者：您的学生年轻的多，还是老人家多？

张晓丽：学生里面小朋友很多，家长会带来，

老人家也多，她们想亲手做给家人吃。

采访者：在从事面团艺术创作的过程中，您遇到过哪些难忘的挑战或经历？

张晓丽：万事开头难，最开始的时候最难。我是属于比较注重自身文化的积累，提升自己的内涵很重要。

采访者：您什么时候开始做的？

张晓丽：我在国内学美术的，在中央美院附近找的工作，有同学在央美读研究生。所以我有较强的美术基础。对我而言，早期更需要的提升的是对面团的控制力。我其实是出国之后才把父亲姑姑的技术开始整理，父亲已经去世了，姑姑也年级大了。我自己依靠互联网和小时候的基础，抢救性的学习和整理。生怕失传，因为有的已经在边缘了，有的做法只有一两个县城有，比如面羊，比如百子图（一百个小孩形象的馒头）也是在失传的边缘。2017是我的面团元年。之前看父亲，姑姑，亲戚他们制作面食，都是一种积累。

采访者：你觉得自己是有使命的，是吗？

张晓丽：是的。

采访者：未来三年到五年您的目标是什么？

张晓丽：我想建立一个面塑博物馆，可能需要花很多钱，所以我降低目标，我先做一个面塑文化墙。

采访者：你有计划做多少面塑文化墙？

张晓丽：没有计划。大墙小墙都行，先做10个开始。

采访者：您这边是否考虑把作品做成移动透明盒子，可以租用，出售，展览反复使用？

张晓丽：这个建议没考虑过，但是这个想法非常有价值。

采访者：您的作品通常以哪些主题为主？

张晓丽：我父亲是美术老师，涉及版权问题的我都不触碰，我更愿意挖掘中国的历史和民俗为主来做，有时候会结合西方的热点，为了让西方人更容易了解中国面塑。

采访者：你目前所有的作品里面，做的时间最长的花了多长时间？

张晓丽：做了十几天，我学生的做了三个星期，做的日本动漫。

采访者：十几天的那个作品还在么？有照片么？作品名字是什么？

张晓丽：作品名字是《加拿大二战老兵》被stouffville市长收藏，摆放在皇家加拿大军队459军队里面。

采访者：你觉得加拿大的面粉和国内的面粉哪个更容易驾驭？

张晓丽：国产面粉是中筋的，很合适，加拿大面粉筋度较高，容易失败。

采访者：你测试过多少种面粉？

张晓丽：十几种。

采访者：最多的一天消耗多少面粉？

张晓丽：刚开始很浪费，后来调整，现在基本上如果一天要做三次的话，基本需要一整袋。

采访者：您做的面食，有的用于观看的，有的是可以食用的。那么请问您怎么解决好看也好吃？

张晓丽：我的配方里面经常也是用的牛奶，鸡蛋，白糖。学习时万一翻车，可以把次品吃掉，不浪费食物。我的作品里面是不用防腐剂的，只有捏面人（用于观看，纯观赏，会用一丁点）

采访者：有考虑过出书？

张晓丽：已经写了一半，希望尽快完成。是中英双语的。

采访者：您现在被收藏的作品有多少？

张晓丽：没有专门做过统计。以后要整理统计起来。

By Lin Peng LJI Reporter

扫二维码

手机阅读

