



张英英痴迷面塑。在她手里,一块小小的面团能够变成惟妙惟肖的花朵、活灵活现的人物……

她能把面“玩”出花来

本报记者 祁晓娟 摄影报道

先是捏、搓、揉、揪,再用工具点、切、刻、划……张英英正在自己的工作室里忙碌着。

完成之后,张英英把作品放到烤箱中烤制10分钟,让面塑蒸发掉水分,变硬,这样面塑保存时间更久,不发霉、不开裂、不变形、不褪色。“制作面塑需要烤,制作面花则需要上锅蒸。”张英英说。

从儿时记事起开始拿着面团玩儿,到如今免费传授面塑技艺,再到把面“玩”出花样,张英英这一路走来不容易。

对着面团发呆

提起面,很多人会想到馒头、面条等食品。但是,面在张英英手里,却是艺术品的原料,它能变成形态各异的卡通摆件。

张英英,今年41岁,从事面塑、糖画艺术二十余年,是沧州市级非物质文化遗产“张氏面塑”的传承人。一块小小的面团在她的手里,就能“变化”成各式各样的小摆件、钥匙扣、栩栩如生的人物工艺品。

张英英的父亲是一名老面塑匠人。从小她看着爸爸捏面塑:花朵惟妙惟肖,小动物栩栩如生,人物活灵活现……耳濡目染的她从小学习并热爱上这门技艺。

“最初这项手艺仅是我的业余爱好。”张英英说,靠它赚钱养家简直是痴人说梦。当时,她有一份工作维持日常生活,面塑仅在工作生活之余做一些,全当是解闷了。

当时,家中客厅的一张小桌子,就是张英英工作的地方。

围着这张小桌子,张英英经常对着一团团面发呆。“经常一发呆几个小时就过去了。”张英英说,她想象着在她的手下,这团面能变换出什么样的造型,捏出什么样的人。

有人说她着迷了,有人说她“痴了”,有人说她和“面”较上劲了。只有她知道,自己是真心喜欢这门手艺。

“我太喜欢面塑了。”张英英说,她觉得自己要是再不干这个,这门手艺以后更没人做了。

最终,她辞去了工作,专心做面塑。“非常感谢家人的大力支持。没有他们的支持,我不可能全身心地投入到自己喜欢的面塑中。”张英英说。

张英英利用节假日去全国各地参加非遗展会,去社区教小朋友捏面塑……作为非遗传承人,张英英有很多去各地参加非遗展会的机会。她每次都会带上她的面塑作品,寻找着各种亮相机会。

摆地摊 赶庙会

没有工作也就没有了收入,张英英首先面对的是想法养活自己。

她想到了摆地摊。“华北商



张英英(右)指导王越做面塑

厦三期门口、鼓楼广场就成了我的常驻出摊点。”张英英说。摆地摊虽然冬天冷、夏天热,但是她为了生活,没有办法。“那时候摆地摊一天能有个百八十元的收入,起码能够家里的饭钱。”张英英无奈地说。

摆地摊的张英英舍不得在外面买饭吃,家人就轮流给她送饭。

本着能省一点是一点的态度,张英英度过了最艰难的那几年。

每到节假日,特别是春节期间,听说哪个城市有庙会,张英英就去庙会上摆摊。

“去庙会需要提前交摊位的定金,每次交个几千元的定金时,我总是很为难。”张英英说。为了多挣点钱,她还学习了糖画技艺。“这样摆地摊的时候还能增加一部分收入。”

为了生活,张英英什么活儿都接。无论是新店开业还是房地产公司搞活动,都需要一些暖场的活动增加人气。这个时候,她就带着自己的作品到现场制作面塑。

为此,张英英那几年越到节假日越忙。

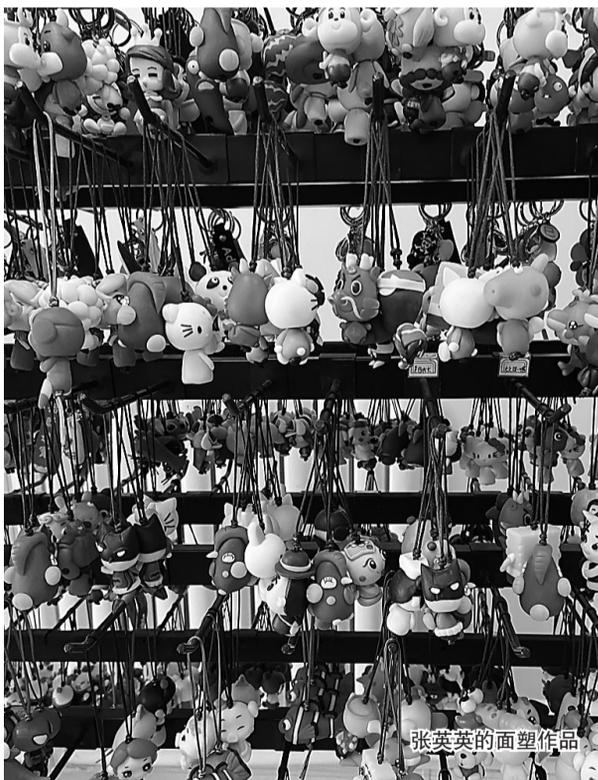
很多次,张英英想过放弃,家人也劝她:这样下去也看不见什么出路,要不找个工作继续上班吧。

“我也不是没有动过,但还是想着再拼一把。”最终,张英英坚持了下来,她很庆幸自己没有放弃。“人这一辈子总要坚持着做点事。”张英英说。她就是想着把从小喜欢的事继续做下去,看看自己能不能靠着这门非遗的手艺生活下去。

“虽然靠着这门手艺,我不能大富大贵,但是我很自豪,坚持下去就是胜利。”张英英说。

自己淋过雨,也想为别人打伞

走进张英英的工作室,一



张英英的面塑作品



各式各样的面花

排排架子上摆满大大小小的面塑:仕女裙摆层叠飘逸,仙气十足;卡通人物神情不一,形态各

异;神话人物形神兼备,灵动活泼……一件件面塑作品惟妙惟肖,令人称绝。

经过几年的打拼,张英英逐渐地接到一些来自全国各地的订单。

随着订单的增多,她招收了一些残疾人来她这里就业。“自己淋过雨,我也想为别人打伞。”张英英说。

从2020年开始,张英英就免费去特教学校教那些特殊的孩子们学习捏面塑。

“我曾在一个手工艺品展销会上看到过残疾人制作面塑,技艺高超很受人称赞,我觉得这项技艺能够帮助到残疾人找工作。”张英英说。

王越是特教学校的毕业生,听不见声音也不会说话。毕业之后的她,找工作并不容易。

她用手语告诉记者,适合她的工作简直太少了。王越在学校里认识张英英老师后,她很喜欢在学校里跟着老师学习。期间,张英英还把她做的手工拿去卖钱。

王越毕业之后,正苦恼去哪里工作的时候,张英英为她打开了“大门”。

从此,王越就在张英英创办的沧州市英英面塑工艺品制造有限公司上班。

让张英英惊讶的是,王越这些听障班的女孩子们心灵手巧,一点就通,还特别有耐心,捏面塑时坐在座位上两个小时都不动。

至今,已经有4名特教学校的毕业生来张英英这里就业。

“帮助这些残疾人就业,有一定的收入,也算是我做些力所能及的好事儿。”张英英说,现在,面塑的订单越来越多,她也能帮到那些需要帮助的人。

“能吃就好了”

有一次,张英英在社区做活动的时候,一位工作人员对她说:你这个面塑,要是能吃就好了。

这句话让张英英顿时有了一种灵感。

其实,她的面塑作品,卖的最好的只是一些卡通小摆件,稍微大一点儿的工艺品摆件并不畅销。“一年卖不出几个。因为一个摆件几百元,所以市场很小。”张英英说。

面花又叫花馍,它是人工用面做成的各种样式的馒头,花式多样。在我国古代民间的很多地方,都流传着逢年过节时做面花的习俗。张英英的丈夫王强从小就看着家中长辈做面花。

夫妻俩在家中开始试验,他们首先从选择当地优质小麦面粉和面开始,制作出各种面花,然后进行发酵。

刚开始的时候总是失败,她们只得自己吃了那些面花,或者分给亲戚吃。发面总是发不好,他们就精确计时,在面盆前守着,保证达到理想的效果。

现在,找他们订购寿桃等面花的人特别多,他们夫妻俩齐上阵,白天晚上连轴转也忙不过来。