

糖藝麵塑傳承人史作璽：手藝人須守藝 傳承人重傳誠

神州傳承

「爸爸，你看他

在幹嘛呢？」、「這是怎麼做

出來的啊？我也想要一個！」……金秋時節，作為民間民俗展演項目之一，黑龍江省非物質文化遺產糖藝麵塑項目傳承人史作璽攜糖藝麵塑工具亮相哈爾濱文化公園。一班小朋友前來圍觀，踮起腳尖，伸長脖子，緊盯他的每個動作，嘖嘖喳喳地研究他的手藝。

■香港文匯報記者 吳千 哈爾濱報道

老祖宗代代相傳的不僅是一門手藝，更是文化進步的使命與責任。做手藝人，更要做守藝人。

■史作璽現場製作Hello Kitty麵塑作品。香港文匯報記者吳千 攝



■史作璽吹糖製作小老鼠。香港文匯報記者吳千 攝

兒子繼承衣鉢

「想找到一個肯下功夫、用心鑽研和傳承這門手藝的人真的很難。」史作璽表示，這門手藝從街頭表演到如今成為一種非遺項目，其中蘊含的技藝不只代表操作者個人，更是中國民間傳統文化的靈魂，是一個時代、一片地域、一群人的記憶。

「以前在一個核桃上能微雕出三四個人，現在需要帶花鏡，而且有的小細節看不清也做不精細了。」史作璽不無遺憾地說。

「為了培養傳承人，在我兒子很小的時候我就教他，他現在也是黑龍江省級非遺傳承人，但只傳承了麵塑手藝，吹糖還不熟練。」史作璽說，曾經也有些學生跟他學過一段時間，但他們是想把麵塑技藝學到後改行到餐飲業發展。

「今後我想專門開一間工作室，在創作作品的同時，專門傳授技藝，培養接班人。」史作璽說，傳統文化必須靠有精力、有創造力的年輕人來繼承，只有依靠他們，文化和技藝才能代代傳播。



■受材料限制，早期麵塑易變色，表情單一。香港文匯報記者吳千 攝



■史作璽持續創新，使人物更傳神、用色更豐富。圖為其作品《楊貴妃》。記者吳千 攝

史作璽，是史家糖藝麵塑第五代傳人。據他介紹，糖藝包含吹糖、拉糖、扯糖、澆糖、炒糖等，主要用於食品加工和廚藝裝飾。而麵塑，以前叫「麵花」、「捏麵人」，是從民間傳統的蒸花饅頭變而來的。清末時，這兩種藝人多聚居北京、天津、河北，當時的麵塑主要用作孩童玩具，糖藝則成了孩子能看又能吃的零食。

鍾情麵塑 特製新工具

「與吹糖相比，我更喜歡麵塑，麵塑做人物比較難，尤其是面部表情，但我卻特別喜歡研究。」為了讓每一個細節更精美，史作璽特製工具用作造型，「從前做人物的手就用齒縫特別細的篦子（梳子的一種），壓一下意思意思就完了，但現在通過剪和微塑，讓手指分開，尖端纖細，更具美感。」他說。

憑着這份執着，史作璽創作的《老有所樂》、《紅樓十二釵》、《春夏秋冬四君子》等系列作品，頻頻斬獲國內及省市各大獎項。

出國交流 增文化自信

「這些年經常有出國交流的機會，外國人對我們的傳統工藝特別欣賞。記得在日本表演的時候，參觀者站在我的展位前特別感興趣，非常自豪。」史作璽說。

自2012年起，史作璽定期到哈爾濱工業大學、哈爾濱師範大學等高校授課，至今累計教授學生近千人。「其中還有留學生課程，他們對麵塑非常喜歡，有幾個美國學生學得特別認真，說要把原汁原味的中國文化帶回家。」他說。

在史作璽的工作間內，香港文匯報記者看到了大大小小、琳琅滿目、色彩斑斕的麵塑作品，這些都

是他竭力改良材料後製成的。「有人曾建議我放棄改良，改用色彩穩定、可塑性強、易保存的軟陶。」史作璽說，「當時我毫不猶豫地拒絕了，我決不會使用麵以外的材料來製作，因為改變了原料的材質，麵塑這份傳承的性質就變了。」

改進原料 守用「麵」傳統

「你現在看到的作品色彩都特別鮮艷，存放多久都不會變色，也不會碎裂，以前可不是這樣的。」史作璽告訴記者，最早的麵塑材料十分單一，麵粉和糯米粉用開水燙過後，加入鹽、豬油和蜂蜜拌勻再進行配色，「會變色，也易乾裂，有的還生蟲。」

史作璽根據麵的特性調整搭配比例，有時候還跑到食品加工廠請教什麼材料無害還能持久保持形態，同時具有防腐、防裂、防霉的效果。同時，麵的配色也經過了很多改良和選擇，從開始的染布顏料到油彩、食品色素，再到如今使用的廣告色，不停地嘗試，終於以創新方法保住了傳統美。



■史作璽的爺爺也是街頭麵塑藝人。受訪者供圖



■製作麵塑的六十餘種工具。香港文匯報記者吳千 攝

150°C糖塊 手中巧化鼠

枱上的小鍋中裝着淡黃色糖稀，史作璽輕輕攪拌，從挑起糖稀中快速揪下一塊，不斷拉伸揉捏着。

150度高溫的糖塊，不允許他手上的動作有絲毫的停頓，他只好不斷吹氣防燙傷。他拿起糖塊，用拇指按下深碗狀並收好口，拉長糖塊至筆芯般細並截斷一半，留下一半向其中吹氣，同時雙手扶起被慢慢吹得鼓起的糖身開始造型，邊吹邊扭、邊扭邊揪、邊揪邊捏，整套動作趁着糖的熱度一氣呵成。不到一分鐘，滾圓呆萌的小老鼠便活靈活現了起來，史作璽拿出一端蘸了熱糖的竹棍小心地穿過老鼠的肚皮與背部相黏，孩子得了小老鼠滿臉的喜意，群眾嘖嘖讚歎。

舊時好景 一人養全家

展演尾聲，史作璽一邊收拾桌面，一邊對記者說：「糖藝麵塑，曾經是可以養活一家人的營生，現在除非展演活動，不然很難看到這門手藝了。」

史作璽15歲就開始以捏糖人謀生。「從我爺爺的爺爺開始，我家祖祖輩輩就是以此為生，在這樣的環境熏陶下，我8歲時就能用麵捏一點小東西，13歲起正式跟我爺爺學習，15歲就能獨自『闖江湖』，走街串巷賣藝了，跟着爺爺和前輩們幾乎跑了大半個中國。」

「八十年代初，糖藝麵塑這種傳統民間文化開始重現街頭，特別新鮮，也非常吸引人，大家一看見有擺攤賣藝的一下子就圍上來了，裡三層外三層擠得水洩不通，能一直看到天黑。那時候的上班族月工資才三十幾塊錢（人民幣），周末人多時，我一天就能賣一百多。」史作璽眼中充滿了對舊時光的回憶。

雕蘆巧技傳五代 創新技法銷海外

■民間雕刻藝術家、濟南市非遺傳承人馬友誼。香港文匯報記者殷江宏 攝



香港文匯報訊（記者 殷江宏 山東報道）葫蘆諧音「福祿」，自古被視為中華吉祥物之一。山東省文博會上，由民間雕刻藝術家、濟南市非遺傳承人馬友誼製作的葫蘆作品吸引了許多觀眾的眼光。中華古典名著、神話傳說中的人物故事，穿越時空般出現在不同形態的葫蘆器皿和擺件上，無不栩栩如生，呼之欲出。

研製新式仿古色

40歲的「葫蘆大王」馬友誼生於濟南章丘，據當地媒體報道，這門手藝傳至馬友誼已是第五代。他在接受香港文匯報記

者採訪時表示，「小時候經常見父親做一些簡單的葫蘆工藝作品，印象最深的是蝸蝸罐，雕刻技法略顯粗獷，就像小孩的簡單筆畫，整個流程卻十分有趣。」

在家庭熏陶下，馬友誼自小喜愛美術，很快掌握了傳統雕刻技藝。在延續原有工藝的基礎上，他創新增加了烤色雕刻、彩刻、草編、拼接等技法。近些年，他還研製出了一種國際流行的仿古色，並為葫蘆工藝增加了很多新的形式和品種。2015年，馬友誼獲評濟南市第五批非物質文化遺產傳承人。

遠銷海外 年售額近40萬

2001年，馬友誼帶著葫蘆作品到濟南英雄山文化市場，正是在這裡，他不僅找到了合作夥伴，還以400美元的高價售出兩個雕有《紅樓夢》金陵十二釵和百福圖的葫蘆。此後，他更通過西安商戶和美國客戶簽定了常年訂單，當年就出口了3,500多個葫蘆雕刻，獲利20萬元（人民幣，下同）。

馬友誼告訴記者，目前其作品已漂洋過海遠銷美國、法國、日本等國家和地區，每年在海外的銷售額近40萬元。



■馬友誼創作的葫蘆作品。香港文匯報記者殷江宏 攝

章丘蘆雕：刀刻為主 粗獷豪放

位於濟南市章丘區文祖街道的友誼葫蘆文化發展基地，陳列了數百個葫蘆雕刻品，工藝則包括雕刻、鏤空、烙畫等，這些藝術品都是出自馬友誼之手。展廳頂棚更以繩吊飾各式葫蘆，寓意為：網絡天下福祿。

堅持純手工

據了解，章丘傳統葫蘆雕刻技藝，為純手工傳統製作，以其粗獷豪放的雕刻技法，釋放出獨特的藝術魅力。

此門技藝區別於其它地域葫蘆藝術的最主要一點，就是雕刻手法別具一格，創作用的工具而言，以最初的只用刀刻，發展為現在的用針、刀、針刀並用，甚至使用烙鐵等等，友誼葫蘆傳統雕刻技藝所用的工具還是以刀為主，有一些細節也用針輔助雕刻。所用的葫蘆主要有丫腰葫蘆、梨形葫蘆、大瓢、瓠子、油錘、蝸蝸葫蘆、疙瘩葫蘆等，所創作的題材從人物到花鳥山水，從水墨到工筆，種類繁多。