

DB1409

忻州市地方标准

DB1409/T XXX—202X

非物质文化遗产保护 定襄面塑

(征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

忻州市市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语与定义	1
4 品名及特征	1
5 制作条件	1
6 制作技艺	2
7 传习	6
8 收藏	7
9 非物质文化遗产保护	7
附录 A（资料性）忻州市域内忻、定、原区域面塑蒸供习俗沿革	8
参考文献	9

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由忻州市文化和旅游局提出并监督实施。

本文件由忻州市旅游标准化技术委员会（XZS/TC02）归口。

本文件起草单位：定襄县文化旅游产业服务中心、太原指南者企业管理咨询有限公司、定襄县雕刻艺术协会、定襄县文化和旅游局、定襄县市场监督管理局。

本文件主要起草人：巩志平、杨向东、刘晓辰、贺未婵、丁芳莲、续爱花。

本文件 202X 年 XX 月为首次发布。

引 言

在忻州地域内，面塑是一种深藏于民间，扎根于民间，具有地方特色的传统工艺品。春节期间要敬神蒸供，节前把和好的面用团捏制成“佛手”、石榴、莲花、桃子、菊花、马蹄等，各种形状的供物，通称它为“花馍”，忻州地域的花馍，中间往往插以红枣，既有装饰性，又是特色美食，很受欢迎。还有较大尺寸的面塑供品“花糕”、“枣山”，以枣山为例，面饼捏成等腰三角形做底盘上铺红枣，角顶往往塑一层如意形图案，在上面再加上面塑的“小元宝”三至五个，同时还塑上一个供咬“铜钱”的“钱龙”，蒸出后还可以颜色点染，成为极具地方特色，蒸供兼美食的民间艺术品。

面塑材料主要采用日常食用的面粉，再依据不同的造型需求，搭配红枣、豆类等果实点缀制作而成。在蒸制过程中尽可能保留材料的自然之美，使其在色泽、纹样、肌理等形制上，展示出独特的艺术特色。从古至今，忻州面塑始终以自然、淳朴、精湛的手法展现其独特的艺术价值，面塑艺人充分运用捏、剪、割、搓、拼、挤、夹、压、盘、叠等手法，从原来单一的活面制作发展为活面与死面结合、生面与熟面并重、原色与染色多法处理，在技艺手法上进行反复探索，从制作面食的点滴中积累制作面塑的经验和造型方法，在不断的实践和创作中，形成了独有的制作技艺。

定襄面塑是忻州面塑的典型代表，是古代汉族劳动人民饮食文化、民俗文化和民间美术的综合遗存。面塑制作以塑为主，着色为辅，色与面的本色相间。造形夸张、生动，用色明快、大方、风格粗犷、朴实、简练，并富有雅拙的美感。而且有着鲜明的民间和地方特色。

2006年，“定襄面塑”被公布为“山西省第一批省级非物质文化遗产”。

2008年6月7日，经国务院公布该项目为第二批国家级非物质文化遗产名录。曾入选小学美术课本和有关的辅导教材中。

本文件旨在挖掘、梳理定襄面塑独特的制作流程和技艺，为完整保护面塑的非物质文化遗产形态、地域文化特色、艺术技艺水平提供标准化依据。助力传承优秀民间艺术，弘扬地方文化品牌。

非物质文化遗产保护 定襄面塑

1 范围

本文件规定了定襄面塑的术语和定义、品名及特征、制作条件、制作技术要求，以及面塑文化和技艺的传习、面塑作品的收藏及定襄面塑非物质文化遗产保护等。

本文件适用于定襄面塑的制作和传习，以及作为非物质文化遗产的保护。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1355 小麦粉

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

定襄面塑

俗称面花、礼馍、花糕、捏面人，系以面粉为主料，调成不同色彩，用手和简单工具，塑造出各种形象，可供食用、节日蒸供、工艺美术展示、婚庆仪式、馈赠等的手工制品，是以定襄县为代表，源于山西省忻州市区域内的民间传统工艺品。

2008年，定襄面塑被列入第二批国家级非物质文化遗产名录。

4 品名及特征

定襄面塑的常见品名、造型特征及主要用途如表 1 所示。

表 1 定襄面塑的常见品名、造型特征及主要用途

品名	造型特征	主要用途
花馍	素色花馍为用镊子、梳子、剪刀在馒头上表面被塑造出花卉等形状； 彩绘花馍为在蒸熟冷却的馒头上表面彩绘花卉等各种图案； 彩塑花馍以馒头为底，在其上表面粘贴花朵、动物、面人等，馒头仅作为底座，整体轮廓为立体的花卉、动物、面人之一或多种的组合体。	订婚、结婚仪式用或馈赠亲友； 其它喜庆活动；展示品；食用。

表 1 定襄面塑的常见品名、造型特征及主要用途（续）

品名	造型特征	主要用途
花糕	整体形状像蛋糕，在一个圆形底盘状面饼上，铺垫红枣，再于其上叠加花朵面塑	春节用传统供奉并食用，民间常用于供奉财神后食用，上世纪 80 年代以前也常用作春节期间馈赠亲友。
枣山	模仿山的造型，在一个大三角形面饼上，铺垫红枣，在其角顶塑一层如意形图案，在“三角形的底部摆钱垛，在中间位置再加上面塑的“小元宝”三至五个、花朵、动物等，通常还加一条或两条“咬钱”的钱龙。	春节用传统供奉并食用，民间常用于供奉灶神后食用，上世纪 80 年代以前也常用作春节期间馈赠亲友。
钱龙	较花糕尺寸小，在圆形底盘状面饼上，铺垫红枣，再于其上盘卧两条首尾相接的面龙，两龙中间安放代表钱财的元宝等。	是男儿求取财富的吉祥物，本地有“二月二引钱龙”的习俗，钱龙系春节与花糕、枣山、毛篮等同时制作，专为家庭内下一代男性而制作，储藏到农历二月初二早晨用于引钱龙的仪式，将钱龙架空置于最早打回的饮水上，寓意为引钱财进门之意。
毛篮	仿花篮的形状，寓意家庭中女性的辛勤劳作及美好形象。	春节与花糕、枣山、钱龙等同时制作，为家庭中女性制作。
寒燕儿	仿燕子的形状制作。	本地有“清明节食寒燕儿”的习俗。为家庭中儿童制作，据传按孩子的年龄，一岁一燕子，寄托孩子清明节吃了寒燕子儿，不惧风寒，健康成长的期望。
面鱼、面羊	仿鱼、羊的形状制作。	本地有“七月十五送面鱼”的习俗。农历七月十五，为家庭中儿童制作，也作为送给家中未过门或新婚头一年的七月十五的礼物，祖灵前一只面羊为牲祭之俗，以表虔诚之意。
其它动物面塑	仿动物制作的面塑。	春节时制作本年生肖动物面塑，寄托全年顺利、美好的寓意。
其它面塑	面人、花卉等。	艺术品展示、喜庆活动等。

5 制作条件

5.1 工具

常用的面塑工具有面板、擀面杖、梳子、镊子、剪刀，以及主刀、拨刀、塑形刀、勾花刀、点刀、切刀，勾刀、嵌刀、滚刀等。

5.2 材料

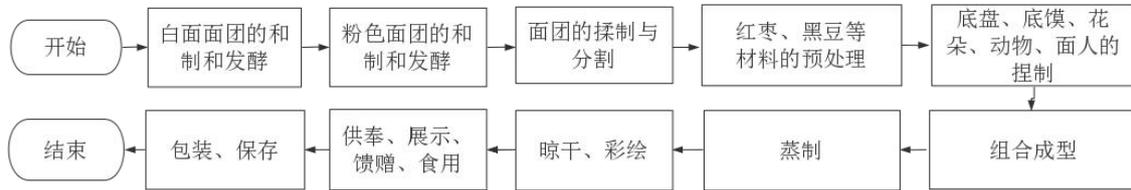
以优质小麦粉为主要原材料，用水和制；适用时，可加入蜂蜜、食盐等辅料。需要时，非食用面塑还可加入甘油、防腐剂等。花糕、枣山等面塑的原材料还用到干红枣，以及少量绿豆、黑豆等。

小麦粉应符合 GB/T 1355 的要求。

6 制作技艺

6.1 制作流程

定裹面塑制作流程如下图所示：



6.2 制作技术要求

6.2.1 白面面团的和制与发酵

白面面团的和制与发酵应按下列步骤操作：

- 酵母 1/4 茶匙放入小碗中；
- 加入 140 克温水，用筷子搅拌均匀，静置 5 分钟；
- 面粉 300 克放入和面盆中，用筷子在上面扎个小洞；
- 酵母水分次倒入面粉里；
- 用筷子把酵母水与面粉搅拌均匀，形成雪花状的面絮；
- 用手把所有的面絮揉合在一起；
- 揉成光滑的面团，盖一块湿布放一边饧制 40 分钟左右；
- 待面团发酵至两倍大；
- 用手指再面团上按个小洞，面团不回缩即可。

6.2.2 粉色面团的和制与发酵

粉色面团的和制与发酵应按下列步骤操作：

- 准备苋菜 1 小把摘去老根，用清水冲洗干净；
- 锅内放入少量的清水大火烧开，放入苋菜焯煮 1 分钟，沥水捞出放至微温；
- 用手握着捞出的苋菜挤出苋菜汁，放入 1/8 茶匙酵母，搅拌均匀静置 5 分钟；
- 面粉 100 克放入和面盆中；
- 苋菜酵母水分次倒入面粉里；
- 用筷子把酵母水与面粉搅拌均匀，形成雪花状的面絮；
- 用手把所有的面絮揉合在一起，揉成光滑的面团，盖一块湿布放一边饧制 40 分钟左右；
- 待面团发酵至两倍大；
- 用手指再面团上按个小洞，面团不回缩即可。

6.2.3 面团的揉制与分割

面团的揉制与分割应按下列步骤操作：

- 发酵好的白色面团放在案板上，用手反复揉几次，排出面团里的气体；
- 揉好的面团切下一小块，面团里没有明显的气泡即可；
- 揉好的面团分割成大小均等的 80 克面剂子 3 个，作为动物的身体备用；
- 剩下的白面团分割成大小均等的 5 克面剂子 12 个，作为动物的腿备用；
- 剩下的面团分割成大小均等的 10 克面剂子 6 个，作为动物的角备用；
- 发酵好的粉色面团放在案板上，用手反复揉几次，排出面团里的气体；

- g) 将面团揉光滑;
- h) 揉好的粉色面团分割成大小均等的 20 克面剂子 3 个, 作为动物的外皮;
- i) 剩下的面团分割成大小均等的 5 克面剂子 6 个, 作为动物的耳朵备用。

6.2.4 底盘、底馍、花朵、动物、面人的控制过程

底盘形状的控制应按下列步骤操作:

- a) 底盘的控制近似面饼制作;
- b) 按拟制作的面塑尺寸取面团, 花糕、枣山底盘一般较大, 可取面团 200~500g, 钱龙面盘较小, 面团约 100g;
- c) 把面团揉匀后, 用擀面杖周向擀成圆盘状, 尺寸预估达到适宜尺寸即可。

底馍形状的控制应按下列步骤操作:

- a) 底馍的控制近似大馒头制作;
- b) 取面团 300~400g;
- c) 把面团反复揉 200 次左右, 揉匀转圆成型。

花朵形状的控制应按下列步骤操作:

- a) 取 100 克红色、粉红色面团用于制作花瓣,
- b) 取 20 克黄色、白色面团用于花蕊, 或用小米、大米代替;
- c) 取 40 克绿色面团用于制作叶片;
- d) 取 30 克棕色、褐色面团用于制作枝干;
- e) 将制作花瓣的面团分成适当尺寸的面剂子, 搓圆, 捏出单片花瓣形状, 再将花瓣组合成花朵;
- f) 造型为开放的花朵时, 需加花蕊, 用黄色、白色面剂子捏制花蕊时, 现将面剂子搓成细圆条, 再分割成小颗粒做花蕊, 将其小颗粒(或小米、大米)粘贴在花朵中央;
- g) 面塑设计有枝干造型时, 将制作枝干的面团分成适当尺寸的面剂子, 搓成枝干形状;
- h) 面塑设计有叶片时, 将制作叶片的面团分成适当尺寸的面剂子, 捏出单片叶片形状, 再将叶片捏合在枝干上, 或粘贴在底馍上。

动物形状的控制应按下列步骤操作:

- a) 取 80 克重的白面剂子 1 个, 用手反复揉几次;
- b) 把面剂子揉成光滑的圆形面团;
- c) 圆形面团按扁, 用擀面杖擀制成大一点的圆形饼坯;
- d) 准备好自制的红枣泥馅;
- e) 取适量的枣泥馅放在圆饼坯里, 像包包子一样把枣泥馅包裹在面坯里;
- f) 用手把收口处捏紧缝合;
- g) 用手掌心把做好的包子状饼坯搓成椭圆形状, 使动物躯干成型;
- h) 取 20 克重的粉色面剂子 1 个, 用手反复揉几次;
- i) 把面剂子揉成光滑的圆形面团;
- j) 圆形面团按扁, 用擀面杖擀制成大一点的椭圆形饼坯;
- k) 椭圆形饼坯盖在制作的动物身体上, 露出一部分作动物的脸部;
- l) 取 5 克重的白色面剂子 4 个, 用手揉成光滑的圆形剂子;
- m) 用手把圆形剂子按扁;
- n) 按扁的剂子粘到动物身体的下方, 作为动物的腿;
- o) 取 10 克重的白色面剂子 1 个, 用手掌心搓成水滴形状;
- p) 用一个小刀之类的器具, 在水滴状的剂子上间隔压出折痕;
- q) 用手指捏着水滴状剂子的粗端部位, 把剂子卷曲;
- r) 一直卷到剂子的尖端部位, 使动物的角成型, 同样的方法再做另一个;

- s) 把做好的两个角粘到动物的头上；
- t) 取 5 克重的粉色面剂子 2 个，用手揉成光滑的圆形剂子；
- u) 用手掌心把圆形剂子搓成椭圆形状；
- v) 用大拇指的指腹在椭圆形剂子上按压，使椭圆形剂子形成中间凹陷的形状，使动物的耳朵成型；
- w) 做好的耳朵粘在动物的头上；
- x) 用两个黑豆和 1 颗红豆分别作为眼睛和嘴巴，粘在动物的脸部。

面人的捏制应按下列步骤操作：

- a) 取 80 克重的白面剂子 1 个，用手反复揉几次；把面剂子揉成光滑的圆形面团；
- b) 把圆形面团在案板上滚成圆柱，接着用手略略压扁作为坯子，其常宽比例应接近人体比例；
- c) 用手将一端拉捏出人头部形状；
- d) 用剪刀在头部下方两侧边缘剪开，捏出手臂形状，再将手臂末端捏平后，剪出手指形状；
- e) 将躯干下端骑中剪开至约二分之一处，将剪开的两部分捏圆成下肢形状；
- f) 将下肢末端约四分之一处前折约 90°，用拇指和食指将其捏出成脚形；
- g) 用镊子等工具在头部位置压出人脸型，并塑出五官；
- h) 在眼部镶嵌黑豆作为眼睛；
- i) 在头顶部剪出头发的形状；
- j) 蒸熟后彩绘衣服、头发、鞋子，嘴唇；亦可使用彩色面团做成薄片贴于相应部位。

6.2.5 组合成型过程

彩塑花馍、花糕、枣山等面塑宜应按下列步骤组合成型：

- a) 彩塑花馍所用彩塑花朵、面人、动物等可在捏制成的底馍上粘贴或栽插，也可使用蒸熟凉干的底馍；使用熟底馍的，其彩塑花朵、面人、动物等所用面团宜使用熟面团；
- b) 花糕按下列成型步骤：
 - 1) 擀制圆形底盘至所需尺寸；
 - 2) 均匀铺一层干红枣，干红枣宜预先清洗干净；
 - 3) 在红枣之上由外向内沿圆周摆放花朵状面塑；然后一次摆放内圈，内圈应较外圈垫高一层，可采用在第一层红枣层上铺适宜尺寸面饼，在面饼上铺放第二层红枣，在红枣之上再摆放内圈花朵；
 - 4) 在最内圈最后盖上花糕顶花；
 - 5) 在花朵空隙处或适宜位置摆放动物、面人等。
- c) 枣山按下列成型步骤：
 - 1) 擀制大三角形底盘至所需尺寸；
 - 2) 均匀铺一层干红枣，干红枣宜预先清洗干净；
 - 3) 在红枣之上由三角形顶部开始向摆放枣山顶，依次摆放枣山花瓣，最后在底部摆放钱垛；
 - 4) 在花朵空隙处或适宜位置摆放动物、面人等；
 - 5) 纵向摆放一条或两条咬钱的钱龙。

6.2.6 蒸制过程

面塑蒸制应按下列步骤操作：

- d) 锅里放入足量的清水；
- e) 支好蒸架，上面铺一吸油纸；
- f) 做好的动物形状馒头放在蒸架上；
- g) 盖锅盖，大火蒸制约 30 分钟左右，至馒头熟；
- h) 在锅里继续焖制 3 分钟左右，打开锅盖取出。

6.2.7 晾干、彩绘

出锅晾干应按下列步骤操作：

- a) 从锅里取出后摆放于阴凉处，缓慢降温并挥发水分；
- b) 待表皮干燥后即可放入冰箱存放。
- c) 需进行表面彩绘的面塑制品，应使用可食用颜料，颜料所含色素应符合食品安全标准，否则需标识禁止食用。使用甘油的面塑，均应标识“禁止食用”字样。

6.3 包装、保存

包装、保存应按下列步骤操作：

- a) 短期储藏后食用的面塑，可以在冰箱储藏，仅使用食品级冷藏包装袋即可；
- b) 用于展示或礼品的面塑制品，需较长时间挥发水分至完全干燥，在包装后储藏，可使用礼品或展品包装盒等；
- c) 用于展示或礼品的面塑包装盒应使用硬质材料，应内置防挤压、防晃动材料，防止面塑制品被挤压变形。

6.4 展示

面塑制品展示宜：

- a) 置于玻璃柜等内，防止污染；
- b) 应配面塑制品卡，卡上宜明示下列信息：
 - 面塑品名（例如花糕、花馍）；
 - 出产地
 - 制作人；
 - 制作日期；
 - 是否可食用的明示；
 - 对该面塑特征及内涵的简要阐释。

7 传习

7.1 传习层次（阶段）

传习阶段可以划分为基础、提高、研修三个层次（阶段）。

7.2 基础层次

基础层次（阶段）主要学习典型的面塑品种制作，通过基本制作方法的学习，为系统学习定襄面塑打下基础。

7.3 提高层次（阶段）

提高层次（阶段）是初步掌握了面塑制作的基础上，进入系统学习面塑技艺的阶段。

7.4 研修层次（阶段）

研修层次（阶段）也称创作层次（阶段），除了制作技艺的提升，还要研修地方传统文化、风俗、礼仪等，创作出新品、出精品。

7.5 传习方式

定襄面塑应由政府主管部门或专业平台支持，家庭传承为主体，社会团体挖掘推动、民间艺人积极参与，促进面塑艺术的发展和应用。传习方式包括但不限于：

- a) 家庭式的传承方式，对面塑的传承和延续起到了重要的作用，提倡保持、延续；
- b) 社会传承，主要以相关部门的公益培训研修传习为主，发展传承人群；
- c) 教育系统传承，推进幼儿园、小学开展面塑美术课、手工课，可聘请面塑工艺师现场传授、示范辅导。

8 收藏

有收藏价值的作品，可以经过防腐干燥处理后可以收藏。

9 非物质文化遗产保护

9.1 贯彻《中华人民共和国非物质文化遗产法》要求，鼓励开展对以定襄面塑为代表的晋西北面塑历史渊源、文化生态环境、艺术特色的挖掘和传习方式的研究。

9.2 充分利用现有文化机构和设施，开展对定襄面塑代表性作品的研究，制作过程音像及实物图片，形成较系统的馆藏代传资料。

9.3 加强对定襄面塑代表性传承人的保护，鼓励其开展以定襄面塑为代表的晋西北面塑研究、教学和传播。

9.4 注重在幼儿园、小学开展相关面塑知识和技艺的教育培训，造就定襄面塑研究、创作、传习新生力量。

9.5 充分利用食品节、文化场所、旅游景点、文化交流活动，宣传推广定襄面塑。

附录 A

(资料性)

忻州市域内忻、定、原区域面塑蒸供习俗沿革

A.1 春节蒸供的习俗

在忻州市忻府区（原忻县）、原平市、定襄县一带，有春节蒸供的习俗。其代表性的面塑品种有花糕、枣山，早期都是作为祭物而出现的。人们认为它有着某种超于自我的神秘力量，是人与神的交流桥梁。花糕制作时把发好的面擀圆形，上面铺一层红枣，再用面做成花瓣、盘兔、如意纹样等；枣山制作时把发好的面擀成大三角形，使其扁平，上面铺一层红枣，再用面做成盘云、盘龙、盘兔、如意纹样，间或点缀以连理、元宝、下山虎、上山鹿、瓜果之类，以五谷杂粮点睛镶鼻。花糕、枣山一般都在春节前制作，蒸出锅来、绵韧憨实，洁白的面与深红的枣、五彩的粮、豆形成色彩上整体的对比效果。

A.2 清明节习俗

在晋西北地区，主要流传于忻州市忻府区（原忻县）、原平市、定襄县、代县一带，有“清明节食寒燕儿”的习俗。为家庭中儿童制作，据传按孩子的年龄，一岁一燕子，寄托孩子清明节吃了寒燕子儿，不惧风寒，健康成长的期望。

A.3 七月十五送面人习俗

在忻州市忻府区（原忻县）、原平市、定襄县一带，有七月十五捏面人，送面人的习俗。

每年农历七月十五的前几天，家庭主妇们就开始张罗着捏面人了。尤其是那些家有小孩的人家，或者是小孩的姥姥家、奶奶家，更是要预先蒸好面人，送给外甥、孙儿女。

七月十五的面塑样式繁多，有牛、羊、猪、兔、猫、鸡、鸭、娃娃和花卉、瓜果。常见的面人形状有：睡娃娃、爬娃娃、罗汉娃娃，大兔子，大鲤鱼等，一般是男孩送罗汉娃娃，女孩送面鱼、面兔，取“欢鱼吉兔”的寓意。

据传，较早流行的习俗是七月十五由外祖父家给外甥蒸面羊，并由舅舅送给外甥。相传这一习俗与沉香劈山救母的传说有关。沉香劈山救母时，与其舅舅二郎神不共戴天。之后，二郎神为重修兄妹之好和舅甥之谊，每年的七月十五都要给沉香送一对活羊，取二郎神和沉香之母“杨”姓的谐音，后来逐渐演变为送一对面羊。再后来就演变成了送男孩羊，因为羊为祥瑞之阳物；送女孩鱼，因为鱼属阴的作法，在此基础上，又演变增加了婆家给已订婚的媳妇送面鱼的习俗。

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国非物质文化遗产法》
 - [2] 《关于进一步加强非物质文化遗产保护工作的意见》
 - [3] 《国务院关于公布第一批国家级非物质文化遗产名录的通知》（国发〔2006〕18号）
 - [4] 《山西省非物质文化遗产条例》
 - [5] 《忻州市文化和旅游局关于开展第四批市级非物质文化遗产代表性项目代表性传承人申报工作的通知》（忻文旅函发〔2021〕123号）
 - [6] 《山西面制品加工技术》（于新，刘文朵，中国纺织出版社，2014.6）
 - [7] 《面塑制作教程》（张定成，中国轻工业出版社，2013.3）
 - [8] 《周毅食品雕刻 面塑篇》（周毅，中国纺织出版社，2011.9）
-