跟面塑高手学捏面燕

参加活动的80余名小读者发挥想象力,捏出各种动物的形象

文/片 本报记者 王帅 吕修全 李彦慧 王震

小记者们发挥想象力,捏出各种动物的形象。

小记者们争着展示自己的特色作品。

“清明燕,端午蛋。”威海有清明捏面燕的习俗。3日,本报小读者体验活动来到环翠区东北村社区、北门外社区,跟随社区民俗老人学习捏面燕,并听老人讲述清明节的传统习俗,约80名小读者报名参加此次活动。

上午9点,小读者们刚走进鲸园街道办北门外社区,便进入“工作”状态,有几名小读者还戴上了事先准备好的套袖。揉面、捏燕子脑袋、剪嘴巴和翅膀、粘眼睛等,来自万福、码头、东山、光明、花园等社区的老人开始手把手地教孩子制作“清明燕”的步骤。与很多首次接触捏面燕的孩子不同,有捏面燕经验的鲸园小学学生谢小丫很快完成了第一个作品,并得到老人的赞许。对于清明捏燕的习俗,谢小丫也有所耳闻,“春天来了,燕子也要飞回来了。”

在民俗老人的讲授下,掌握了一些小技法的孩子开始发挥想象力。大光华国际学校的张宇琦一连捏了大小和颜色不一的三个燕子,并按大小顺序摞在一起。张宇琦说最底下的大燕子是爸爸,中间的粉色燕子是妈妈,上面的小燕子是孩子,燕子一家一起迎接春天。在大家捏制的过程中,北门外社区工作人员将小读者的作品放在锅里蒸,翠竹小学的宋佳茹、宋佳一看到作品放到蒸锅,高兴地跳了起来,“看到自己的劳动成果真开心!”

在东北村社区,40多位小记者把6位老人团团围住。“奶奶,小燕子的翅膀怎么做呀?”“哇,这面团能做多少小燕子呀?”东北村社区的几位老人对小记者的好奇心提问很有耐心。

“大家知道为什么清明要捏面燕吗?”74岁的孙兰花向小记者们介绍,清明时节,正是燕子归来的时候。胶东的习俗要用过年剩下的面团捏成面燕,以迎接即将回来的小燕子,为一年的春天祈福。“捏面燕,揉面很有讲究。不能太软,不然做出的燕子没有精神,也不能太硬,不然面团容易裂。”孙兰花一边把揉好的彩色面团分给每个孩子,一边给孩子们讲着制作步骤。

“太漂亮了。老人们真不简单,做得活灵活现!”在现场,小记者廖柏智、廖孟玟的妈妈看着老人做的面燕惊叹不已。来自台湾的她告诉记者,以前从来没有体验过这样的民俗。孩子们第一次看到现场捏好的面燕都很兴奋,争着抢着要捏给她看。“希望孩子多了解多学习这样的传统民俗,能继续传承下去。”

小读者感言

一个胖燕子 一个瘦燕子

今天,我特别高兴。因为我亲自过了一把捏面燕的瘾。早晨,我跟着齐鲁晚报的记者来到东北村居委会学捏面燕。

居委会里的奶奶往盆里倒了一些面粉,加了点水,使劲地揉呀揉。又在揉好的面上揪下一小块,蘸些调好的颜料,再和到大块的面团里。不一会,奶奶就调好了各种颜色的面团,有粉色的、绿色的、黄色的……真漂亮。只见老奶奶拿着一小块面团,手轻轻地一转一提。呀!一个小脑袋出现了,用剪刀在小面团上一剪,就是小燕子的嘴巴。在下面稍大的那块面团两边各剪一刀,小燕的翅膀就翘起来啦。奶奶再在大面团后面搓一搓,捻一捻,再用剪刀剪开,一只活泼可爱的小燕子就出现了。那些五颜六色的面团在奶奶的手中有时变成憨态可掬的小猪,有时变成傻呆呆的小猩猩,有时变成伶俐的小兔,有时变成一身刺的小刺猬,还有的变成游来游去的小鱼儿。

我看着,心想:“奶奶做的真漂亮,我也想做。”奶奶给了我一块黄色的面团,我学着奶奶的样子做了起来。一不小心,一剪刀下去,小燕子翅膀和尾巴剪大了,变成瘦瘦的了,真难看。看起来捏小燕简单,做漂亮了也不容易呢!我抿抿嘴,又重新做了起来。这次我把面团揉得圆圆的,小心的剪下去,哈哈,一只小胖燕子出来了,我又用两个黑芝麻做它亮晶晶的眼睛。看着我的小瘦子和小胖子,我心里也是很自豪的呢!最后拍照时,我带着我的胖燕子上去了,没带小瘦子。

鲸园小学 二年级四班 孙恺玥

我学会了捏春燕

今天,我参加了齐鲁晚报组织的一次有趣的小记者活动,你猜是什么?嘻嘻!我们是去捏可爱的小燕子!

今天上午九点钟,我们小记者们来到了北门外社区。在社区热心奶奶的带领下,捏春燕活动开始啦。捏春燕需要哪些工具和步骤呢?别着急,我来慢慢告诉你。首先需要揉面团,捏成椭圆形用来做小燕子的身体。使用绿豆做小燕子的眼睛,剪刀剪三下,小燕子的翅膀和尾巴就出来了。再用梳子按一按,小燕子翅膀和尾巴上的羽毛就显现出来了。后来,在社区奶奶的建议下,我又捏了一只粉色的小燕子,最后用水把两只小燕子沾在一起,一对活灵活现的母子燕子就完成啦!

我起初都不会捏小燕子,后来跟着奶奶们虚心学习,认真完成捏面燕的各项技术工作,很快做好了两只小燕子。望着亲手完成的作品,我真的好开心呀!

鲸园小学 三年级四班 于宸沣

小记者认真学习老人捏面燕的技巧和要领。

作品亮相。

面燕儿蒸熟啦。

小记者展示他们的作品。

花絮

“我拿过面塑比赛第三名”

3日小记者捏面燕活动北门外社区现场,来自统一路小学的曹威怡捏起面燕儿来有板有眼,一招一式有模有样。“去年我们学校面塑比赛,我拿到了第三名,作品还在学校展览过呢!”

原来,2011年清明节期间,统一路小学曾组织过学生参加面塑比赛。曹威怡在家长指导下,捏出了面燕儿、面属儿等作品参赛。经评选,曹威怡获得了第三名的好成绩,参赛作品也被学校展出过一段时间。

3日,曹威怡短短时间内,捏好了三只面燕儿,在社区面塑老人的指导下,她很快又捏好了两只颇具创造性、抽象性的小兔子。

第一次见识到胶东面塑

在小记者学捏面燕活动上,几名家长混在孩子中间显得格外兴奋。来自甘肃的杨女士和来自湖北的张先生都向记者称这是他们第一次见识到了胶东的面塑技艺。

杨女士老家在甘肃,虽然也是以面食为主,但西北面食中没有类似捏面燕儿、蒸面属儿等面塑文化内容。“昨天我特意上网查了一下,这清明节蒸燕儿还是胶东独有的文化呢!”杨女士后也忍不住从大面团上扣下一块面来,向社区的面塑高手请教。

湖北人张先生来威海做生意多年,当日小记者活动,他是陪着女儿张思怡一起来的。“我们湖北主要以大米为主,面食多是小笼包,我也是第一次接触到面塑技艺。”看到社区面塑高手们的作品,张先生不住地感慨太有创造力了。

89岁老人教授面燕技巧

在东北村社区,89岁的邵东珍老人成为现场最专业的老师。她一边将柔软的面团捏成一个个五颜六色的小燕子,一边给大家讲解捏面燕的小技巧。

“先捏出鸟头,脖子一定要挺起来,这样捏出的小燕子才精神。”邵东珍说。捏出鸟头,然后捏出燕子的嘴巴,嘴巴要尖尖的的才好看。把鸟身子捏出雏形,鸟背上左右各剪一下,稍微压扁,用小梳子压出羽毛的样子。身后再剪一下,做成尾巴。尾巴要长长的才好看,压扁,再用梳子压出羽毛。“尖尖的嘴,小小的脑袋,翘翘的翅膀,圆滚滚的肚子,长长的尾巴,这样的面燕惟妙惟肖。”

邵东珍说:“传统的面燕有好几种样式,有大燕背小燕,有夫妻燕,还可以捏一窝燕,晾干后挂在家里,特别好看。”