

看！捏出来的鲜桃白羊活鲤鱼

68岁面塑艺人和徒弟们制作的面塑供品将亮相关林国际朝圣大典

肖秋旺(右二)和徒弟们在精心创作



年年有“鱼”



娇艳石榴

□记者 杜武文/图

昨日，一批面塑供品经过近一周的赶制，终于面世，将亮相2013中国洛阳关林国际朝圣大典。面塑供品历来是关林朝圣大典上颇具特色的部分，而今年的面塑供品比往年更加夺人眼球，更多制作难度大的面塑供品将与您见面，无论神、形、色，都令人拍案叫绝。

更绝的是，主持制作今年面塑供品的巧手艺人是一个大老爷们——洛龙区李楼镇李楼村68岁的农民肖秋旺。

昨日，洛阳晚报记者在肖秋旺制作面塑的小院里看到，已带领徒弟们连续奋战6天6夜的他，依然精气神十足。肖秋旺介绍，今年的面塑供品与往年相比逼真度更高，数量更多。这次，他们制作的30盘精品面塑，用了150斤面粉，其他各种配料、辅料也有10余个类别。在这些面塑供品中，“水陆空成员”都有：鱼、虾、蟹、猪、牛、羊以及停在枝头的小鸟，还有石榴、桃、黄瓜、柿子等果蔬，种类非常齐全。

几天来，为了制作这些面塑供品，肖秋旺等人每天都要忙到第二天凌晨两点多。他说，纯手工面塑制作起来非常费时、费力，为了保证逼真程度，有的不能一次完成，需要反复改动，因为时间紧，大家不得不加班赶制。

在李楼村，巧手的肖师傅颇有名气。7年前，擅长绘画、喜爱二胡的他迷上了制作面塑，从此一发不可收，四处拜师学艺，几年后便手艺了得，还曾带着作品代表洛阳民间艺人到省里参加比赛和展示。这一次，他带领徒弟们精心制作的面塑供品定能让您过目难忘。



捏蟹点睛



灵动鲇鱼



翠玉白菜