



▲ 木刻食品模具職人—鄭永斌

復刻傳統，創新思維 鄭永斌賦予食品 模具新生命

文、圖／林蔓禎



▲ 富有時代感的印模，如今也成收藏家的愛物之一

走進臺中市太平區「屯區藝文中心」附近的巷弄裡，一家看似平凡的食品模具有行，竟然是各類傳統糕餅及粿印的生產地，負責人鄭永斌更是臺灣目前少有的專製手工粿印、餅印、糕印及糖印的木刻食品模具職人。

壽桃糕餅，添福延壽的吉利象徵

傳統華人社會裡，逢年過節、祭祖拜神或家中長輩生日，紅龜粿、壽桃、鳳片糕…，都是代表福祿壽的吉祥糕點，也是家家戶戶不可或缺的必備自製食品。但隨著年節氣氛轉淡，慶生也多以西式蛋糕取代傳統粿餅所致，舊時每戶人家自己炊粿、印粿的景象如今已不復見，忙碌的現代人多半買現成的龜粿、糕餅應景懷舊而已。

手工雕刻的食品模具初始以實用為取向，日後功成身退，幸運的將進入古董收藏的市場，成為收藏家的珍寶；再者或許流入民俗藝品店，靜待有緣人的出現；最遺憾的是淪為廢棄物，永遠消失於世…。

記憶中的紅龜粿印模

小時候，每逢7、8月盛夏，我固定會回到南投阿公阿嬤家避暑兼度假。除了蟲鳴鳥叫、鄉野探險的樂趣填補我童年的回憶之外，農曆7月熱鬧非凡的景象更讓我印象深刻。7月俗稱鬼月，從初一、



▲ 推估有80年歷史的糕印

十五到三十，各種宗教禮俗與祭拜儀式常讓我眼花撩亂又充滿驚喜，特別的是我的祖父祖母都在農曆7月出生，習慣每年一起過生日。因此對我們家族來說，農曆7月的重要程度絕不亞於過年。其中，炊粿、做粿、印粿模這些過程，在孩子們的心裡總是充滿新奇與期待。

祖父母的生日接近中元節，因此家裡從月初就得開始準備。除了象徵好采頭的菜頭粿、步步高升的發粿、甜蜜圓滿的甜粿之外，紅龜粿可是我的最愛。不僅口感綿密的紅豆內餡深得我心，印在粿皮外的龜印模樣也很可愛。龜印有各種大小與尺寸，大大小小的紅龜粿吃進嘴裡，軟嫩Q黏，可口又討喜。當時我對厚重刻度又深的粿印極有興趣，常趁大人不注意時偷偷摸了又摸，感受字形圖案的筆觸與深度，



也稍稍滿足了好奇心。從前家中必備的印模，曾幾何時成了收藏家的古物舊件，當現代人欣賞品玩之餘，也能由圖案樣式或字裡行間推敲出當時的時空背景及年代氛圍，為文物的保存及傳遞盡一份心力。

勤勞認分，走上雕刻工藝之路

鄭永斌的食品模具行店面不大，前頭是手工雕刻的工作台，後面是備料室，擺放各種器具和機械。樓上則是展示空間及自宅，觸目所及皆是木料及半成品模具，嗅得出鄭永斌白手起家創業有成的軌跡。民國 50 年出生於臺中市，自幼即罹患小兒麻痺症的鄭永斌，成長過程比一般孩子來得辛苦：「我是年尾出生，加上腳不方便

的關係，國中畢業時已經 17 歲。爸媽希望我繼續升學，但我清楚自己不是讀書的料，很快就決定要出去學個一技之長…」他不愛讀教科書，卻對藝術、工藝情有獨鍾，喜歡畫畫，也愛看小說、漫畫、散文…各種類型的書。因此，當透過國民就業輔導中心列舉的幾十種行業選項，瞄到「雕刻」這一欄時，他毫不考慮就勾選，並隻身遠赴高雄學習門花雕刻。之後陸續到三義及大溪從事木雕、神桌及廟宇雕刻等工作。即使輾轉漂泊、居無定所，但工作內容緊扣木頭雕刻的範疇，無形中已為他的木雕功力打下深厚扎實的根基。

幾年後，為了生活穩定與長遠規劃，鄭永斌決定返回故鄉臺中發展，並開始接

觸食品模具的製作，不但越做越有心得，也從中激發出許多想法與創意。26 歲那年決定自行創業，初期為了維持生活開支，其他木雕、模具的工作他照單全收，食品模具只是一部分。直到經營漸上軌道，又遇上景氣好轉時刻，食品糕餅業躬逢

其盛，也帶動食品模具的風行。鄭永斌遂調整策略，改為專職食品模具的設計與製作。勤耕者必將歡欣收割，「人生總是如此，有敬業就有專業。」這是他奮鬥多年得到的體悟，一語道盡專業手作職人長期堅持本業，不為人知的那一面。

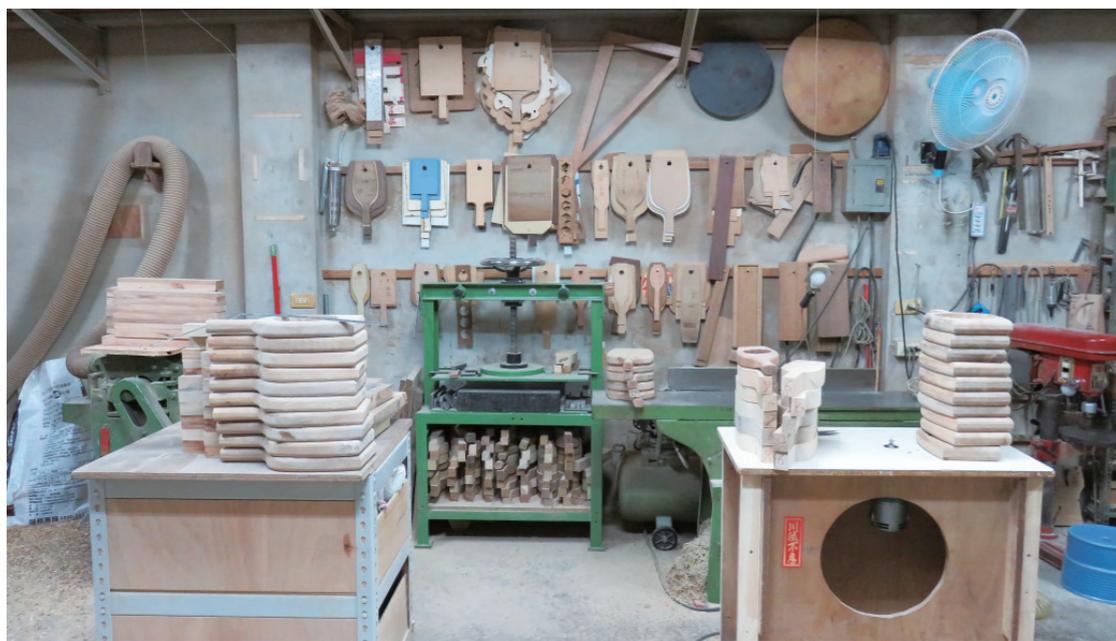
餅印 · 糕印 · 粿印 · 糖印

目前鄭永斌專職的四大類食品模具，其中餅印的數量最大。近年吹起懷舊風潮，婚嫁喜慶的訂做大餅亦水漲船高，深受年輕人喜愛，許多糕餅業老字號紛紛訂製自家專屬餅印糕印，最常見的有龍鳳餅、囍字餅等等。粿印多以龜及壽桃的造型為主，取其長壽、吉祥之意；古時的龜殼又具備占卜的功能，是祥瑞的象徵，其中的紅龜粿至今仍受民眾熟悉與喜愛。至



▲ 以束帶固定，方便孔洞裡的糖膏凝固，掰開模板，就是一個個立體糖人、糖花

於糖印則相對陌生許多，也不常見。鄭永斌展示他收藏的糖印舊件：以五、六片板件組成的糖模，每塊木板平放時都可清楚看到各式花鳥人物的刻圖，木板豎起來即可組合成一個有厚度的橢圓形木件，外圍再以束帶固定；將糖漿注入孔洞中，等糖漿凝固，解開束帶，輕輕掰開木板，一個個活靈活現的立體糖人、糖花…，就像魔法般出現。據說以前的攤商還會先在中空模型裡放入一根根麻繩，接著倒入糖漿，凝固後就成了獎品，供小孩子抽獎用，抽中了直接抽走麻繩即可。光想像都覺得有趣極了。先人的聰明智慧盡顯於日常生活之中，只可惜現代人無緣體驗。鄭永斌表示，現在的糖印幾乎只做為供奉神明之用，圖案主要為龍、鳳、獅、象等。



▲ 鄭永斌的模具行店面後方的備料室擺放了許多模具成品及半成品



好印模，足以代代相傳

鄭永斌的印模主要取材自烏心石木、楠木及樟木。烏心石木材質介於硬木及軟木之間，早期因地緣之利，臺灣產量極多，方便師傅就地取材；近年因政府管制，產量銳減，價格飆高，迫使業者必須另闢「材」源。因為這個因素，鄭永斌有機會使用楠木，發現楠木在比重、硬度各方面都不輸烏心石木，相當適合印模的製造。另外，樟木也是他愛用的主要素材，樟木具有木材紋路直橫交錯的特性，有橫有直的紋路可讓材質結構更為堅固，至於楠木與烏心石木則皆為直紋。再者樟木的重量輕，大型模具若非以樟木製成，過重的重量就會成為缺點。因此每一種木料都各有用途及優點，端看使用者如何適材適性使用。

鄭永斌表示，木刻模具只要不受到日曬雨淋，放在室內不受重壓，擺置幾十年、上百年都沒問題。如果想要更進一步保養印模，主要的方式就是「浸油」。由於是食品模具，基於食安考量，用的一定是食用油，「除了豬油和沙拉油較不適合，其他食用油都可以。因為空氣中存在著濕度，浸過油的木頭就像形成一層保護膜般，可以阻絕木頭受潮，不易腐壞。」而不論糕印、餅印、糕印，使用過後難免殘留麵粉等食材或原料，需要用水清洗，「所以老

一輩的人都知道食用印模要充分浸過油後才能沾水。」至於浸油的重點，鄭永斌強調，能整塊印模都浸到油最理想，如果退而求其次，至少油必須填滿圖案或字樣的凹槽，讓木頭充分吃到油才行。「很多知名食品糕餅業者的印模，都是一支一支分別裝袋、倒油、充分浸泡，保養步驟做得非常講究、到位。」

一刀一鑿，傳達歷史氛圍

從事食品模具業 30 多年，鄭永斌刻木頭也愛木頭，對木頭的東西特別有感情，收藏模具舊件也將近 30 年，當觀賞者發思古之幽情，從斑駁、磨損的物件中，彷彿可以揣想從前主人使用的心情與景況，端詳著一刀一鑿的鮮活圖案與細緻雕工，其中蘊含的歷史文化及故事，就像一齣齣戲劇在眼前上演…。鄭永斌的模具收藏至少逾千件，除了傳統的木刻模具，也有多件陶瓷糕印，展現古時候工藝師多元創作的靈感與變化。

鳳片糕印：鳳片糕雖名為糕，其實是粿的一種。外形與紅龜粿差異不大，但無餡料，據聞是民衆向神明祈福之後還願的最佳供品。這組印模包含完整的四件，分別是頭部、兩個蓋子及龜身主體，稱為「四拆模」。蓋子一薄一厚，薄蓋子一斤、厚蓋子兩斤，以蓋子來區分糕粿的重量。此



▲ 以抬頭龜造型設計成的四件式鳳片糕粿印拆模

▲ 收涎餅印保留圓心部分方便穿繩

▲ 刻有三元及第、五子登科等吉祥話語，背面還有「每日出租伍拾文」的字樣的糕印

外，烏龜的頭也很有意思，設計成立體抬頭龜的造型以方便脫模取糕，另外也有三件式的「三拆模」設計，皆極具巧思及創意。

收涎餅印：中間部分保留不刻是為了餅做好之後方便穿繩。此件是來自中國大陸的舊件，至少有 80 年以上的歷史。「現在，久久還會有客人想要訂製收涎餅的餅模。」

傳統糕印：此件可追溯至清朝時期，圖案豐富多元，並刻有三元及第、五子登科等吉祥話語，背面還有「每日出租伍拾文」的字樣，可以想見從前庶民生活的型

態與習慣。

特殊糕印：糕印怎會在四個角打洞？而且握柄也不見了？細看之下，原本是有握柄的，只是後來鋸掉。為什麼會這樣？「推測應是戰後物資缺乏，原主人為物盡其用拿來當做板凳，所以將糕印的握柄鋸掉，四個角各打一個洞、做為卡榫，而且為了坐得舒服，將其中一面凸出的圖案表面刨平，這是可信度很高的推測。」鄭永斌說。

大餅餅印：上刻有「百年偕老，二姓合婚」字樣，以及男女對拜的圖案，一支餅印就能忠實傳達兩家人結為親家的喜慶



▲ 珍貴的陶瓷裸印收藏，造型典雅，風格寫意



▲ 鄭永斌創作的福祿壽喜財五福裸印

歡悅氣氛。

陶瓷收藏：陶瓷模具是時代演變下衍生而出的新材質、新產物。以前的工藝師常天馬行空的把烏龜造型做很大的嘗試及突破，所以會出現圓形的裸印。因材質為陶瓷，所以採中空造型，燒窯時才不會裂開。

此外，福祿壽三仙、「保生大帝」糕印、狀元騎馬遊街圖…等舊件，不僅構圖優美、人物表情生動，雕工也很細緻、靈活，讓人看得目不轉睛。

模具製作重點與程序

「我的印模，除了前置的備料作業使用機器輔助，雕刻部分完完全全純手工，不論雕花、刻字或圖案都是。」鄭永斌會

堅持手工雕刻，是因為機器只能取代部分，無法做到全部，主因在於機器的刀面角度有限，無法像手工技法可以呈現許多字形筆畫（撇、捺、勾…）的銳角。筆者仔細觀察並用心觸摸，手工雕刻的線條深刻又富於變化，以此印出來的糕餅裸等當然跟機器模具印出來有所不同，畫面更立體也更生動。印模製作程序複雜繁瑣，以下概括說明幾個重點及步驟，讓讀者能藉此有基本的認識。

一、自然陰乾

來到隔壁巷租來的倉庫，偌大的空間或橫或直的堆疊著大量木料，原來木頭送來之前已先請木料行進行基本裁切，將木頭剖成厚薄、長度相近的大小，並鋸出約

略的形狀。送來之後再一片一片堆疊起來，片與片之間必須以小木椿隔開，讓每片木料都有呼吸的空間，不容易腐壞。自然陰乾的步驟是為了讓木料更穩定更堅固，不會輕易出現裂開或其他問題。陰乾的時間長達一年，確定沒問題才會繼續下面的程序。

二、套版取樣

完成自然陰乾的木料運到備料室，事先規劃好印模的重量（通常以兩計，4兩、8兩、12兩…）、大小、厚薄和形狀，以線鋸機鋸出輪廓，接著以套版成形取樣，裁切出印模的外形。

三、刨花

先是基本的手刨，接著自動刨，把板刨平刨順之後，再來才是更精細的刨花。依所需厚度及形狀，刨出圖案的主體與雛形。

四、雕刻

量大且樣式普及的稱為「大色貨」，通常也是一件式的模具，其他特殊模具譬如由三塊模件組成的「三折模」、四塊組成的「四折模」…。如今流行客製化，每塊印模都是獨一無二，雕

工與圖案設計的獨特性更甚以往。凸顯個人風格，製作專屬於自己的特殊糕餅蔚為風潮，譬如以藝人頭像為圖案的餅印、各種卡通造型圖案…，無奇不有。鄭永斌也從起初的不適應到調整心態、精益求精。前幾年有位計畫開設主題餐廳的業者向他訂製一系列人體器官模具，是他接觸過最特殊的案例，不僅特別，也極具挑戰。

所謂行行出狀元，參觀完鄭永斌的作品與收藏，讓人更充分理解，堅持不懈的背後，傳達的是專業職人的工作精神及態度。「其實沒那麼偉大，當初做這一行只是為了餬口，只是我堅持以自己的興趣為依歸，從喜歡的雕刻行業切入，並在適當時機選定做食品模具，做到最專精專業；任何行業都一樣，抱著這種精神去做，就不會失敗。」^源



▲ 鄭永斌正將印模刨平