

童玩工藝



捏麵人

文、圖／黃金財

遽變的時代，飛躍的時光，在人類長遠的歷史中，所留下的往往只是如浮光掠影般，只有最美的藝術創作才能永遠留存。世界科技文明日益提升，文化的內涵也日漸寬廣而多元，潮流在變，人類的生活型態也在不斷轉變，然而濃密而充滿人情味的鄉土情懷，卻始終讓人津津樂道，一直未曾被人淡忘。縱然往事如煙，那些充滿了生命力的傳統工藝，精彩絕倫，兼具智慧與美感的民俗技藝，在現代人追求懷舊風潮，返璞歸真的生活理念導引之下，令人不禁追尋那些曾經各領風騷數十年的溫馨藝品與創作。

麻雀雖小五臟俱全的捏麵人

民國四、五十年代，算是農業型態掛帥的社會環境，物資較缺乏，民風淳樸，

既沒有五光十色的歌舞昇平，也缺少瞬息幻化的視覺誘惑，只有在逢年過節及廟會喜慶才能見識到來自大江南北，五湖四海的各種民間奇藝及童玩雜耍，琳瑯滿目，讓人大開眼界，美不勝收，簡直嘆為觀止，儼然成為庶民文化的大觀園—「捏麵人」，就是其中最吸引人駐足觀賞的民俗技藝之一。

一輛精心設計，「麻雀雖小，五臟俱全」擺滿了小巧可愛的木架的新奇奪目三輪腳踏車前，總是擠滿了最多的大小觀眾。戴著草帽的老師傅靠著他一雙巧奪天工的雙手，手上一根竹籤，撥弄著各色顏料的麵糰，宛如出神入化般的捏塑成各種動物造型及神話人物、卡通木偶、甚至英雄美人等作品，往往讓人看得目不轉睛，還會逗得一些小朋友哈哈大笑，整個攤位都洋

溢著一股歡樂的氣氛。追溯其起源，相傳在三國時代，蜀漢諸葛亮孔明在某次出征渡江時，突遇江水暴漲，一波接一波的巨濤，阻擋軍隊前進，乃以糯米糰捏塑米人擺案祭祀之，說也奇怪，江水即告平靜，蜀軍才能順利越過洶湧駭浪暴漲的江水，自此有「捏麵」用以祭祀的禮俗，所以捏麵人又稱為「捏江米人」，並尊奉諸葛亮孔明為祖師爺，爾後「捏麵人」即成為民俗廟會活動中不可或缺的主角。

另有一說是：在唐宋年間，當時南方盛產稻米，為消化倉庫貯積過盛的米糧，有心人靈機一動，把米蒸熟，加入糖粉，並攪拌成米糰後，隨興製成孩童們喜愛童話故事裡人物造型或者是簡單動物系列形體，由於造型多變，結果大受孩子們歡迎，造成搶購熱潮。這些米食造型可供玩賞又可兼食用的捏麵玩偶，當時南方人即稱之為「江米人」，意思是由江南米麵糰所捏塑出來。現場現做現賣的這款零食，後來輾轉流傳到臺灣，則稱之為「糯米仔」，又因其捏塑技藝千變萬化，隨著捏製師傅製作變化造型，又名為「米雕」。

色彩鮮艷真麵糰

走過一段風光的歲月，如今社會型態互異，各種標新立異的3C產品大行其道，極盡聲色之娛，童玩繽紛而多元，往昔曾經廣為幼童喜愛的傳統技藝紛紛沒落，幾乎瀕臨絕傳，想要一睹其風采，著實不易。目前要見到捏麵這項民俗工藝，其中位於彰化縣溪洲鎮巫家捏麵館仍可見到老師傅利用煮熟的麵糰，採用中筋麵粉和糯米粉比例為主要原料，再摻入可食用糖和顏料，捏造出別緻兼具巧思的各種流行的人物、卡通等千奇百態的造型，唯妙唯肖。為了維持原料品質，「三更燈火五更雞」早起備料更是常有的事，有時夜半夢，仔細省思，各行各業都有其辛苦不為人知的一面，又豈是「捏麵人」一行獨然呢？



▲ 栩栩如生的捏麵雕塑。

巫陳蘇女士生性堅毅，並不怕苦，既然勇於選擇此一行業，豈能未成功先放棄的道理？更因恩師遠從唐山來台，又樂於傾囊相授，更不容她自己「入寶山卻空手而返」，因此儘管再累再繁瑣，她都儘量一一去克服，務必讓自己的作品能登大雅之堂，贏得顧客的激賞與肯定。在不到一年時間，她就完全學到「捏麵人」的精髓，還能進階完成麵塑的辦桌供品，成為民間7月大普渡最重要而醒目的美食精品。雖然目前社會上普遍講究食品安全衛生，此項貢品已不流行食用，大致上僅供觀賞，因此材料上選用色彩豔麗能保存長久的顏料和防腐劑以及透明保護漆，以增添其可看性與藝術性，由於銷售市場的狹隘和時

間上的侷限性，大都只能在廟會或一年一度的民俗慶典，祭祀禮儀的場合才有邀約或訂單，而且祭品的新潮及多樣化的選擇，也壓縮了此項民俗技藝的生存空間，年輕一輩也很少願意學習或投入此項夕陽工藝的製作，使得學有專精，空有一身絕活的老師傅也漸漸消失在街頭，令人惋惜！

薪傳與改良 廣續捏麵技藝

不過一失就有一得，一些領有執照的街頭藝人，在重要的大型藝文活動就變得奇貨可居，各領風騷。現場展出的攤位，這些精湛手藝的師傅就可以大展身手，表現其捏麵人的獨門功夫，贏回往昔的榮光。因為不忍這項饒富趣味性與教育性和高度



▲ 薪傳捏麵人技藝的巫陳蘇阿嬤。

藝術創作風華的民俗技藝，消失在時代的巨輪之中，巫阿嬤於民國93年，毅然決然在彰化溪洲成立捏麵館，利用捏麵人歷史元素，在新傳與改良捏麵人工藝上，不遺餘力，不斷地製作試驗，期能克服早年傳統捏麵人易龜裂、腐壞的缺點，突破麵材貯存的時限，對捏麵技藝的創新與開拓，得以廣續文化傳延之使命。

累積50年的實作經驗，與「捏麵人」行業早已建立深厚不可分割的情感，這是一項崇高的使命，她不僅用心創作不輟，更走遍校園，從事捏麵人教學，邊示範揉捏的技法，更教導學生揉麵糰來混色，重要的是如果沒有將麵糰揉均勻或是溫度不夠，麵糰沒有黏度，就容易龜裂，透過現身說法的方式，讓學生初學一探捏麵人技藝的殿堂。其中教學創作捏麵人主題也以小巧可愛的卡通人物等學生喜愛的題材，讓學習趣味橫生。她也鼓勵學生發揮創意，

啓動捏塑感官，開創更多題材，融入作品之中，也能互相切磋觀摩，讓這項傳統技藝表現得更加細膩柔美，也能達到孔子所謂：「志於道，據於德，依於仁，游於藝。」的教育理念，將鄉土藝術扎根於生活的基礎上，在「做中學」，「學思並進」的美育教學中，建立動人的成果。

更值得一提的是巫阿嬤動手改良麵糰的期限問題，研發出採用無毒樹脂土的材料製作，其用心之情、之深，尤令後輩敬佩。她樂觀地表示：傳統技藝維繫非一人能力所及，必須依賴社會大眾給予熱情的捧場及鼓勵認同的掌聲，使捏麵藝術層次再度提升，成為大眾生活休閒文化的一部分，進而讓這一項難得的鄉土技藝能夠永遠永遠的流傳下去……。



▲ 傳統美食小吃擔仔麵作品。



▶ 結合民間神話的魁星踢斗作品。