

果雕捏麵樂陶陶 素人大膽玩藝

【記者賴香珊／鹿谷報導】【2015-10-12/聯合報/B3版/南投新聞】

南投縣鹿谷鄉素人藝術家邱世章將捏麵人、果雕等手法結合陶藝，除讓其陶土創作更加生動外，更利用陶土能長久保存的特性，延續逐漸式微的捏麵人技藝，盼透過技術融合交流有效延長傳統藝術文化的壽命。

40歲的邱世章高中畢業後就近在家鄉飯店工作，因擔任吧台助理學會蔬果雕刻，也意外開啟他的藝術人生；十多年前因果雕技術日益純熟，到外地校園任教時巧遇捏麵老師傅張銘芳，因此接觸到捏麵人技藝，便投入鑽研。

「雕得再美，捏得再像又怎樣，又不能放！」邱世章說，啟蒙自己藝術因子的果雕，以及傳統民俗文化的捏麵技藝，因為材料為蔬果、麵粉加糯米粉等材料，都無法久放保留，做好了也只能看它們腐壞，讓他不捨。

熱愛果雕和捏麵人技藝的邱世章並未因此放棄，直到返回故鄉南投認識工藝家張舒嶠，邱世章說，張老師建議能嘗試將果雕和傳統捏麵技法，和創作意涵且手法相近的陶藝做結合，藉此讓作品生命得以延續保存。

邱將捏麵人使用的技法、工具與製作果雕時的立體架構融入陶藝創作，他說，陶土雖不像麵糰的彈性佳，但仍具可塑性，因此仍能利用現有的牛角尖、骨針等捏麵人工具進行形塑，甚至用勾勒方式處理細部。

將果雕、捏麵技術揉合陶藝，也讓各項創作的表情動作更傳神生動，邱世章說，其實了解每個藝術特點或手法就能嘗試去揉合，但在融入過程先別管成品好壞，就是大膽的「玩」並從中找到快樂，讓自己保有持續研究的動力才是最重要的。