

捏麵人小百科

捏麵人是一種製作簡單但藝術性很高的漢族民間工藝品，其原稱「捏米江人」。在臺灣的宗教慶典、醮科普渡場合當中常見的「看生」，常以捏麵藝術展現各種宗教人物、奇珍異獸、神仙故事等題材，擺放在醮筵上供人欣賞。

捏麵人的主要材料為麵粉、糯米粉，輔料為顏料，石蠟、蜂蜜等成分。這些原材料經過特殊工藝的防裂防黴處理後，成為柔軟的各色麵團材料。捏面藝人則根據其所構思的面人造型，取用上述材料，或徒手捏、搓、揉、揪，或使用各類工具靈巧地點、切、刻、劃進行製作，幾分鐘之內栩栩如生的藝術形象便可製作而成。因其豐富豔麗之色彩，靈動逼真之捏塑造形，深受廣大民眾，尤其是兒童們的喜愛。

麵人大致可分為不可食用和可食用兩類。不可食用麵人通常用精麵粉、糯米粉、鹽、防腐劑及香油等製成，外觀上更為精巧細緻，保存時間也更長，主要是供人贈送、欣賞、把玩、收藏等；而可食用麵人則多用澄粉、生粉等製成，也會添加一些食用色素、糖等以提升色彩和口味。

捏麵人的歷史，來源於其原稱——「捏米江人」。相傳三國時期諸葛亮率兵征伐南蠻，在渡江時突遇水位暴漲，船隊無法通過。於是，他便下令隨軍廚子以米麵為皮，將黑牛白馬之肉包裹其中，捏製成為人頭及牲禮等造型。並擺設香桌，將此糯米團所捏成之「米人」來祭江。果然，江水很快便恢復了平靜，諸葛亮所帥之軍隊也得以順利橫渡繼續行軍。由於該傳說，後世之人也將諸葛亮尊稱為捏麵祖師。

從現今的考古成果來看，最早的捏麵人出土於中國新疆土魯番阿斯塔那唐墓的面制人俑和小豬，推測其距今約一千三百年左右。從史料記載看，捏麵人早在漢代就有文字記載。唐宋時期已開始有將麵團捏製成為花、果、人型等的相關紀錄。至宋元時期，民間的一些大戶人家舉辦較大規模的宴會時，常在客人入座前，利用麵粉捏製成各式各樣的人物、鳥獸等供客人們觀賞，也就是所謂的「看桌」或「看生」。若是到了一些重要節日節氣以及宗教慶典，則會捏製三牲五體的麵人作品、將其作為祭品擺上，也就是所謂的「供桌」。而到了明清時期，捏麵人已開始出現在各類廟會、趕集當中。捏麵人的作用也從以祭神為主的宗教功能，轉為以贈送、觀賞、食用等為主的生活功能，出現在普通民眾各類的日常與民俗活動之中。

捏麵人中所需要的主要工具包括：蠟油、牙籤、剪刀、牛角尖、梳子、毛筆等。在捏麵人的主要材料方面，傳統捏麵人是以「米麵」為基本原料製成，具體配方是四分量的中筋麵粉加一份兩的糯米粉混合均勻，加兩分量的水揉成麵團。然後壓平麵團，放入沸水中煮熟，並趁熱加入精鹽、明礬粉、防腐劑等，最後加入水性顏料或色素揉勻。但以這種傳統面料捏成的作品難以保存，易出現褪色、發黴、龜裂脫落的情形。所以後來面人原料逐漸轉變

為含有樹脂成分的樹脂土、彩色雕塑土、紙黏土等。現代捏麵人的原料選取則更為廣泛，其多是在樹脂土中加入螢光粉、琉璃粉等輔料，成為各類極富特色的面料。這些新原料的運用使得所捏制的面人更為豐富精緻，保存時間也得以延長。

捏麵人的手工技法有搓、捏、壓、點、黏、貼、揉、挑、剪、拉等十種技法。除此之外，還有特殊技法，如：微雕、巨雕、浮雕、坐鴨蛋、蔬果捏麵、麵畫等六類。根據捏制過程的不同，可將捏面人分為

1.混色米雕

特點：捏制時所使用的麵料已製成為彩色，在捏制過程中根據造型需要取用不同顏色的麵料。其捏制所化時間較短，廟會中所常見的捏面人多是這種類型。

2.雕前蒸法

特點：原料面中未加入任何色彩，待其蒸熟後並晾乾冷卻後進行捏造，此時所捏制的造型為「白身」；再待其幹硬後，使用顏料加以繪製。此種技法捏制麵人所花費的時間較長，且需要具有一定繪畫技術者才能為之。

3.中庸之法：將上述「混色米雕」和「雕前蒸法」二者並用進行麵人製作。

4.雕後蒸法

特點：原料麵中同樣不加如任何色彩，並不加蒸煮便開始捏造「白身」。完成後待其幹硬，再使用顏料上色；最後才進行蒸熟。

在臺灣捏麵人曾非常受歡迎，但因社會環境變化，全球化所帶來的文化衝擊，已逐漸沒落。過去在宗教慶典、醮科普渡場合當中常見的「看生」，常以捏麵藝術展現各種宗教人物、奇珍異獸、神仙故事等題材，近年來也被各種新穎的食物雕塑、供品裝置等取代，使得捏麵藝術漸趨沒落，最為明顯的狀況是老一輩的捏麵藝人無法依靠該手藝養家糊口而紛紛選擇改行，年輕一代願意學習該項手藝的更是難覓。因此這一傳統技藝正面臨極大的瀕臨失傳的威脅。目前，包括一些糕點師、及一些社會文化團體正在努力通過教學、展演等方式，保護和傳承這一藝術形式。

文字來源：全國宗教資訊網 <https://religion.moi.gov.tw/>