



資圖系-從文創談果雕世界冠軍的養成之路 專題演講

時間：2020-05-18

地點：L307

果雕藝術師李峻凌，在「IKA 奧林匹克廚藝競賽」中，以「大甲芋頭雕出女媧補天」奪得世界金牌的肯定。李峻凌本職為廚師，在「工藝產業中」他同時在捏麵、木雕、果雕的技藝都有非凡表現。

課堂上分享他的學習歷程與創作過程中的養成訓練，由父親五瓣花的起萌開始果雕之路，在練習過程之中為了節省練習材料費，與當地餐廳合作，由餐廳提供材料，他免費幫忙雕刻，取得大量練習的機會。一個技藝用 25 年養成，每個藝技的養成都必需付出相當的精力、勞力、金錢，絕對不一是一觸可及前，將自己隨時準備好，當機會來的時候，隨時可以上場。他在多次的比賽中獲取經驗、人脈與工作升遷的機會。

同時也分享如果從果雕轉跨粘麵、木雕、寶利龍雕，其他異性材質上能運用自如，無論是木雕、果雕、捏麵人都能徐徐如生，透過經驗分享，讓學生能更真實去體會，文創工作者的養成與訓練過程及如何發展斜槓開展更寬廣之路。



講者開場：介紹國內果雕賽事



現場演示果雕技術，同步轉播給遠距學生



現場演示牡丹花果雕



上課實況