



純柴燒 鑑賞

徐良志／著



二、 純柴燒成品賞析

（一）純柴燒定義

純柴燒陶藝係指「陶瓷製作過程完全以天然黏土不添加任何化學物質、不人工施釉，燒製全程以薪柴為燃料的燒窯方式創作」。

為何要在其定義中加入「不添加任何化學物質」、「不人工施釉」這幾個字眼？主要是因為柴燒講究的是薪柴與陶瓷之間微妙變化，為追求這種難得的藝術，各種加工手法五花八門，令人眼花撩亂，故將其範圍限縮，以與其他創新手法的新柴燒區別。

（二）天然灰釉的迷思

柴燒發展至今，當中的「天然灰釉」一詞，往往成為文字遊戲屏障，讓人誤認為是自燃燒成的，當中可大有學問，就釉藥而言種類繁多，其中從薪柴灰燼當中篩洗提煉出的釉藥叫「天然灰釉」，純柴燒過程中灰燼自然飄落於坯體而燒成的也稱之為「天然灰釉」，很多柴燒作家將事先收集、製作好的「天然灰釉」（通常一噸木柴燒成灰燼後約可提煉出五百公克灰釉）以人工布局方式噴、刷、撒於坯體表面，再將之放入柴窯中燒成，展示出的成品標示「柴燒——天然灰釉」，然二種做法難易度及所代表的意義相差甚遠，這是我之所以特別定明「不人工施釉」的原由。

（三）影響柴燒作品「視覺美感」、「轉化效果」、「呵護變化」特色之重要變異因素

1.黏土

有關選土配土方面將於後面「燒成經過」中詳述，這邊強調的影響因素是，所選陶土必須是天然純淨無污染的黏土，我認為作陶與製茶或料理方面有很多共通思維理念，就像好茶必先有好的茶青、美味的料理必有上等天然食材道理相同。柴燒過程必須不斷實驗何種土適合使用？各種土搭配的轉化效果如何？哪幾種土適合一起搭配？各類土比例又為何？這都是要經過反覆試驗最後才可調整出最佳比例，再融入製茶與料理的思維就不難理解土的重要性。

在了解土的重要性之後，除了選用好黏土外，還要考量哪個溫層效果最好，就我個人經驗而言，燒結溫度在1210℃至1280℃之間對視覺、轉化、呵護變化的整體表現可達到最佳化，以此溫層為考量再去搭配選用含鐵、礦物質高的天然陶土，當可達到理想效果，當然也不排除未來有更高明的作家能發掘更好的作法。

常有人問我，把溫度燒得越高效果越好？我必須說明的是，因為我的作品主要以茶器為主，選用的土均為食用器皿用土，這些土所能承受的溫度不超過1300度，我在這個溫層內將之達到最佳化。有些陶藝家作品燒製溫度超過1300度甚至達到1400及1500度，就藝術的表現，這些高溫燒製的藝術品則須選用其他種類用土，有其特別的表現

特色，就我所知，該類用土並不具轉化效果，至於作成茶器是否有食安疑慮？我也沒興趣研究，非我追求範疇。

2.薪柴

木柴本就是含有多種微量元素的天然產物，在高溫下可與坯體礦物質結合產生反應，只不過有被汙染過的木柴，在燃燒時會釋放出有毒物質，不但對環境造成汙染，也直接汙染了坯體，像是廢棄傢俱、建築裝潢廢料等，木柴表面有漆料或浸泡過化學藥劑，諸如此類都會破壞轉化效果，過去接觸過許多陶藝家均認為，在超過1100度的高溫下，一般有毒物質均已被破壞燒盡，就學理上的研究確實沒錯，可是他們忽略了一點，在燒製過程中有毒物質飄落於坯體表面，在尚未被分解前，同時又有新落灰覆蓋上去，待溫度慢慢上升，該物質還來不及分解，就被漸融的天然灰釉包覆在內，或與之結合形成化學反應而無法散去，是類柴燒非但無轉化效果可言，倒入部分飲品反而會有釋放微量毒素的疑慮，對口感極敏銳的專家而言，會有鎖喉的感應。

3.窯體型態與結構

窯體結構與轉化效果有關？或許很多人會質疑甚或不以為然，蓋窯部分，多數陶藝家基於成本考量常使用中古耐火磚，舊磚與新磚價差高達三至四倍，中古磚來源為各類高溫窯體拆解汰除磚，有些為玻璃窯、磁磚窯、工業窯爐或焚化爐等，磚體表面都會附著原有窯體燒製品項的相關不明化學物質，雖然在蓋窯過程會稍加清理，但卻不可

能完全清除乾淨，當燒窯到達高溫時多少會釋放一些干擾物質，以至於影響轉化效果。舉例來說，一塊種植有機作物農地，突然有一次施了化肥、農藥，而後又恢復原栽種方式，那這塊農地往後栽培出的作物就不屬於有機作物了，這是以科學的角度來解釋。

另一方面，就氣場方面，指點我的人並非與做陶相關的人，這方面我必須做些說明，這裡所指的「氣」並非宗教相關論述，它的感受是人與生具有的，萬物皆有「氣」，只是人的感應能力受環境影響而鈍化，後天可經由訓練恢復氣感，比如說，有些人對油炸食物很敏感，只要食用一點點就會出現喉嚨不舒服等症狀，而有些人對身體反應的變化卻不自知，特別敏感者，看、聞之後就會有感應，中古耐火磚本就是廢棄物，由此類材料建造成的柴窯，對於氣感極強的高人而言，馬上就感應到較差的氣場。又好比買房看房，很多房子一進去就感覺不舒服，這是一般人具有的氣感，又以茶葉來說，相信大部分人對茶只以口感區分茶的好壞，但對懂「氣」的人而言，稱得上好喝的茶，其「氣」不一定好，有些口感風味絕佳的茶品，在入口後會有不好的茶氣，比如殘留農藥，入口後會立即會有鎖喉的不舒服感，這方面一般人經過一段時間的氣感訓練都可以有感覺，若是箇中高手甚至連製茶者的心腸好壞都可在品茶中感受到。

懂得「氣」的重要後，就不難理解為何我規畫蓋窯完全都要使用新磚，即使影響僅一小部分，不惜成本也是要堅持的，若是因懂而又不去做，在「氣」方面反而會呈現更「虛」，比不懂者更糟，這又是很奇特的氣學理論。

4.操作者技術能力

古代流傳下來的陶瓷作品較知名的大多為燒製出的窯口命名，品質佳者多數為官窯，器皿製作工藝著重實用、美觀，就難度而言，要訓練出具備製作坯體技巧的陶藝師傅並非困難；反觀燒窯技巧，柴燒無法以常規模式操作，燒窯者整體操作經驗、應變、感官知覺等都必須相當熟練與敏銳，甚至對窯體特性、薪柴使用、氣候影響、火焰辨識等，彼此關係與對應都必須極為熟悉，這部分的困難度遠遠高於陶瓷坯體創作，所以著名的陶瓷作品其特色多以出處來命名。聞名於世的宋代五大名窯「鈞、汝、官、哥、定」皆以各「窯」產出精美絕倫之陶藝特色聞名，卻未見陶藝創作者個人落款。

在燒窯過程中要讓能量能夠融合於坯體內，以發揮轉化水質效果，當然須有相當的技巧，大多數人的認知「柴燒在每次燒窯過程都會有不一樣的變化，是無法人為掌控的」，在我認為，大自然的力量確實無法掌控，而且主宰整個環境因素，「人定勝天」是錯誤的理論，人類永遠無法勝過大自然的力量，對大自然的影響只能合乎天理，順應自然，循著天候變異與氣流變化，順勢調整才是正道，調整技巧並非三言兩語就可解釋清楚，也非文字敘述可說明，這也是為何陶瓷發展史上只有陶瓷品發展沿革，甚少有相關燒窯技巧流傳。

有關火候升控技巧，只能簡單的說，從初始的低溫階段至中、高溫過程都須按部就班絕不可心急，800至1200度間氧化與還原操控都須拿捏恰當，最後還需經過肉眼觀察坯體是否有達到燒成效果，在無汙染狀態下若控制得宜即具有些許口感，通常只要成品是燒製成功的即

為正確模式，沒有一成不變的燒窯方式。

在我燒窯的過程中，每一次都會掌握好未來幾天的氣象預報資訊，但眾所皆知，氣象局連明天的預報都不準更何況往後幾天，碰上意想不到的天候變化狀況可說是家常便飯，這些沒有標準的處置方式，都必須配合當時情境臨機應處，在順應自然變化調整燒窯模式方面，只有靠經驗的累積以及主燒者的當機立斷與獨斷專行。

初學柴燒時總是和數位作家共同租窯輪班接替來完成燒窯，整個過程片片斷斷慢慢累積經驗，有些不盡理想之處也無法正確掌握問題所在，因此所獲經驗並夠不扎實。在有自己專屬的柴窯後，燒窯的三天三夜至四天三夜期間，我全程守在窯旁親自操控並觀察全程變化，每次設定的燒成目標與實際燒成變異結果都在我掌握之中，累了僅能坐在椅子上稍微打個盹，訓練的副手則輪班休息以保有充足精力協助我，在多年的經驗累積下，對柴燒總算有新的領悟與體會，要提升轉化效果的燒窯技巧只有在這樣的長期磨練下親身領略，才可以慢慢的把轉化程度調整到最佳部位。

5.天候與地理環境：

天地運行、自然變化的影響與柴燒密不可分，土與柴取之於大地，燒製過程受自然天候影響，而天候狀況四季不同，所形成轉化程度竟然也有差異，基本上同一窯的作品轉化效果相近，不同窯的則有些差異，例如，以不同窯水杯同飲相同款茶，二者都同時可讓茶湯口感變佳，但入口茶氣則有可能一為往上升、另一則往下沉，對生茶、

老茶的表現效果各有優劣，其他飲品表現也各有千秋。

四季的口感變化又讓我聯想到，茶葉的生產製作不也是如此？同一區生長茶樹，春、夏、秋、冬採收的茶葉口感特色均不相同，這些都是由大自然神奇的力量主宰，事實上再細分下去，十二節氣燒成轉化效果也有不同，這方面的發現只是在有自己的窯後，累積下的操作與觀察心得，至於要詳細區分當中變化則尚在研究當中，畢竟再有能力的作家，每年能燒窯的次數也有限，要能收集足夠資訊非數十寒暑是無法完成的，眼下暫只能先針對四季差異、火候控制做研究，並藉由累積與傳承經驗慢慢探究當中變化關係。

築窯地點的選擇也相當重要，若選擇不當對燒窯成果影響相當大，一般地點不宜位於山谷、山峰頂，對氣流形成極端壓抑與過度流動，都容易導致燒成失敗。

6.作家心態

創作心態為何也有關聯性，或許又會讓人狐疑，先舉個例子，做母親的親手為子女準備餐點，在準備的過程中，心中灌注滿滿的愛心，子女享用母親的餐點，除了美味外或許感受不到什麼，但是同樣的餐點在其他地方所吃到的總覺得不對味，這其中原因之一就是準備餐點者的心態，多了愛心感受就不同。

燒窯只是柴燒當中的一個過程，打從作品製作成形開始，就灌注了作者的心思，反應作者的心態，由這個過程可想而知，買坯代工、分工製作的作品由作家在上面落款，反映的心態為何？人工施釉、添

加化學物料……而偽稱天然灰釉，種種虛而不實的作法，作家當下心思又為何？我想應該錯綜複雜吧！有很多藝術品鑑賞者可從中感受到它獨特的氣勢，即便是僅僅幾個字的書法作品，它的氣勢便足以反映書法家當下的內涵。畫作、雕刻品方面也是一樣，懂氣的高人連作家當下的悲、喜、心境都可以感受到。

大地賜予黏土、木柴，提供美好環境讓我們創作燒窯，柴燒作品是結合天、地、人三者所創造出的藝術品，對天的尊敬、對地的愛惜、對自我的真誠，是不可違逆的，心存感恩的心，實事求是的創作，是絕佳轉化效果的來源之一。

7.其他

五行相生相剋的道理在柴燒過程也展露無遺，但所展現的卻是相剋而相生，過去對這方面的見聞總是順相生、避相剋，唯獨柴燒在這方面完全是反其道而行，土與水相沖，兩者須攪拌才得以塑形；水與火不容，陶坯卻須藉火烘乾、燒化水分；火與金相逆，坯體內金屬礦物質須藉火控還原效果，逼出坯體表面；金與木相剋，木灰飄落作品表面，與其金屬礦物質結合才有催燦色彩；木與土相背，土坯上有木灰駐足，才得以產生天然灰釉。運用各別的相剋變化後才得以幻化新生成柴燒作品，五行中的金（金屬彩光）、木（灰釉）、水（調合土）、火（火流肌理）、土（塑成坯體）齊聚一身，成就過程缺一不可，轉化效果由此而生，這是大自然的奧妙，普天之下，必須同時融匯五行且缺一不可之藝術品珍貴難得。

老祖宗留傳下來的東西，很多都是幾千年的經驗累積，《易經》也是其中之一，當中的道理運用在蓋窯的地點與方位選擇、燒窯變化、節氣應對等都很受用，這並不是迷信，很多科學的研究，也慢慢印證《易經》上的一些理論，對於《易經》我完全沒有研究，幸運的是有懂這方面的友人提供建言，方能有今日突破。

（四）良志窯純柴燒展現之特色

就實際操作面而言，純柴燒變化豐富除了要展現自然、樸實之美外，同時還要兼具良好的轉化效果，二者缺一不可，這樣才算達成我心目中合格的燒成標準，很多頗具美感的效果不知如何形成，故也無從命名，我只能對揣摩出心得者略作敘述：

1.落灰及流釉（天然釉彩）：

在窯室內的前排作品，由於距離燃燒室最近，落灰附著於坯體量最多，在溫度上升過程中，木柴落灰與坯體兩者當中的微量礦物質相結合，受到氧化、還原兩種燒成技巧交互控制，當溫度約上升至1200度時即產生灰釉彩，隨著溫度的再微升調節與持溫一至五小時（由肉眼觀察判斷流釉狀況），附著於坯體的灰釉彩不斷的加速，累積且燒融，於是逐漸向下流動，不同溫層與持溫時間各有其特色，溫層低、持溫時間短者，呈粗獷古樸原始柴燒效果，溫層高、持溫時間長者，坯體表面滑潤如玉層次變化豐富，色彩因控制方式不同可呈現多種變化。

