

類別

資料來源
刊載日期

中華民國 98 年 3 月 9 日

臺灣時報
第 3 月 9 日 版

徐俊義玩石料理 擺出奇石宴

（記者林福來南縣報導）沒有人會相信點石可以成金，也沒有人會相信，加了醬油、清水可以變雞湯；但你不能不相信，有人確實能把石頭變成佳餚。

這位把石頭變成佳餚的奇人，就是散盡近億家財的退休工程師徐俊義，他收藏世界各地奇石珍寶二十多年，並精研美食佳餚，將不同奇石釀成DIY成烤乳豬、佛跳牆、揚州獅子頭、八寶飯及紅燒牛肉麵等，讓觀賞的民眾無不垂涎欲滴。

台灣玩石頭的人很多，但發揮巧思，將天然石頭的神奇奧妙，化為唯妙唯肖的料理，則只有徐先生一人。

他為了找出食材，拜訪各地的石商，收集來自世界各地「長得像食物」的石頭。他甚至為了要找出一盤像「龍眼乾」的石頭，一個人蹲在四十噸的鐵丸石堆裡找好多天。

找出「食材」只是第一步，為了將細節做到完美，使奇石真正成為「料理」。

他反覆的整理石頭，讓它們現出質感；買來碎石晶做成湯頭、蒐羅不同花色、式樣的餐具裝盤，甚至還自己做些「配菜」及布景。

為此，他廣泛地看美食報導、勤跑圖書館等，把他認為可以做得出來的料理照片剪貼收集當範本；為了深入了解料理，甚至研究每道菜的典故、營養、做法，然後一字一筆地寫下整理與心得。

同時，根據礦物學專家學者的鑑定，所有菜餚的食材，都是未經變過之天然石頭。

此次嘉南藥理科技大學歷經一年的商借時間，終於於昨天隆重的開展，此次展覽為期三個月；展場重點以規劃漢、滿、民間乃至日本料理等豐盛的菜餚，以表現不同種族的節慶飲食，以及以石種為主的展櫃規劃，意在推廣礦石的趣味與教育，並所望養成欣賞藝術品的好習慣，歡迎民眾前往一品嚐「美食佳餚」。



這一桌令人垂涎三尺的豐盛佳餚，令人難以置信的每一盤都是石頭。（記者林福來攝）

類別	資料來源	自由時	報第	85	版
	刊載日期	中華民國	98	年	3月13日



美石饗宴 引人垂涎

【記者孟慶慈/台南報導】故宮的翠玉白菜、肉形石，栩栩如生的模樣令人讚嘆不已；石藝收藏家徐俊義，10多年來累積近400道中、西佳餚，件件維妙維肖，他接受嘉南藥理科技大學邀請舉辦「奇石宴展」，展出150件精品，錯過可惜。

白水汽船——徐俊義先生奇石宴展，即日起至6月30日於嘉南藥理科大圖書館9樓展出，展出1桌滿漢菜、1桌漢唐菜、1桌鄉土小吃以及數十道中、西佳餚，皮蛋、牛排、龍眼乾、草莓等，應有盡有。

徐俊義表示，收藏石頭20多年，最初以台灣本土奇石為主，13年前看到故宮的翠玉白菜、肉形石等，從此改收藏石頭佳餚。

徐俊義指出，自己大多透過石頭大盤商先行找尋，再逐一挑選，石頭佳餚的石頭，約7成為中國內蒙戈壁石，戈壁石硬度高達7成，很多是玉髓、瑪瑙類，顏色繽紛，再經自己的巧思搭配其他石材，就成了一道道石頭料理。

徐俊義表示，收藏食（石）材不容易，曾經為做出一整龍眼乾，他磨在40噸的「鐵玉石」裡翻找好多天，才大功告成。

徐俊義指出，石頭料理都沒有經過人為染色、切割等加工，頂多塗抹嬰兒油、嬰兒油可以增加石頭潤滑度，在收藏界是可以被接受。

哇，這麼好吃

↑令人食指大動的菜餚，其實是各類石頭化身而成的。
→看來油亮的紅燒肉，只能看不能吃，只因它們都是石頭。
(記者孟慶慈攝)

類別

資料來源
刊載日期

中華民國
中華時報

98

年
第 88
3 月 13

日 版



奇石宴展 嘉藥藝術館開幕

滿漢及鄉土小吃維妙維肖 校方與高市史博館簽訂策略聯盟

【記者陳正一／仁德報導】嘉南藥理科技大學與高雄市歷史博物館合作舉辦奇石宴展，十二日在嘉南文化藝術館開幕，雙方並簽訂策略聯盟。展出美石料理為徐俊義收藏整理，分別有滿、漢及鄉土小吃，雖然每道餐點都不能入口，卻逼真到令人食指大動。

石頭也能做出宴席「佳餚」，讓前往參觀師生大開眼界、讚嘆不已。「曲水流觴」徐俊義先生奇石宴展「昨日上午十一時開幕，校長王昭雄也與高雄中立歷史博物館長陳秀鳳當場簽約，雙方將進行五年期間策略聯盟。

退休工程師徐俊義走訪世界各地收集奇石，結果發現大自然鬼斧神工，創造出令人想不到的各種美麗磁石。他說，全靠耐心與運氣，才能組成這些精緻「美石」料理。

徐俊義向參觀師生解說菜色，如「豬腳滷蛋」是使用瑪瑙石，紅燻油飯則是苦心蒐集三十塊寶石，再精挑細選出十塊，其中虱目魚雖只用五個石塊拼成，他卻花五年才找到形體相近且符合需求的原石。

宴席中常見名菜，包括藥膳人參雞、樟油海參，徐俊義都能用各類奇石，再相加自製配茶點綴完成「料理」。他說，這次展場中所用石材，有七成是從中國內蒙採集，另約一成來自印尼，其餘有的是台灣自產或各不同國家。

徐俊義收藏磁質石已有二十一年餘，並勤訪博物館與圖書館查詢相關資料。他真正投入以料理為目標的收集，是從參觀故宮博物院展示「翠玉白菜」、「肉形石」後開始，總共花了十二年時間，至今累積有二百多道「菜色」。

↑徐俊義（持麥克風者）解說桌上菜色全是天然原石，不經過任何加工。左一為嘉南藥理科技大學校長王昭雄，右為高雄市歷史博物館館長陳秀鳳。
（記者陳正一攝）

類別

資料來源
刊載日期
中華民國

98年報第33月13日版

奇石達人 料理中國八大名菜



「澎湃」石宴

▲一整桌豐盛的滿漢全席，雖令人垂涎卻只能觀望，不能食用，因為這些全是石頭組合而成。徐俊義奇石宴目前正準備於嘉藥科大展出，校友王昭進爭取一年，終於盼來這場奇石饗宴。(曹婷婷攝)

收藏石頭的人最多，廿年前，興起收藏怪石的徐俊義，也和多數人一樣，只收藏好看的石頭。惟本身愛料理的他，十二年前退休時就心想，不想做普通的事，何不把石頭佳餚結合在一起呢？

耗盡近億家產「石」現滿漢全席
自此，徐俊義從台灣、大陸、印尼、緬甸、巴西等國，取盡近億家產，收藏「吃得像食物」的石頭，目前共珍藏三百八十八道料理，最好的石頭來自大陸內蒙的戈壁石。

名譽到對岸 下半年大陸巡展
而這些石頭全為纯天然、未加工的石頭，徐俊義愛說，他這最難的料理是風甘魚，前後研幾十款石頭，最後選用五種石頭才組合成一條魚的模樣。而他也曾為了組成「龍蝦蝦乾」在四十噸幾斤石中，翻找數日才湊成。

徐俊義收藏怪物的石頭，名聲也響到對岸，中央電視台曾採訪過他，他也正與大陸接洽，預計下半年到福建、廈門、北京作巡迴展，希望把台灣人對石頭的熱忱，傳遞到大陸去。

「澎湃」石宴報導
台灣有位擅長奇石擺場身佳餚的奇石達人徐俊義，耗費十二年心力、金錢，從世界各地蒐羅奇石，二年前在蘇伊士博物館展出，一舉成名。他用石頭包裝中國八大名菜的功力，就連大陸人也驚嘆不已，連他下半年跑去海邊，將台灣人對石頭的熱忱，傳遞到大陸去。

徐俊義巧手 把石頭變佳餚

【記者陳正言南縣報導】看過故宮博物院的「翠玉白菜」與「肉形石」，你可還想過有什麼其他的美食佳餚？12日起在嘉南藥理科技大學嘉南文化藝術館展出的「曲水流觴—徐俊義奇石宴展」，絕對要讓你大開眼界，一如真物中的、西式菜色與點心，竟然都是觀賞石的化身，讓人一見驚豔；再見口辟蹊道，你怎能錯過大飽眼福的機會？

把石頭變成佳餚，這是曾經致富近億家財的退休工程師徐俊義的獨家本領，他收藏世界各地奇石珍寶至今已20多年，直至11年前因為看到故宮三寶中的翠玉白菜與肉形石，受到啓發，開始改變收藏方向，將收藏的觀賞石品項集中於酷似各種美食的奇石，並開始鑽研佳餚，將不同奇石做DIY成烤乳豬、佛跳牆、揚州獅子頭、八寶飯及紅燒牛肉麵等，讓觀眾以為是假物，無不垂涎欲滴，成為另類文化創意藝術。

徐俊義表示，他為了找出「食材」，拜訪各地的石商，收集來自世界各地的「長得像食物」的石頭。甚至為了要找出一盤像「龍蝦乾」的石頭，一個人蹲在40噸的鐵丸石堆翻找好多天。找出「食材」之後，為使奇石真正

成為「料理」，他更反覆整理石頭，讓它們現出質感；買來碎水晶做成湯頭、蒐羅不同花色、式樣的餐具裝盤，甚至還自己做些「配菜」及布景。

儘管酷似美食佳餚，這些被徐俊義拿來作為食材的觀賞石，不論是形狀與顏色，所有菜餚的食材，都是未經變造之天然石頭，總是保存它原來之風貌，有礦物學家學者的鑑定可作背書。據其表示，目前共可推出388道菜色，此次在嘉南科大展出的奇石宴只是精選其中150道，卻已讓人驚豔。

徐俊義指出，他收藏的觀賞石可涵蓋中國八大名菜，展場就有包括滿漢全席及漢唐宴各一的宮廷宴兩桌、民間鄉土料理一桌、年節料理一桌，乃至牛肉麵、西點、英式鹹油條、水晶餃、綠豆湯、蘿蔔糕、脆皮烤鴨、扇貝、九孔、檳榔、生魚片、壽司等，可說是食前方丈，品類繁多，令人眼花。

嘉南科大配合此一「曲水流觴—徐俊義先生奇石宴展」開幕，12日也由王昭雄校長與合辦本項展覽的高雄市立歷史博物館館長陳秀鳳二度簽訂兩館策略聯盟，雙方將繼續為保存台灣歷史與文化藝術共同努力。



徐俊義(右)向王昭雄校長(中)及陳秀鳳館長(左)解說滿席菜色。

(記者陳正言拍攝)



八寶甜湯。(記者陳正言拍攝)



紅蟳美食。(記者陳正言拍攝)



豬腳龍蝦。(記者陳正言拍攝)

類別

資料來源
刊載日期

中華民國
98年

第
3月
15日

版



類別	資料來源
刊載日期	中華民國 98 年 3 月 12 日
中華民國	大紀元 報 第 02 版