

書法篆刻屢獲首獎

鹿港林俊臣筆墨生涯重在傳承

書法名家

鹿港天后宮自三年前開辦文化工藝研習課程，提供民衆免費終身學習與技藝傳承的平台，其中邀請鹿港中生代書法家林俊臣教授篆刻，最是叫好叫座，學員報名踴躍，而且各個興致高昂，積極主動的精神令老師林俊臣都頗為感動。

林俊臣開課深具號召力不是沒有原因的，63年次的他在還未滿40歲之際，已經先後獲得台灣各項美展的首獎，包括第60屆全省美展篆刻類第一名、中部美展書法類第一名、礦溪美展礦溪獎、96年獲得書法家最高榮譽的「明宗獎」，在100年也得到大墩美展的「大墩獎」，隔年，他的指導學生施承佑同樣獲

得肯定，奪下大墩獎，師生連續兩年獲大墩美展肯定，是全國唯一，也是彰化與鹿港之光。

尤其難能可貴的是林俊臣畢業於輔仁大學體育系，大學時代才因為學習篆刻而投入書法世界，經過多年苦學鑽研，使他在書法與篆刻兩個領域都出類拔萃，囊括多項首獎，顛覆了過去大家對於學體育的制式印象，林俊臣笑稱，其實書法界好幾位名家都是出自體育系，這也說明了「四肢發達，頭腦『一定不簡單』」。

林俊臣說，體育系的訓練，會把動作分解，要求做到一定的精準度，即所謂的「魔鬼藏在細節裡」，

基本工夫紮實之後，才能內化，在最自然的狀態下書寫，達到境界。所以學體育，對他習書法有很大的幫助，之後他「棄武從文」，接著攻讀南華大學美學研究所碩士、以及錄取國立中興大學中文博士班，在今夏即可取得中文博士學位。

鹿港鎮長黃振彥惜才，去年即聘請林俊臣擔任鹿港鎮史館館長，在任職的7個多月期間，林俊臣開闢了「鹿耕講堂」，邀請國內外知名學者到鹿港主持講座，這也是台灣地方鄉鎮層級首創的公民書院，被視為「鹿港新文化運動」的一部份，試圖將鹿耕講堂建立為具公民精神的當代書院，並於去年5月4日

(五四運動的紀念日)開課，相當具有意義。

至今林俊臣雖然為了專心完成博士論文，已離開鎮史館，但他仍義務擔任講堂的山長，協助邀請專家學者開講。林俊臣說，「鹿耕講堂」並非熱鬧型的活動，因鎮史館場地狹隘的限制，參加的人數有限，但已經擁有一群固定來聆聽及參與討論的熱情鄉親，而且每次的主講人與地方的對話，都涉及大家所關心的古蹟保存、環境等議題，甚至學者的論述也屢被觀眾挑戰，互動相當淋漓盡致。

林俊臣常憶及當年在台北學習篆刻的啓蒙老師，是位老福州人，他曾說，鹿港人文薈萃，書法家輩出，但篆刻卻未如書法突出，希望林俊臣學成之後，能夠回到家鄉鹿港推廣篆刻藝術。「前些年自覺經驗不足，後來相繼在明道、靜宜、中



林俊臣老師應邀赴德國講學，把書法文化帶到國際。

正大學開闢篆刻班，體認到如何循序漸進來提升大家的興趣」，所以林俊臣在家鄉鹿港，第一次藉由鹿港天后宮的文化工藝研習班推出篆

刻課程，也算實現了老師叮囑他「傳承」的心願，為此，他相當感謝鹿港天后宮關懷地方文化的用心。



林俊臣老師在鹿港天后宮文化工藝研習班開設篆刻班，學員參與踴躍。

歡迎各界貴賓友廟蒞臨



1. 新北市中和區北極真龍殿。



2. 福建漳州市天妃宮。



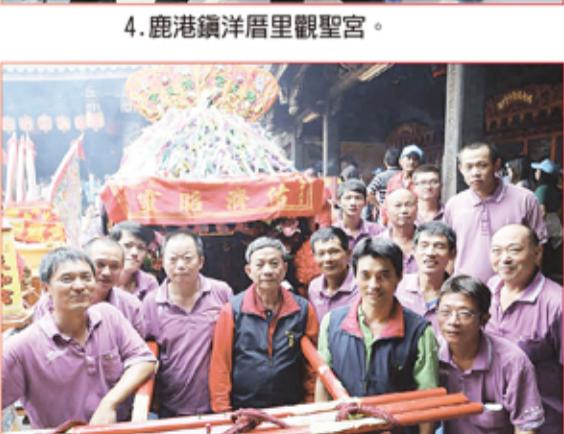
3. 鹿港鎮頭廍里捕尾順天宮恭請聖母。



4. 鹿港鎮洋曆里觀聖宮。



5. 鹿港鎮頂番里玉安宮。



6. 彰化縣福興鄉三和村天和宮謁祖進香。



7. 台北市信義區弘武館。



8. 彰化縣福興鄉番社村聖興宮。

鹿港特色美食

龍祥麵食堂招牌軟骨麵

讚

鹿港特色小吃眾多，全台聞名，位於國家一級古蹟龍山寺旁的龍祥麵食堂，則是在美味、裝潢、氣氛及親切的服務態度各方面受到消費者肯定，尤其食堂老闆劉銅賢一手打造特色店的才藝與執著，更是屢獲讚嘆。

座落龍山寺旁三民路上的龍祥麵食堂，招牌不起眼，店面不大，所有店招及牆上的價目表，都是出自鹿港書法名家林俊臣的墨寶，門口一輛古早型的腳踏車，後座還有早年賣小食業者外送用的鋁製餐盒，

→龍祥招牌紅燒軟骨拉麵。
↓鹿港龍祥麵食堂老闆劉銅賢親手打造溫馨的小麵店。

光是這些懷舊用品，就吸引不少觀光客拍照留念。

食堂老闆劉銅賢說，市面上的店招往往越做越大，甚至阻礙了交通視線，食堂小小的招牌，雖不惹眼，但他有信心，只要是吃過龍祥的招牌軟骨麵，保證大家都會記住這

家店。龍祥麵食堂開業還不滿兩年，劉銅賢曾任職於農會，還領有稻米評鑑人員合格證書，轉戰餐飲業，他也特別重視食材，不像社會上被抓包的黑心商人摻米事件，他的白米以及蔬菜都是向相熟的農家購買，做韭菜水餃的必定是短小種的韭菜，吃起來會特別有韭香；拌炸醬麵的豆芽菜也要買非藥水催熟的，然後很費工的摘去頭尾變成銀芽，堅持所有的小細節，劉銅賢被笑稱是最「龜毛」的老闆。

龍祥麵食堂的招牌是紅燒與清燉軟骨拉麵，軟骨取自豬的背脊上的兩條，位於五花肉的上方，紅燒方式香濃，很多顧客都誤以為是牛肉麵，因為軟骨肉嫩，骨頭已熬成入口即化，頗富膠原蛋白，清燉則清淡如同自家燉的排骨湯，適合不同口味的消費者選擇。而拉麵也是每天現做，Q彈爽口，大骨高湯則是豬大骨加上雞骨、蔬果熬製，清淡不油膩且有果香。

劉銅賢說，他賣的是自創台式拉麵，就連店裡招牌小菜，如泰式芭樂、涼拌青木瓜、百香果青木瓜、酒釀番茄等，絕非一般麵攤小菜，主打原味清爽，用最簡單的蔬果食材，做出足以搭配軟骨麵的小食，襯托軟骨麵更加的好滋味，難怪龍祥麵食堂的許多老顧客有遠從高雄屏東，或是台北新竹而來，就為吃一碗軟骨麵，他們說，很讚，值！

鹿港天后宮藝品館很文創

商品獨特受信眾喜愛

鹿港天后宮設於正殿後廂房的藝品館，提供天后宮獨家設計媽祖紀念品出售，種類繁多，尤其很多吊飾與衣帽小包等，備受年輕族群與觀光客的喜愛，每年業績都有顯著成長，當初力排眾議推文創產品的天后宮主委張偉東，慶幸自己走在潮流前端，把鹿港媽的形象以多元的方式傳播出去。

鹿港天后宮每年遊客香客逾千萬人次，附近商家、小吃街儼然形成繁華商圈，天后宮早期收入僅有販賣金香與香油錢，能夠開發的商機無限，因此主委張偉東上任之後，努力建構鹿港天后宮媽祖品牌，委請設計公司規劃Q版媽祖圖案，市場試探反應良好，尤其受到年輕族群喜愛，從Q版媽祖延伸T恤、帽子、杯子、手機吊飾、金媽祖聖像、琉璃媽祖、媽祖像框、木雕吊飾等，並重新裝潢廂房正式推出藝品館。

有趣的是當年的Q版媽祖設計出來，老一輩信眾難以接受，認為把媽祖卡通化，不倫不類，張偉東主委還特別製做了一些停車卡，先試水溫，結果反應熱烈，尤其最受年輕人與學生的歡迎，大家紛紛索取，因此Q版媽祖系列產品正式上路，之後在台灣各地寺廟掀起風潮，相繼有Q版王爺、Q版土地公、Q版城隍爺……等出爐，讓神明與宗教也活潑起來。

天后宮主委張偉東表示，坊間不乏公版產品向各大寺廟兜售，只要加上寺廟名稱就算是「紀念品」，全台各地大同小異，這樣的「紀念」缺乏獨特，他堅持原創性，希望鹿港天后宮藝品館的產品，都是天后宮所獨有，在別的地方買不到，包括繡有「鹿港媽祖學校」、「福氣袋回家」的小書包等……天后宮藝品館，等著大家來尋寶。



↑鹿港天后宮藝品館產品都是獨家設計，很獨特。

↓藝品館的馬克杯都有很多樣式。

