5D美食劇場 異世界沉浸捕夢

香港要做創意之都，各行各業都可提倡創意，跨界別聯手搞創意項目是目前最流行的事。「香港舞台劇鬼才」詹瑞文（詹Sir）聯同主辦單位DDC與十八夢餐廳創作的香港首個5D沉浸式美食劇場《異世界──捕夢之旅》，詹Sir兼任藝術總監、編劇和導演，找來表演及製作團體，將餐廳與劇場結合，整個「十八夢Meta Stages」餐廳的藝術裝潢設計、光影和美食配合起來，為觀眾帶來搞笑D、好味D、開心D、過癮D、互動D，「5D」感官刺激及啟發。這是由年輕理想主義者Steve、Tiffany合作創辦的，他們的用意是致敬我們18至22歲有過的夢想。

文、圖：記者 黃金源、焯羚

■詹瑞文聯同主辦單位DDC與十八夢餐廳創作香港首個5D沉浸式美食劇場。

□「夢海浮沉」，以精緻器皿裝着羅馬番茄羅勒湯。

■「夢朱豬」與「彩虹牛」是「慢煮輕煎A5和牛柳（或伊比利亞豬鞍）．配彩虹薯蓉」。

■搞笑又恐怖的噩夢使者Darker亦正亦邪。

■精靈們表情豐富可愛。

「十八夢」本身是一間集科技、藝術、美食以及音樂於一體，結合了「元宇宙」概念的法日融合料理餐廳，內部裝修運用高雅精緻藝術設計風格和各類藝術家的NFT作品，在香港獨樹一幟。餐廳希望給藝術表演者提供一個文化藝術交流平台，透過線上及線下的互動將表演呈現給更多的觀眾，給更多藝術表演者發展空間及機遇。

此次沉浸式美食劇場以「夢與夢想」為主題，叫做《異世界──捕夢之旅》，全長約100分鐘，描述失眠者與捕夢者在「夢城」的奇妙之旅，以及如何拾回遺忘已久的夢想，是一個讓觀眾在潛意識與顯意識之間自由穿梭並不斷深入了解自己內心世界的戲劇表演，觀眾在過程中可一同參與，解開不同的「夢謎語」。

十八夢餐廳的總廚師就根據主題設計幾道菜式，每道菜式均是總廚與導演詹Sir多番討論，配合劇中精彩情節與表演內容而設計，主廚師承米芝蓮摘星大廚，曾在法國任日本菜廚師，回港後他將法國菜的精緻及日本菜的大眾化融合，打造了餐廳法日混合菜式的特色。他擅長精緻擺盤及創意烹調，在其創新的意念下，炮製出「夢海浮沉」、「舊歡魚夢」、「原野夢圍中的夢朱豬與彩虹牛」、「甜椰椰夢歌」等美食。

精神與美食的極盡視聽

沉浸式餐廳在很多西方國家流行已久，結合藝術、光影、設計和美食，為觀眾帶來各種感官刺激及啟發。此次詹Sir創作的《異世界──捕夢之旅》是香港首個開心5D夢幻沉浸式美食劇場，旨在帶出國際視野，給觀眾帶來前所未有的「5D」感官體驗。

「每位觀眾將會變成做夢者，他們不止來觀賞舞台劇或吃一頓美食，更是沉浸於一場精神與美食的味覺、嗅覺、觸覺、視覺、聽覺及本體感覺此六感筵席，定必極盡視聽之娛。」詹Sir說。

詹Sir道，長達三年的疫情讓香港這座一直充滿活力的城市飽經風霜，也讓每位市民的心中或多或少感受到失落同苦悶。然而值得相信的是，只要保持信念繼續「追夢」，以樂觀豁達的態度看待人生，即使陷於困境，終將撥雲見日、柳暗花明。無論是香港市民還是很多內地居民都苦苦等待三年之久的「通關」終於在2023年1月如約而至，恰好證明這一點。美食劇場將於2月14日至19日正式開幕。（https://www.cy-dreams.com）

詹瑞文全新美食喜劇

詹Sir曾一度捲起「詹瑞文喜劇」熱潮，帶動香港舞台劇發展。他創作的劇目多把藝術和通俗合二為一，嬉笑怒罵而又不乏哲理性，把市井味和人情味融為一體，達到「雅俗共賞」的水準，在給觀眾帶來笑聲的同時，又能在情感上產生共鳴。

詹Sir與其團隊此次全新創作亦是冀以沉浸式美食舞台劇的嶄新表演形式，透過詹式互動及喜劇手法，帶領觀眾食客進入精彩的潛意識世界，並配合獨特美食展現，讓觀眾感受別具一格的美食劇場體驗，其目的亦是展示人生不同命題，喚醒大家對夢想的追求。

■甜椰椰夢歌