

毋須遠遊 在地啖青海美味

「青菜」粵「煮」 高原瑰寶擺上香港餐桌

主禮嘉賓出席「青海家宴」發布會。



高原淨土孕育特色食材

發布會現場展示多種青海食材，其中許多是首次來港，富有高原特色。



青海三文魚(虹鱒)

●生長於海拔2600米的高原龍羊峽，以雪山活水無污染養殖，魚刺較少，肉質細膩，脂肪含量較高，有「魚中之王」的美譽。



青海有機藜麥

●產自高原，生長周期長，味道口感較為獨特，含有豐富的蛋白質。



青海牦牛腿

●青海牦牛是世界三大高寒動物之一，在青海無污染的草原半野生放牧。其具有高蛋白，低脂肪的特點，肉質有嚼勁，味道鮮美。

青海素有「中國藏羊之府」與「世界牦牛之都」之稱，還是產出有機藜麥、枸杞等食材的高原淨土。青海省西寧市為內地赴港澳「個人遊」城市之一，西寧與香港的直飛航線也已重新開通，香港市民除了有更多機會親赴青海，更能搶先在餐桌上品嚐「青」菜。近日「饗在青海」計劃推出，旨在引進青海高原食材，並運用粵菜手法烹調菜式，為香港市民及遊客帶來具備青海地域特色的美味體驗。

大公報記者 李兆桐(文、圖)

「饗在青海」計劃由美心集團與青海省政府合作推出，昨日「青海家宴」發布會在港舉行，雙方正式簽約合作。全國政協副主席梁振英、青海省省長羅東川、青海省副省長王海紅、青海省秘書長蘇全仁、青海省商務廳廳長劉汝鵬、青海省文化和旅游廳廳長董富海、美心集團主席伍偉國、美心集團執行董事伍威全等出席發布會。

梁振英表示，自己曾在青海進行多次調研，已見識到青海高原綠色、有機、無公害的食品，「香港是美食之都，但也需要不斷地更新，不斷拿出新的餐單才能鞏固美食之都的定位。」這個想法如今在「饗在青海」中得以實現。梁振英指出，自己作為香港促進現代化專業人士協會的榮譽總監，協會也將為青海食材引進香港發揮專業功能，包括貿易、物流、檢測驗證、品牌、市場推廣等。

羅東川感謝梁振英為香港和青海的交流找到合作的空間。他表示，青海是中國五大牧區之一、世界四大無公害

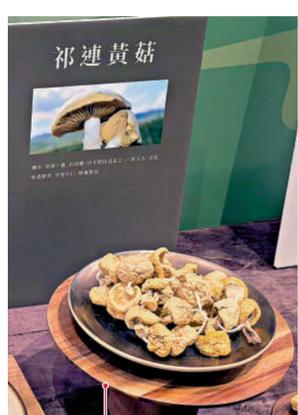
超淨區之一，還擁有中國最大的冷水魚生產基地，「青海美食是原生態、純綠色的」，這裏的牛羊吃的是冬蟲夏草，喝的是雪山礦泉水。青海的飲食還「承載着多元文化融合」，有蘊含民族特點的酥油糌粑；也有富有高原特色的手抓羊肉、風乾牛肉；還有兼具南北口味的甜醅、三燒。「期待借助香港聯通世界的優勢，讓世界更多地了解青海，讓青海走向世界。」

董富海指出，在過去的一年「有八萬多香港遊客流連於青海的山川湖泊、峽谷戈壁、草原雪峰，體驗高原的壯美與寧靜。」他期待更多香港同胞走進青海，感受青海的「生態之美、發展之美和人文之美」。

劉汝鵬表示，「饗在青海」計劃成功將原本以牦牛、藏羊為主的單一菜品體系，拓展為涵蓋冬蟲夏草、枸杞、蜂蜜、藜麥、黃瓜、冷水魚等豐富青海有機食材的國際化菜單，是「青港兩地緊密合作的生動見證」。

青海枸杞

●集中在高海拔、氣候乾燥、晝夜溫差大的柴達木盆地種植，又名「柴杞」。其顆粒特大，肉質肥厚飽滿，味道甘甜。



青海藏羊肉

●青海藏羊生長於海拔3200米以上的天然牧場，能夠適應高原氣候。其肌肉纖維細密，膾味輕，鮮嫩多汁。

祁連黃菇

●「青海十寶」之一，早年是朝廷貢品，又名「皇菇」，味道鮮美，芳香可口。

《九龍門：尋找功夫》放映禮昨舉行

【大公報訊】紀錄片《九龍門：尋找功夫》放映典禮於昨晚在亞洲協會香港中心舉行，電影由香港對外交流友好協會創會副主席龍安志用30年時間走遍中國各大功夫門派並進行拍攝。

立法會議員、香港對外交流友好協會主席梁美芬認為本次活動從「中國通」龍安志的獨特視角出發，將中國文化的魅力呈現在大銀幕上。借功夫大師之名，諳中國普世價值之道，向世界展現一個真實、美好的中國。

梁美芬開幕致辭時表示，紀錄片不僅展示了功夫技巧，更傳遞了深遠的智慧。她看完紀錄片後讚嘆，猶如回到了自己小時候觀看外國電影《功夫》中，主角草莽仔金貴祥的現代版。



▲財政司司長陳茂波(右二)出席《九龍門：尋找功夫》放映禮，左一和左二分別為龍安志和梁美芬。

影片以九個代表功夫核心原則的漢字為主線，看似探討堅毅、忠敬、平衡等武術理念，實則映射出一套深刻的生活哲學。

放映結束後，導演龍安志還與觀眾進行問答環節，為新書《九龍門：尋找功夫》簽名留念。

香港藝術館獲贈逾40件明清文物



▲香港藝術館獲贈收藏家鍾棋偉捐贈46項中國文物作永久館藏，包括康文署署長陳詠雲(左)與鍾棋偉(右)。

【大公報訊】香港藝術館獲收藏家鍾棋偉捐贈46組珍貴文物作永久館藏，包括明清官窯瓷器、明代紡織品、漆器及掐絲琺瑯等。這些文物工藝精湛，具有重要的歷史與藝術價值。館方表示，此次捐贈不僅豐富館藏，更有助於推廣中華文化，讓公眾有更多機會了解中國藝術的精髓。

自2018年以來，鍾棋偉已16次向香港藝術館捐贈超過340件中國文物及書畫，涵蓋多個歷史時期與工藝門類，並以捐贈方式推動中國藝術的研究與普及。此次捐贈的文物均曾於2022年香港藝術館「浮華·仙境——嘉靖皇帝的虛擬世界」展覽中展出。其中，青花海水雲龍紋壽字罐造型宏大，燒製工藝考究，大罐青料色調藍中泛紫，罐身飾有草書一筆寫成的「壽」字，展現明代嘉靖時期的裝飾特色，體現晚明藝術的獨特風格與當時的審美趣味。

鍾棋偉多年來專注中國藝術收藏與研究，曾任文物鑒賞團體「敏求精舍」副會長，亦為康樂及文化事務署博物館專家顧問。他的私人收藏「懷海堂」在收藏界頗具影響力，尤以明清官窯瓷器為其特色。多年來，他多次將珍藏捐贈予公共及大學博物館，供學術研究與公眾欣賞，致力於推動藝術文化的傳承與發展。

香港藝術館成立於1962年，現藏逾19700件藝術品，涵蓋新石器時代至當代作品，並持續透過捐贈擴展館藏。自2019年擴建重開以來，館方獲得多項重要捐贈，包括至樂樓藝術發揚(非牟利)有限公司捐贈的「至樂樓」藏品，這批藏品為已故慈善家及收藏家何耀光的珍藏，共計363件中國書畫。已故畫家吳冠中及其家人則捐贈了超過450項畫作與文獻。此外，收藏家、攝影家兼靜觀樓主人黃貴權捐贈了逾千組20世紀中國書畫，而已故香港收藏家冼祖謙遺孀石韞玉則捐贈了近500件「浮雲軒」藏中國鼻煙壺。



▲鍾棋偉此次捐贈的藏品：明代螺鈿群仙祝壽及仙鶴圖掛屏。

香港設計師四品牌亮相倫敦時裝周

【大公報訊】香港貿易發展局(香港貿發局)帶領四個香港時裝品牌參與倫敦時裝周(London Fashion Week)，在Fashion Hong Kong時裝匯演中，向英國及環球時尚業界展示2025秋冬新作。Fashion Hong Kong時裝匯演於倫敦時間2月20日在倫敦的文化藝術集中地肖迪奇(Shoreditch)舉行，活動獲得香港駐倫敦經濟貿易辦事處支持，吸引超過380名英國買家、傳媒及時尚達人出席，進一步推廣香港作為亞洲時裝設計中心的地位。

參與此次活動的香港時裝設計師包括徐逸昇、蔣韻薇、黃子東和梅鈞傑。他們在匯演中發布了其2025年秋冬系列新作，作品展現出香港時裝設計別具多樣性的特色，既有富可持續性和未來感的設計，亦有充滿現代都市色彩及融合前瞻性和文化色彩的時尚服飾。

大會今年舉辦一系列創意跨界聯乘活動，從多角度推廣香港時裝，包括與香港電

虹燈藝術家劉浩輝合作，特製充滿香港街頭特色的霓虹燈裝置，向一眾海外觀眾展示香港非遺霓虹工藝的獨有魅力。大會亦與曾獲多個國際設計獎項的香港設計團隊Noiseless合作，為活動設計手機版場刊，宣傳香港時裝設計師品牌系列。



▲參與此次活動的香港時裝設計師包括徐逸昇(左三)、梅鈞傑(左五)、蔣韻薇(右五)和黃子東(右三)。



▲Fashion Hong Kong時裝匯演日前在倫敦的文化藝術集中地肖迪奇(Shoreditch)舉行。