

# 發揮香港優勢 打造特色文創產品

## 王躍工：利用前沿科技助「傳統文化再發掘」

故宮博物院副院長王躍工近日現身香港故宮文化博物館，為「流動的盛宴——中國飲食文化」展覽揭幕。王躍工表示：「香港是國際文化交流的橋樑」，對中華文化從香港走向國際，他很有信心。他還建議香港的文創設計可以「發掘香港獨特的文化特色」，並利用前沿技術如人工智能等，進行「傳統文化的再發掘」。

大公報記者 李兆桐

在「流動的盛宴」開幕儀式前的媒體訪問環節，王躍工表示，香港故宮是傳播中國文化的窗口。故宮博物院已與香港各大文化機構在文創設計、展覽策劃等進行多方面的合作，希望通過這些合作進一步將傳統文化與世界各地的文化進行交流互鑒。

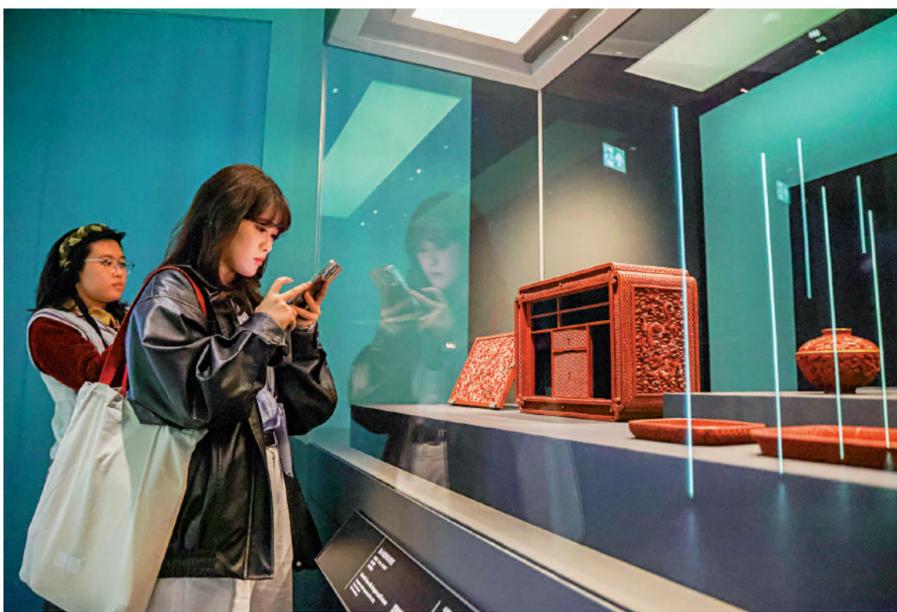
### 「民以食為天」易引共鳴

關於香港在文化交流中擔任的橋樑角色，王躍工認為，香港作為國際化的大都市，具備獨特的國際視野和（與國際交流的）平台。通過香港故宮這個載體，展出來自故宮博物院的文物，可以「把故宮代表的中華傳統文化，跟內地的、香港的，以及世界各地的文化，進行互相交流互鑒。」他指，香港的傳統優勢很大，並且會憑藉在金融、商業貿易，以及創意、時尚等領域的優勢，發揮得越來越好。「所以香港會作為一個天然的橋樑，構建起中外文化的交流。」

「在中華文化中，古今的交流比較多。」王躍工也提及，在中華文化中有許多內容是吸收其他文化產生的，並融入到中國自己的文化裏面，「這其實是我們包容性的一個體現。」他是以次「流動的盛宴」展覽舉例，「『民以食為天。』飲食這個主題可能本身就是帶有全人類共性的。我想它就很容易引起（來自全世界觀眾的）共鳴。」

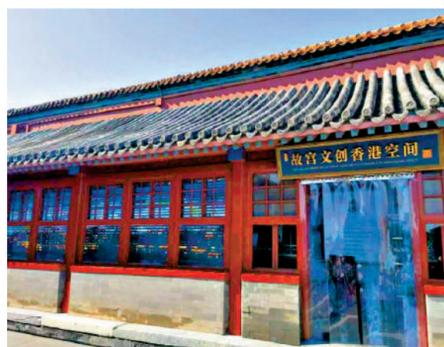
### 故宮文創聚焦非遺元素

故宮文創作為著名的文化IP，一直為各地遊客所稱道。被問及對香港故宮文創的建議時，王躍工提出四個字「守正創新」。他提及於2023年故宮博



▲「流動的盛宴——中國飲食文化」特展正於香港故宮文化博物館舉行。  
中通社

▲故宮博物院搭建的數字文物庫。



▲位於北京故宮博物院的「故宮文創香港空間」。

▲故宮博物院副院長王躍工。  
大公報記者 李兆桐攝

### 冀數字化手段展現宋文化

被問及未來是否會將一些宋代的文物帶來香港故宮，並與香港當地的宋代古蹟如宋皇臺等進行串聯展覽時，王躍工表示，這是一個有意思的思路。他指，「宋代的文化是中華傳統文化的大河裏非常璀璨的階段，尤其是它文人化的傾向。」故宮保存許多南北宋時期的文物，其中包括很多器物、書法、畫作等，與宋代歷史有密切的關聯。但是「坦白來說，這些文物由於時代的原因，其稀有性，價值很高，但文物本身來說卻相對比較脆弱」，因此目前展出珍貴宋代文物具有一定的難度。

「是不是可以未來設計一個宋代的專題展覽，我們可以考慮。」王躍工稱，宋皇臺等香港古蹟，具有跟南宋非常有意思的直接聯繫。「我想如果條件成熟，在文物的保護上能做到位，或者說更多地運用當代的表達手段，如數字化等，來把宋代的文化和香港當地的古蹟背後的故事結合起來，也許是一個會讓香港本地的同胞非常感興趣的嘗試。」

物院設立的「故宮文創香港空間」，建議香港故宮或香港的文創作者發掘本地文化，創造具備香港特色的文化創意產品。

「當時我們在設計中加入許多香港元素，如香港警察、武俠、漫畫等。也曾邀請香港本地設計師設計與非遺、故宮文物相關的文創作品。」這些文創兼具香港本土文化與故宮傳統文化的特色，得到許多遊客點讚。「到現在不到兩年的時間，（故宮文創香港空間）已經接待數百萬觀眾，以青年觀眾居多，效果很好。」將這些經驗引到香港故宮的文創，王躍工表示，香港具有多姿多彩的文化元

素，「需要把本土的文化，尤其是價值充分挖掘出來。這是一切創新的根本。」他建議可以基於香港自身的文化與當前的國際背景，從更多新的角度進行新的思考。如「利用香港的優勢，從國際化、時尚化的傳統優勢，產生新的東西。科技也是相當熱門的話題，比如人工智能等，可以把這些前沿的東西用於傳統文化的再發掘。」

提及未來故宮博物院的文創設計，王躍工透露將來會聚焦非遺元素，以及綠色環保的理念等進行創作，還會與香港的更多機構合作，將香港與傳統的文化進行結合。

### 重點展品（部分）



**八寶雲蝠紋香舫 剔紅漆器（清）**  
故宮博物院  
到明清時期，江南由於水網密布，遊船宴飲風氣尤盛。在清代蘇州的畫舫，還有酒船跟隨其後提供飲食服務，被稱為「行庖」或「水宴」。展覽策展人、香港故宮文化博物館研究員蔣得莊指出，當時的遊人可以「自備食物裝入食盒攜帶，或者是委託當地餐館代辦，送至碼頭。所以在明清時代其實已經有餐館外賣服務了。」



**角形杯 銀鑲金（中亞或吐蕃八世紀早期）**  
克利夫蘭藝術博物館  
角形杯又被稱為「來通杯」。這種源自地中海的器型於漢唐時期，經西亞和中亞來到中國。這件被克利夫蘭藝術博物館收藏的角形杯為吐蕃（今青藏高原地區）製品，其上人面鳥身的紋飾說明其受到薩珊王朝金銀器的影響。展覽策展人、香港故宮文化博物館研究員蔣得莊介紹，此類器型傳入中國後，改變原來「斟酌」的方式，使得當時酒變成傾注的方式。



**神獸葡萄紋三足盤 銀鑲金（唐）**  
克利夫蘭藝術博物館  
類似「鳳首壺」，這件多足盤是為了盛裝扁而大的胡餅而製。據展覽策展人、香港故宮文化博物館研究員蔣得莊介紹，「有趣的是，中國的瓷器在全世界都深受喜愛，所以原本源自於中亞和西亞的大盤，在中國以瓷器製成成品之後反而又回銷到中國和西亞，在當地大受歡迎。」這亦是文化間交流與創造的例證。



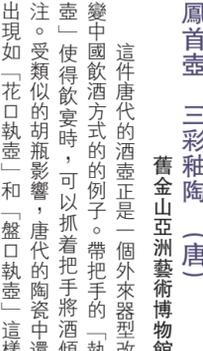
▶多媒體互動裝置「虛擬餐桌」可令觀眾回顧食器的前世今生。  
中通社



**蟬紋斗 青銅（商）**  
故宮博物院  
古代的「壺」與「卣」是較大的盛酒器，需要用長柄青銅勺或「斗」配套，將酒舀出，這個動作被稱為「斟酌」。「斟」右邊就是「斗」字，「酌」的右邊就是「勺」。從「魯侯爵」的銘文和這件「蟬紋斗」可以一覽古人在中原誕生的酒文化，及早期「斟」這一倒酒形式。



**鳳首壺 三彩陶（唐）**  
舊金山亞洲藝術博物館  
這件唐代的酒壺正是一個外來器型改變中國飲酒方式的例子。帶把手的「執壺」使得飲酒時，可以抓著把手將酒傾注。受類似的胡瓶影響，唐代的陶器中還出現如「花口執壺」和「盤口執壺」這樣的新器型，可以看出文化之間的相互影響與融合。



**獸面紋方鼎 青銅（商）**  
故宮博物院  
「鼎」是青銅時代烹飪與盛放肉食的炊具與食器，亦是貴族祭祀時的重要禮器。周代設有「列鼎制度」，即周天子用九鼎，諸侯七鼎，大夫五鼎，士三鼎或一鼎。「一言九鼎」、「問鼎中原」等成語，都與這件作為權力標誌的禮器息息相關。

### 虛擬餐桌探索食器「前世今生」

王躍工在「流動的盛宴」展覽開幕禮時表示，「希望通過這個展覽，向世界展示中華飲食文化的豐富內涵和獨特價值，增進各國人民對中國文化的了解。」是次展覽中也有多件來自大英博物館、舊金山亞洲藝術博物館等國際博物館的藏品，少有在香港展出。其中不乏來自「胡」文化的器具及中國受其影響製作的器皿，體現中華飲食文化是在不同文化的交流下發展的。

呼應王躍工提及的「將前沿技術用於發掘傳統文化」，展覽中將飲食器具搬到「虛擬餐桌」，結合數字媒體的互動與投影技術，將過去的「盛宴」搬到現在。遊客可以進行「虛擬點餐」，並查看盛裝這些菜式的是哪些在展覽中看到的食器文物，回顧它們的前世今生。展覽中還設有青銅酒器的一比一複製品，觸感與實物別無二致，讓觀眾能「摸到文物」，感受它們的重量。  
大公報記者李兆桐（文、圖）



▲觀眾可以在現場觸摸青銅酒器的複製品。

# 觸得到的 流動盛宴

展訊 「流動的盛宴——中國飲食文化」特展 展期：即日起至6月18日 地點：香港故宮文化博物館展廳8 票價：成人門票港幣150元，特惠門票港幣75元