



僅兩餐廳上榜 中餐廳出海何以突圍

——觀2025年「世界50佳餐廳」榜單有感

一年一度的「世界50佳餐廳」榜單6月19日於意大利都靈發布，相較往年，今年的榜單算是有些新鮮變化，不少亞洲餐廳進入世界視野，而大中華區則有香港的「永」和「大班樓」名列前50。雖然最近幾年，民間對於「50佳」榜單的關注度在下降，但在餐飲圈內仍可謂萬眾矚目，榜單一出自然也有不少議論。我對於今年榜單本身並無太多牢騷可發，但有一些盤亙在心已久的感受，想正可趁此機會寫出，與諸君討論一番。

徐 成

榜單結果一出，便有不少聲音認為排名第一的Maido德不配位，對此我不敢妄下定論，畢竟沒有親自去拜訪過。但秘魯日料這一類別存在日久，與澳門葡國菜邏輯一致，本質上是離開家鄉萬里迢迢的少數族裔群體懷念故鄉飲食從而將其本土化的一種產物，並不能代表一種世界餐飲的潮流，更不可能對世界餐飲產生實質影響。當然最近幾年「50佳」榜單一發布，第一名花落誰家多多少少都會有爭議。我認為核心問題在於，給不同類型餐廳進行排名是非常棘手的事情，在多數情況下，餐廳可以分層，卻難排名次。尤其是不同菜系和消費定位的餐廳，他們在技術要求、呈現形式和消費定位上大相徑庭，由於缺乏統一劃歸的標準，因此非要排出個甲乙丙丁是異常困難的。

這是「50佳」自誕生以來便面臨的問題，這些排名真的代表餐廳的優劣次序嗎？我認為並非如此，排名絕不是根據餐廳優劣而定，更多的是當年的投票人對於在這些餐廳的體驗的主觀表態，其中也涉及到榜單內餐廳輻射投票人集體的能力。

急切提高中餐世界地位

自從前幾年「50佳」決定將獲得過世界第一名的餐廳選入名人堂、不再參與投票以來，已有11家餐廳（包括已關閉的El Bulli門牛犬餐廳，不包括今年的第一名Maido）進入名人堂。如果我們假設後續每年都產生一家新的世界第一餐廳，那麼每年都會有一家餐廳退出榜單的評選，在全球經濟下行的大背景下，頂級餐廳的產生速度顯著放緩，這一制度的後果可能是「世界50佳」的第一名將越來越難服眾，亦很難再是引領世界餐飲新風尚的餐廳。無論我們是否喜歡那11家已進入名人堂的餐廳，都無法否認它們中的一部分都曾引領一時風潮。

「門牛犬」掀起了分子料理潮流；Noma不僅讓主流視線外的北歐料理登堂入室，還引起了全球的效仿熱潮；胖鴨子餐廳戲劇形式的菜單設置與互動沉浸式的用餐體驗是後來沉浸式餐廳的鼻祖。然而反觀這幾年的世界第一，似乎我們很難講出它們究竟有過什麼廣泛且深層次的行業影響。

最近10年，似乎世界的全球化進程停滯了，網絡



▲「世界50佳餐廳」第1名是來自秘魯利馬的Maido餐廳。



時代在加快信息傳播的同時也構建出一個個信息繭房，令人群更為割裂。在這樣的大背景下，大中華區餐飲界要警惕與世界脫鉤的風險，某種程度上中華區的餐廳應該更為積極主動地參與到「50佳」的評選之中，尤其是不同類型的中餐廳。這並不是說中餐需要主動迎合和套入西方世界設定的規則之中，而是說我們應該將「50佳」榜單視為一個展現中餐風采的世界舞台。餐廳對於「50佳」絕不應該過於迎合，但更不應該與之對立，在餐廳能力所及範圍內參與其中是最佳的策略。我一直認為，大中華區的任何餐廳進入區域性「50佳」或世界「50佳」榜單都是值得慶賀的事，我們也許主觀上對這些餐廳有個人的好惡判斷，但客觀上我們應該為中國餐廳走向世界而感到高興。

作為全世界「打飛的」吃飯的食客之一，我真心認為中餐烹飪體系是最博大精深的，中餐的美味和豐富多彩在世界範圍內不遑多讓。如何讓世界上更多美食愛好者、餐飲人及媒體認識到中餐的魅力，提高中餐在世界餐飲版圖中的地位，令中餐獲得其應有的地位是大中華區所有餐飲人都應該思考的問題。

大中華區應增加投票分區

由於歷史原因，「50佳」的分區存在系統性的偏頗。目前世界「50佳」有28個分區，其中大中華區僅有兩個分區，佔1/14，按照2024年的人口數字，中國佔全球總人口的18.4%，按照人口分配，中國至少佔有5個分區。當然分區需要考慮餐飲的發達程度，中國人向來重視飲食，隨着最近幾十年經濟的高速發展，最近20年外食需求大幅增加，大中華區的餐廳數量經歷了爆發式的增長。綜合考慮而言，大中華區僅佔兩個分區是極為不合理的。

南北美洲總人口佔世界人口的13.4%，在世界「50佳」竟佔有7個分區之多，無論從人口密度抑或餐飲業的發達程度而言，這都非常不合理。北美的清教徒文化傳統上對餐飲向來不重視，除了人口密集的大都市外，多數地區並無值得一訪的世界級餐廳；南美經濟發展參差不齊，設置如此多的分區會導致一些本未達到世界水準的餐廳因選票集中而進入榜單，這對於其他區域的好餐廳無疑是一種不公平。比如餐飲極度發達的日本僅佔一個分區，導致很多都難以進入世界視野，不過日本的精緻餐廳有獨特的預約文化，本身對外開放性便較低。從目前的制度設置而言，大中華區應該爭取增加分區，比

如大陸地區至少劃分為兩個分區，這樣可以爭取到更多的選票數量，亦可更深入地挖掘各地優秀餐廳，而不僅僅將視線集中在極個別的城市而已。

團結一致推廣中餐文化

在「50佳」現有的框架和條件下，大中華區應該團結一致推廣中餐文化，讓世界上更多餐飲人認識到中餐的博大精深，扭轉把中餐和外賣、味精濫用和食材不新鮮調味過重等刻板印象聯繫在一起的固有認知。從內部而言，核心問題在於投票人的選擇，根據「50佳」網站公布的規則，目前每個區域包括主席一共有40個投票人，每個區域的投票人由三分之一主廚或餐廳投資人，三分之一的飲食媒體或作者，和三分之一的廣泛遊歷的美食愛好者組成。在這一制度下，邀請什麼樣的人成為投票人便是問題的關鍵了。最基本來講，投票人必須有基礎消費力，無力承擔自己餐費的人非常容易受到免費招待的誘惑，從而作出不公正的選擇。其次，對於任何違規透露自己當年投票人身份的人，區域主席和組委會應該嚴厲懲罰，投票人身份必須維持絕對的保密。近年來常聽到一些人宣稱或暗示自己是投票人，從而謀取餐廳的招待和送禮，這是非常不健康的現象。

另外「50佳」原則上要求每年輪換25%的投票人，但實際是否如此運轉卻無人知曉，投票人的輪轉是為了保證池子裏有新鮮血液注入，防止部分餐廳與一些投票人形成利益輸送關係，這一制度應該嚴格執行。

我心目中理想的投票人應該為中國餐廳走向世界舞台而考慮，不應因一己私利而作出不公正的選擇，或者組成小團體拉高踩低互相攻訐。本身大中華區的票數已十分有限，僅考慮自己的私利更會浪費選票，導致本區域選票分散，而優秀的餐廳卻難以進入榜單。

我一直認為「50佳」是一個很好的展現各區域當代餐飲風貌的舞台，這也是中餐出海的重要輿論陣地。廣大的中國餐飲人應該抓住這個展示平台，讓世界上更多的美食愛好者領略到中餐的美。不過名譽是身外之物，作為餐廳和主廚最核心的要務仍是做好烹飪立好餐廳，服務好每一個付費的食客才是餐廳的本分所在。只有在這個基礎上，一切的排名、獎項和讚譽才有其真正的價值。

（作者為飲食作家）



▲位於中環的新派粵菜「永」。

2025「世界50佳餐廳」名單（部分）

名稱	地區
1 Maido	秘魯利馬
11 永	香港(去年排名20位)
19 大班樓	香港(去年排名26位)



▲▼大班樓呈現傳統粵菜精粹。



結合音樂視覺設計與數碼影像 香港舞蹈團新舞季「破界尋我」

重點節目（部分）

《武道》

適逢李小龍誕辰85周年，《武道》試圖捕捉武術與舞蹈之間的精神流動，將其轉化為舞台上的身體語言與動能張力。香港舞蹈團藝術總監楊雲濤坦言，李小龍不只是偶像，更是一種文化啟發：「我們靠近他，不是為了模仿，而是理解他如何將個人精神昇華為跨越文化的力量。」他以「水」比喻創作構思——無定形卻穿透萬物，呼應李小龍「以無法為有法」的理念。

演出時間：2025年11月27日至30日、12月4日至7日

地點：香港文化中心大劇院

《之間——吳冠中水墨行》

作為與「法國五月藝術節」合作的新創重點作品，《之間——吳冠中水墨行》嘗試將水墨意境轉化為流動的身體語言，回應水墨大師吳冠中筆下對建築風景與藝術思維的探索。作品邀得音樂創作人王菀之，聯同法國燈光設計師 Dominique Drillot與數碼影像設計師 Sophie Laly，於舞台上呈現東西方美學的對話與交融。

演出時間：2026年5月22日至24日

地點：香港文化中心大劇院

大公報記者 郭悅盈

談及舞季主題「破界尋我 舞躍至境」，香港舞蹈團藝術總監楊雲濤感慨，整個舞季對他而言，是一次對內在情緒、記憶與身體關係的重新整理：「在舞團成立45周年之際，回顧一路走來的創作歷程，心中既有壓力，也感到興奮。」他坦言，新舞季希望在不同主題、形式與界別的交織中，持續探索舞蹈的可能，呈現出團隊長期堅持的創作理念與方向。



▲香港舞蹈團日前舉行2025/26年度舞季發布會。
大公報記者郭悅盈攝

新舞季將由載譽重演的非遺舞蹈詩《廿四節氣》揭開序幕，該作除入選「中華文化節」外，還將首次遠赴韓國，於「香港周2025@首爾」綻放舞藝，展現非遺美學的當代表達。

非遺舞蹈詩《廿四節氣》揭序幕

隨後登場的三部全新製作，則分別向三位跨界藝文巨匠致敬：以李小龍的精神世界為靈感的《武道》、從湯顯祖崑曲經典中重探情感與記憶的《夢·牡丹亭》，以及穿梭畫作與舞台之間、回應水墨觀念的《之間——吳冠中水墨行》。

今年亦是兒童團及少年團（兒少團）創立20周年。由逾400位團員聯同專業舞者演出的《熊貓大同萌》，將於8月為周年慶揭開序幕，帶來一場合家歡音樂劇。演出同時為《童心舞動》舞蹈藝術嘉年華揭幕，以舞蹈傳遞團結共融的精神。

2025/2026舞季套票將於即日起至8月15日接受訂購。

