



「版承新啟」論壇聚焦藝術傳承與創新 「黃永玉」國際青年版畫展助年輕藝術家走向國際

香港「黃永玉」國際青年版畫藝術家扶持計劃

首屆「香港『黃永玉』國際青年版畫藝術家扶持計劃」年度展覽於8月4日至6日在香港會展中心舉行。其中，藝術論壇以「版·啟·未來：當代語境下的青年創作實踐與全球化推廣」為主題展開討論。此次活動由香港大公文匯傳媒集團主辦，文化體育及旅遊局、民政及青年事務局、中央政府駐港聯絡辦宣傳文體部聯合主辦，並獲得香港賽馬會等多個單位的聯合支持。

大公報記者 顏 珉（文）蔡文豪（圖）

在藝術論壇開始前，香港大公文匯傳媒集團副董事長、總經理鄭勇男與中央美術學院藝術管理與教育學院副院長趙力分別為今次計劃的獲獎青年藝術家頒獎。

版畫以多元方式進入公眾視野

展覽期間除藝術論壇外，還舉辦六場藝術工作坊，並得到香港賽馬會、中國聯通、華潤現代服務等機構的鼎力支持，為不同年齡層的觀眾提供了豐富的藝術體驗。賽馬會內地事務總經理范綺明表示，「賽馬會深感榮幸能鼎力支持首屆『黃永玉』國際青年版畫藝術家扶持計劃年度展覽。本次展覽以『版承新啟』為主題，匯聚全球111位青年藝術家與黃永玉等大師的力作，展現版畫藝術薪火相傳的蓬勃生機。我們特別資助藝術工作坊與論壇，助力青年才俊在國際舞台上綻放才華，推動香港成為中外文化藝術交流中心。期待青年藝術家以刀筆為媒向世界講述中國故事。」

藝術論壇上，浙江美術館館長、浙江版畫院院長應金飛發表以「版畫的邊界」為題的演講。在應金飛看來，版畫的邊界有着時代性、當代性、國際性和公眾性，而公眾性極為重要。他表示，「任何的繪畫門類需要與公眾產生關聯，當有這樣的一個關係時，它的社會的作用才能最大化。」為此，應金飛嘗試創作一些圖案很像絲巾的作品，這樣的作品色彩豐富，完全可以進入到公眾的收藏中，讓版畫以更多元的方式去進入公眾視野。

香港文創產業發展研究院聯合創始人兼理事長王象志則講述了香港在藝術領域的發展定位，可以成為激活青年藝術跨文化創新的超級樞紐。



▲首屆「香港『黃永玉』國際青年版畫藝術家扶持計劃」年度展覽於6日在香港會展中心圓滿結束。



▲「版承新啟」首屆香港「黃永玉」國際青年版畫藝術家扶持計劃年度展覽藝術論壇現場。

在王象志看來，香港是將東方基因編譯為全球語言的超級編譯器。如今，香港積極參與着「八大中心」建設，在國際和區域間扮演重要角色，具備在藝術和知識產權領域成為樞紐的潛力。在數字版權方面，將傳統版權進行拆分實現更灵活的授權與商業化。

碎片化授權有助靈活使用作品

王象志認為，碎片化授權方式可以降低作品的使用門檻，使不同需求方以更靈活的方式使用作品。若這種模式能在技術與法律的支持下成為可能，也會為青年藝術家提供更多發展空間。

香港故宮文化博物館館長吳志華以博物館的視角講述博物館與年輕藝術家之間的合作。在他看來，香港故宮文化博物館是香港最年輕的博物館，卻展示着中國最古老的文物和藝術品。香港故宮文化博物館不僅僅展現了傳統文化，亦積極與當代藝術展開合作。吳志華表示，在「古今無



▲觀眾參觀展覽，了解《大公報》曾刊登過的版畫作品。

界——故宮文化再詮釋」中，6位香港多媒體與跨界藝術家以獨特視角發掘紅牆黃瓦之下的中國文化，他們以香港當代藝術創作力和香港視角思維，創作6件新媒體藝術作品，重新演繹故宮精粹。而在「城市脈動——中國傳統文化再詮釋」中，16位香港藝術家以山水園林為主題，探討香港與上海的多元發展如何影響出傳統文化的呈現。

問答環節中，幾位嘉賓與現場觀眾進行深入交流。被問及香港在藝術市場的優勢，王象志提及香港在藝術品交易方面具有零稅率、成本低等優勢，同時能夠為藝術家提供版權保護，有助於吸引全球藝術家參與。被問及版畫藝術的發展，應金飛談到中國民間版畫的多樣性，如楊柳青年畫、桃花塢年畫等，民間版畫色彩鮮艷與其材料特性密切相關。被問及跨界策展中對傳統與現代之間的平衡，吳志華鼓勵藝術家用不同媒介表達想法，亦要注重觀眾對藝術作品的多元解讀。

版畫工作坊體驗傳統木刻

【大公報訊】8月5至6日舉行的「香港『黃永玉』國際青年版畫藝術家扶持計劃」年度展覽藝術工作坊，讓參展者親身體驗版畫的創作流程，在實踐中感受版畫藝術的魅力。版畫藝術工作坊分為兩個主題：「刻下時光——手印木刻體驗工作坊」和「吹塑紙上的秘密圖章——趣味版畫體驗工作坊」。

手印木刻體驗工作坊由入選扶持計劃的優秀青年藝術家擔任指導老師。教學內容以黑白木刻為主，參與者將循着李樺總結的「四十八刻刀法」，用圓刀、角刀、平刀三種主要刀形體驗從手稿到版畫、從刻板到印刷的奇妙過程。相較於木刻版畫，趣味版畫體驗工作坊專為兒童設計，透過色彩繽紛的圖案，讓孩子們體驗壓刻、上色、轉印等版畫創作步驟，啟發他們對形狀、色彩、材質的藝術感知力，培養他們對藝術的興趣。

此外，「香港『黃永玉』國際青年版畫藝術家扶持計劃」年度展覽10月將在浙江美術館舉辦巡展。

▲觀眾體驗版畫藝術工作坊。



大小廚房

片皮鵝的鮮嫩清香，鹽酥雞的酥脆鹹香，「年年有餘」中品一品鱸魚的鮮，荔枝蝦球和百香果雞球則是水果與肉質的絕妙搭配。昨日，香港大公文匯傳媒集團舉辦了一年一度的廚師廚藝競賽。今次比賽共有14位廚師參加，分別呈現8道菜品、2道點心和4道甜品。這些美食均出自大文食堂的廚師之手，繁忙工作之外，廚師們不斷精進廚藝，藉着大賽的契機，匠心獨具，製作出色香味俱全的美食。

大公報記者 顏 珉（文、圖）



▲荔枝蝦球。



▶百香果雞球。

廚藝競賽 中西美食比拼創意

小葱、黃瓜為配菜的片皮鵝搭配三顆小番茄率先出場。黑色的托盤上，最為吸睛的是由糖塑形而成的不規則裝飾，令現場發出一陣驚呼。品嚐一口片皮鵝，葱的清香與黃瓜的清爽瞬間蔓延，醬的味道不濃，令片皮鵝的口感更加豐富。而托盤旁的小番茄更是暗藏廚師王和存的用心，品嚐時能吃到荔枝的味道。

荔枝蝦球擺盤吸睛

第二道菜是鹽酥雞，油炸的雞肉外殼酥脆、口感鹹香。作為不少人心中最愛的街頭美食，在廚師黎積養的手中，雞肉的塊頭更大，肉質多汁，吃起來更滿足。

鱸魚作為粵菜中頗受歡迎的食材之一，誕生了不少與之相關的傳統名菜，清蒸鱸魚、麒麟鱸魚、香滑鱸魚球等。今次，廚師周旺貴帶來的「年年有餘」以鱸魚和蜜豆為主要食材，大塊的鱸魚煎好後，與彩椒、蜜豆一起翻炒，吃起來既能感受到鱸魚的嫩，又能吃出大火翻炒後的鍋氣。

荔枝蝦球與百香果雞球兩道菜接連上場，兩道菜都是與水果相結合的菜品，以煎炸的方式烹飪。廚師沈小龍的荔枝蝦球一端上來就非常吸睛，整個菜品的擺盤非常有趣。鳥兒在枝頭駐足，樹枝上垂下顆顆飽滿的「荔枝」，樹下的那些更是個個飽滿。用羅勒作為「荔枝」的葉子，黃瓜作為「荔枝」的底座，蝦球吃起來鹹甜鮮香，蝦肉多汁。

百香果雞球的擺盤亦頗有巧思，展現出廚師何志陽精湛的刀工。蘿蔔雕成的花朵栩栩如生，南瓜雕成的鳳鳥立於中央，雞球被蓋以一層百香果醬，靜靜躺在百香果殼之中。品嚐時，沾滿百香果汁的雞球酸甜可口。

廚師韓正熙的「泰越風味交響曲」端上來時，越式春卷與豬頸肉、生菜、小番茄、檸檬及經典泰式醬汁一下子就令人進入東南亞的氛圍。春卷內捲着胡蘿蔔、生菜、粉條

和蝦仁，味道清淡又美味，豬頸肉烤製得剛剛好，搭配鹹甜醬汁別有一番風味。

廚師劉志清的「紫氣東來」則是單看菜名最難以想像的菜品。這道菜一端上來就伴隨着鳥鳴聲，引人好奇。一小塊茄子作為茄盒的點綴，搭配着九層塔一起吃，茄盒的酸甜與菓子的芳香混合成奇妙味道。

鳳梨雞是今次大賽的最後一道菜品，廚師朱允龍選取豬肉和鳳梨作為主要食材，除了精緻的擺盤，這道菜吃起來亦有驚喜。咬一口會發現鳳梨嵌入了肉中，令豬肉混合着多汁的鳳梨，這樣的做法激發出食材不一樣的味。

「錦繡香江」彰顯巧思

接下來是「朝聞五色箋」和「銀絲卷」兩道點心。廚師莫鴻喜製作的「朝聞五色箋」是五種不同顏色麵皮的蟹粉小籠。麵皮夠薄，輕提起來晃蕩着就感覺蟹油湯汁要衝破外皮。廚師吳劍鋒製作的銀絲卷亦別具特色，花卷口感很軟，中間部分的線條層層分明，搭配上煉乳，還原了記憶中最熟悉的味道。

到了甜品環節，4種不同風味的甜品帶來一場視覺味覺的雙重盛宴。廚師劉顯智製作的芒果三重奏，將芒果做出了芒果糰子、椰絲芒果糰、芒果西米露3道芒果主題的甜品。新鮮芒果搭配牛奶熬製，吃的時候就能感受到水果本身的味道。廚師許嘉輝製作的「火樹銀花」非常好看，跳動的火光映在水果上，令人印象深刻。吃起來，草莓的甜、檸檬的酸加上蛋糕中的核桃碎，充滿驚喜。廚師陳旭波製作的「錦繡香江」，在綠色果凍狀的「海面」上，是躍躍欲試的錦鯉。品嚐時

可以感受到淡淡的椰汁和果汁香氣。最後一道甜品「軟糯綿綿」極具巧思，廚師陳家豪將「大文」的品牌標誌印在表面，四周擺滿一圈以葡萄乾作為點綴的蛋糕，蛋糕主要以蛋白製作，口感緊實香甜。



▲甜品「軟糯綿綿」。



▲甜品「錦繡香江」。



▲「泰越風味交響曲」。

