

旅發局邀逾50名廚推薦250間餐廳

首本「香港好味」美食指南出爐



▼旅發局邀請逾50位本地名廚推薦全港250間心水餐廳。

【大公報訊】香港有「美食之都」之名，每一區都是一座美食寶庫，匯聚多元風貌、道地滋味與頂尖水準，吸引各地旅客訪港尋味。為推廣本地餐飲及提升旅遊吸引力，香港旅遊發展局（旅發局）聯同職業訓練局（VTC）機構成員中華廚藝學院（學院），特別邀請超過50位畢業自學院的本地名廚推薦全港250間心水餐廳，推出首本涵蓋各區的「香港好味」名廚精選美食指南（美食指南），啟發旅客覓食靈感。

南（美食指南），啟發旅客覓食靈感。

「香港好味」專屬網頁上線

參與名廚包括五星級酒店行政總廚及米芝蓮星級廚師，如黃隆滔、邵德龍、李文星等。他們推薦的心水餐廳中，中菜涵蓋京、滬、川、粵、滇等不同風味；環球美食融會法、意、美、日、韓、泰、印、星、馬等多國菜系。餐廳類型更是豐富多樣，由地道粉麵小店、港式糖水舖、老字號菜館、文青咖啡室，到星級酒店餐廳、米芝蓮頂級食府，各有特色。

香港旅遊發展局主席林建岳表示：「『香港好味』名廚精選美食指南，不僅是一份餐廳名錄，更是對這座城市飲食文化精神的真誠致敬。透過名廚帶路，吸引旅客展開開味之旅，探索香港的千百種『好味』。這與旅發局『香港，大城小區』推廣項目的宗旨一脈相承，鼓勵旅客深度體驗全城每一處，帶動消費，推動香港旅遊業的可持續發展。」

VTC主席林健鋒表示：「今次活動展現本地多元的飲食特色，宣揚香港故事，為鞏固香港『亞洲美食之都』的美譽出一分力。」富臨飯店行政總廚黃隆滔表示：「非常榮幸獲邀參與，讓我們一班本地廚師有機會聯手為香港旅遊出一分力，將承載匠心精神與精湛手藝的香港美食文化介紹給全球旅客。」州二公館行政總廚李文星表示：「我平日喜歡四處嘗新，這本『香港好味』



▲旅發局即日起開放「香港好味」專屬網頁。

美食指南匯聚了我個人以及一班廚師的心水餐廳推薦，讓旅客可以體驗香港多元精彩的美食文化。」

即日起，旅發局以「香港好味」專屬網頁介紹參與名廚、推薦餐廳及各區特色，並提供電子版美食指南以供下載。旅客可在專頁內透過標籤快速搜尋獲「優質旅遊服務計劃」認可、清真認證、米芝蓮授星的餐廳，以滿足不同用餐需要。

為推廣本地美食，旅發局亦會邀請來自內地、英國、東南亞等不同國家地區的KOL探訪推薦餐廳，通過社交媒體分享親身體驗，宣傳遍布各區的香港美食。



▲展廳一角。 中新社



▲清晚期銅胎畫琺瑯纏枝花果紋折沿盤。

西方凝視下的「紙上東方長卷」

當東方成為被觀看的風景時，中國畫師筆下的中國又是何種面貌？外銷器物中的人物群像，是晚清中西文化對話的視覺切片。畫作以細膩筆觸勾勒出中國社會各階層形象：從穿着朝服的官員、華麗服飾的貴婦、手拿摺扇的文人雅士，到沿街叫賣的市井小販、專注勞作的手工業者。

然而，這些面孔並非純粹的現實映照，而是經過西方視角篩選的、標籤化的文化符號——官員的威嚴、文人的清雅、小販的市井生活氣息，皆被提煉成為易於辨別的刻板人物形象。它們既是西方滿足對中國社會結構好奇的認知載體，也折射出跨文化語境中，西方視角下對東方社會各階層的想像與重構。正如展覽中繪有清裝帝后肖像的清中期廣彩人物紋盤，最能代表西方對中國不同於歐洲的奇特有趣生活細節的關注，也反映了東西方文化交流中皇室形象的輸出。



▲清中期廣彩人物紋盤。

18、19世紀，廣州以得天獨厚的人文地理優勢，成為清朝開關後重要的貿易口岸和世界性的東方大港。千帆競發，萬商雲集，來自不同國度的商人、使者、傳教士紛至沓來，在此經商和生活，並帶來了各自獨特的文化與藝術。在多元文化的浸潤下，勇於創新的廣東工匠秉持開放包容的心態，積極吸納外來文化元素，並將其與在地文化深度融合，大膽開展創新與改造。

展覽第一幕「璀璨奇珍——東方技與東方趣」，講述的正是「中國製造」風靡西方的往事。記者在現場看到，孫中山大元帥府紀念館文物保護管理部副主任周婉妮介紹說，這些外銷品曾是歐洲市場上備受追捧的東方信物，呈現了中國外銷精品如何以其卓越的「奇才」之技與「瓷藝」之趣引領歐洲市場風尚。

例如，一套閃閃發亮的19世紀銀鍍鍍章龍紋茶壺、糖罐、奶壺，就是為了適配西方飲茶、飲咖啡的習慣定製的外銷銀器組合。中國使用銀器的歷史可以追溯到戰國時期。唐宋時期，飲茶之風盛行。茶聖陸羽在《茶經》中記載，用銀為之，至潔。這恰好與現代研究證明的銀離子有殺菌作用一致，且銀器具有軟化水質，有效去除水中異味的的作用，還能激發茶香。但記者現場所見，這套茶具與中

在傳統文化中，葡萄、石榴以其「多子」的寓意而備受青睞。這樣的東方紋飾，在跨越重洋之後，其吉祥寓意是否會在異域引起回響？青花瓷盤上的兩隻「門雞」圖案，在歐洲語境下是否會被解讀為勇武與競爭的意思？這些外銷器物上的紋樣，在遠航到西方社會之後，不僅僅是表面的裝飾，更是一場靜默的文明對話——它們在跨海貿易中流動，也在文化交流中被看見、被詮釋、被重構。

「紋」以載道融合中西文明

「柳亭圖」也是18世紀中國外銷到歐洲的青花瓷器中最高級和著名的紋飾，深得歐洲人喜歡。外銷瓷中的「柳亭圖」起源於中國古代折柳惜別的含義，但在歐洲人眼中，他們根據畫面內容，模仿中國的《梁山伯與祝英台》，編造了一段青年男女愛情故事。因此，在歐洲人的思想觀念和審美意趣下，外銷瓷中的「柳亭圖」被賦予了新的內涵。

汲賈齋

在晚清至民國這個中國社會發生深刻變化的時期，全球航海貿易網絡不斷完善，琺瑯、瓷器、銀器、牙雕等一大批承載着西方對東方風情想像與重塑的外銷藝術品遠渡重洋，它們材質珍貴、工藝精湛，以巧奪天工的東方卓越技藝和別具風格的東方審美意趣，在歐洲市場上掀起「中國製造」風潮。「東方印跡——從外銷定製到本土新潮」正在廣州孫中山大元帥府紀念館展出，展覽通過200餘件（套）文物，勾勒出外銷定製到本土新潮的東方印跡，向觀眾展示在全球化早期，中國形象從「被描繪」到「主動表達」的歷程。

大公報記者 黃寶儀（文、圖）

從外銷定製到本地新潮 逾260文物勾勒「東方印跡」



▲清乾隆廣彩西洋人物風景圖馬克杯。



▲別具嶺南特色的清康熙青花花果紋醬口盤。



▲19世紀黑漆描金葡萄花卉紋章紋橢圓錫膽茶葉盒。

「東方印跡——從外銷定製到本土新潮」展覽
展期：即日起至4月20日
地點：廣州孫中山大元帥府紀念館

式茶器明顯不同，其胎體經錘鏤成型，以代表高潔的竹節樣式製作曲柄、彎流，以代表祥瑞的浮龍龍紋為紋飾核心，是典型融合中國傳統工藝與西方器具功能要求的一組銀器。

清乾隆廣彩西洋人物風景圖馬克杯，同樣是典型的「中西合璧」定製器型。只見杯身整體以鎏紅、洋紅等色為主，以西洋焦點透視法繪製口岸風情圖，圖案包含了城堡、帆船、房屋、樹木以及正在運輸啤酒的人物等元素，邊飾中國卷草紋與歐洲洛可可紋，色彩艷麗，題材寫實。

清晚期的銅胎畫琺瑯纏枝花果紋折沿盤，則通體繪有纏枝花果紋，牡丹、石榴、佛手、葡萄、蝴蝶等交錯排列，枝葉以翠綠、明黃勾勒，花瓣以粉紅、玫紅暈染，紋飾繁密卻層次錯落，完美體現了廣彩「色彩濃艷、裝飾飽滿」的風格特質。纏枝花果的中國吉祥題材與濃艷的琺瑯色彩，既保留了東方的文化意涵，又契合了西方對「華麗裝飾物」的追捧，是中外審美融合的典型載體。

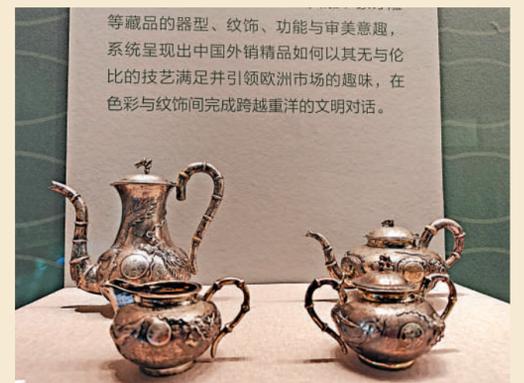
清康熙青花花果紋醬口盤則更具嶺南特色。該盤以廣東佛手柑為題材，既蘊含了東方的吉祥祝福，也滿足了歐洲對中國地域物產的審美興趣。

成為「全球化的早期符號」。葡萄紋，外銷器物上常見的紋飾之一。葡萄本是漢代張騫通西域後傳入中原的古老物種，在中國文化體系中，因其果實成串、籽粒繁密，逐漸演化成「多子多福」的吉祥寓意。器物上的「纏枝葡萄紋」幾經演變，逐漸有了「綿綿不絕、生生不息」之意。在外銷器物紋飾中，葡萄常代替「石榴」與壽桃、佛手柑組成新的多子、多壽、多福的「三多」紋，或與石榴、葫蘆等組成「百子紋」。

在歐美，葡萄紋被稱為「Chinese Vine Pattern」，其「多子」寓意被解讀為「家族血脈延續」。而在西方的宗教故事中，葡萄、葡萄酒常見於教堂、聖器裝飾中，有着救贖與新生的含義，因此纏枝葡萄紋常見於教堂、聖器裝飾中。

本次展覽有一個19世紀的黑漆描金葡萄花卉紋章紋橢圓錫膽茶葉盒，盒子木胎髹漆、描金手繪，既保留中國漆藝的精緻，又契合西方客戶的審美與實用需求，是清代中西貿易與文化互鑒的典型器物。

「柳亭圖」也是18世紀中國外銷到歐洲的青花瓷器中最高級和著名的紋飾，深得歐洲人喜歡。外銷瓷中的「柳亭圖」起源於中國古代折柳惜別的含義，但在歐洲人眼中，他們根據畫面內容，模仿中國的《梁山伯與祝英台》，編造了一段青年男女愛情故事。因此，在歐洲人的思想觀念和審美意趣下，外銷瓷中的「柳亭圖」被賦予了新的內涵。



▲19世紀銀鍍鍍章龍紋茶壺、糖罐、奶壺。

