



# 中藝66周年活動在港舉行

## 「逐藝新光」非遺華服大秀亮相

4月28日至29日，華潤隆地旗下中藝（香港）有限公司66周年誌慶活動在香港舉行。活動以「逐藝新光」為主題，集翡翠珠寶公盤、珠寶原石展、非遺華服秀、珠寶玉石交易中心開幕及品牌摯友授予儀式等活動於一體，呈現出非遺工藝的時尚化轉化。

大公文匯全體記者  
胡茜（文）、黃艾力（圖）

出席28日活動的主要嘉賓包括：文化體育及旅遊局局長羅淑佩，行政會議非官守議員召集人葉劉淑儀，全國政協常委、香港旅遊發展局主席林建岳，緬甸駐港總領事館代表Phoo Pwint Ko Ko，香港貿易發展局總裁張淑芬，西九文化區管理局董事局主席陳智思，華潤集團董事長王祥明及華潤隆地有限公司董事長張偉等。

羅淑佩表示，香港作為中外文化交流的重要樞紐，承擔着連接內地與世界的重要橋樑作用。中藝66年來深耕文化領域，推動中華非遺文化與現代時尚相結合，為香港文化產業發展注入了重要動力。本次非遺時尚大秀不僅展現了中華傳統文化的獨特魅力，也為香港市民帶來了高質量的文化體驗，有助於進一步增強香港市民的文化認同，推動中華文化在香港實現更廣泛的傳播與傳承。

張偉表示，近年來，中藝積極推動轉型升級，不僅深耕翡翠珠寶公盤業務，拓展非遺華服相關板塊，還大力探索數字化發展路徑與國潮IP創新打

造。面向未來，中藝將繼續為香港中外文化藝術交流中心建設貢獻力量。

### 呈現精湛工藝水準

作為本次盛典的核心亮點之一，以「逐藝新光」為主題的非遺華服大秀昨日亮相。本屆大秀以非遺文化為核心，匯聚國內外多個優秀設計師團隊與非遺傳承人，全方位展現了中華非遺技藝的獨特魅力與創新活力。

金頂獎設計師曾鳳飛聯合「扶臻」推出「蜀闕」蜀錦系列，融入蜀地元素；古阿新首登香港秀場，以苗繡、蠟染展現苗寨風情；阿牛阿呷以彝族傳統技藝推動彝服現代化；德國藝術家 Kathrin von Rechenberg則以香雲紗跨界融合東西方設計。

在服飾材質與表現力方面，本次大秀匯集了多項國家級非遺技藝，涵蓋織、繡、染等多個領域。其中，貴州苗族服飾作為重要亮點之一，充分體現了苗族獨特的審美文化與工藝水準。

另外，蜀錦作為巴蜀文化的經典代表，也在大秀中亮相。蜀錦以經典的緯起花工藝製作，紋樣豐富、色彩絢麗，兼具實用性與藝術性。而蘇繡作為中國四大名繡之首，紋樣細膩逼真、色彩柔和，幾乎不見針腳痕跡。

本次大秀還呈現了漳絨、緙絲、彝族古法草木染等多項小眾非遺技藝。漳絨以全真絲為原料，採用緞地起絨工藝，絨花飽

滿聳立、凹凸分明，猶如「絲綢上的浮雕」；緙絲被譽為「織中之聖」，以「通經斷緯」為核心技法，分段分段的緯線讓紋樣呈現出如書畫般的細膩質感；彝族古法草木染以天然蔘藍草為原料，經手工發酵、醒藍、反覆浸染、曬乾等多道工序，形成層次豐富的靛藍色調。

### 民族華服當代演繹

非遺華服大秀盡顯民族華服的當代演繹。來自貴州的小模特們身着傳統盛裝率先登場，有的手持彈撥樂器，有的抱着布偶，眉眼間是不加修飾的靈動，腳步裏是未經雕琢的自信。隨後，身着華貴婚服的少女登台，紅色的衣裙被滿滿的、繁複的銀飾覆蓋，頭飾更是驚人地細緻與華麗。完美詮釋了苗族「以大為美、以銀為貴」的審美。

壓軸登場的是兩位白髮蒼蒼的長者。她們身着色彩濃烈、刺繡繁複的民族華服，衣身上的龍紋花鳥、圖騰紋樣層層疊疊，是耗時數年一針一線繡就的心血。從孩童到長者，這場秀打破了年齡的界限，讓非遺服飾不再是博物館裏的靜態展品，而是穿在身上、活在當下的文化載體。



「逐藝新光」非遺華服大秀現場。



現場展現多種非遺華服特色。



▲嘉賓出席開幕儀式。

苗族設計師楊春林（古阿新），正是從苗寨裏走出來的創作者。他帶着苗族設計作品走過無數國際時裝周，卻始終有一個遺憾：為什麼沒有一個屬於少數民族自己的時裝周？於是，「貴州村T」應運而生。「我希望讓世界看見的，不是放在玻璃櫃裏的非遺，而是活生生穿在人身上的行走的服飾。」非遺大秀外，珠寶原石展亦同步啟動。

## 大小廚房

2026年「亞洲50佳餐廳」榜單於3月底揭曉，再次成為餐飲界關注的焦點。今年的榜單格局中，泰國曼谷表現尤為亮眼，以9家餐廳上榜的成績，成為入選數量最多的城市，風頭一時無兩。相較之下，中國香港與澳門依舊維持穩定水準，多家實力餐廳持續入榜，展現其深厚的美食底蘊與國際影響力。儘管如此，曼谷憑藉更為活躍與多元的餐飲生態，在本屆榜單中成功突圍。

潘少（文、圖）

▲食客入座後會獲得一本講述餐廳概念的漫畫冊子。



▲以墨西哥玉米餅為基底，搭配印度香料風味醬汁的Sushi taco。



▲前菜小巧精緻，給人「一口驚喜」的體驗。

# 與多元文化交融 創意料理

## 曼谷9餐廳入選「亞洲50佳」

曼谷能取得如此成績並非偶然。這座城市長期以來以開放包容著稱，吸引來自世界各地的廚師與餐飲品牌在此落地生根。

### 全球風味匯聚之地

多元文化的交融，使曼谷不僅僅成為泰國料理的代表之一，更成為全球風味匯聚之地。同時，泰國本地擁有豐富的天然食材資源：新鮮海產、熱帶蔬果與種類繁多的香料，為廚師提供了極具創造力的發揮空間。這些優勢，使曼谷在傳統與創新之間取得良好平衡，既能保留地道風味，也能孕育出令人耳目一新的料理形式。

在本屆榜單中，排名第27位、來自曼谷的餐廳Ms.Maria & Mr.Singh是最具話題性的存在之一。這家餐廳以融合墨西哥與印度兩大飲食文化為特色，創造出極具辨識度的創新料理風格。回顧其近年排名變化：2023年位列第33

名，2024年下降至第54名，去年更一度滑落至第99名，而今年強勢回升至第27名，顯示其持續調整與突破後的實力回歸。

餐廳的靈感來源本身就充滿浪漫色彩：來自墨西哥的瑪利亞小姐與來自印度的辛格先生之間熱烈而真摯的愛情故事。這樣的設定不僅賦予餐廳鮮明的敘事性，也為料理創作提供了豐富的想像空間。兩個看似遙遠的飲食文化，在這裏被巧妙結合，既保留各自特色，又達到出乎意料的和諧。墨西哥料理以色彩鮮艷、風味奔放著稱，而印度料理則在香料運用上極為精妙、層次複雜。兩者雖同樣偏重口味，但呈現方式截然不同，而在這家餐廳中，卻能相互補充，碰撞出新的火花。

有趣的是，餐廳在用餐體驗的開端就埋下伏筆：食客入座後，會先獲得一本設計可愛的漫畫冊子，透過生動的畫面講述瑪利亞與辛格相識、相戀的故事，並自然引出餐廳的創意來源。



▲主菜烤kingfish以香料慢煮肉類，展示融合料理特色。 ▲咖喱蟹肉配果阿全麥口袋麵包。 ▲甜點西班牙油炸鬼。

### 不斷傳遞「surprise」

在實際用餐過程中，主廚推薦的品嘗菜單（tasting menu）尤以前菜部分最為驚艷。多道小巧精緻的料理以「一口驚喜」為概念呈現，每一道都在食材組合、烹調手法與造型設計上展現創意。例如，以墨西哥玉米餅為基底，搭配帶有印度香料風味的醬汁與醃製食材，或將傳統印度小吃重新詮釋，加入墨西哥辣椒與香草元素，讓人每一口都充滿未知與驚喜。這些前菜不僅味道出色，更像是在與

食客互動，不斷傳遞着「surprise」的信號。

相比之下，主菜部分則顯得更為穩重與完整。無論是以前菜慢煮的肉類，還是融合兩國風味的主食設計，都展現出扎實的技術與成熟的風味平衡。然而，在創意與驚喜感上，略遜於前菜的靈動與活潑。這樣的安排，某種程度上也讓整體節奏從高峰逐漸回歸沉穩，形成一種由驚喜走向滿足的用餐曲線。

整個套餐的分量相當充足。當食客經歷豐富的前菜與主菜後，往往已接近飽足狀態，導致甜點部分即使設計精巧，也難以在最佳狀態下享用。

## 開放包容的飲食文化

Ms.Maria & Mr.Singh的樓下正是今年亞洲最佳餐廳排名第3、泰國排名第一的Gaggan。這家獲得米芝蓮一星加持的印度分子料理餐廳，以前衛創新的料理形式聞名。兩家風格截然不同卻同樣優秀的餐廳共處一地，也象徵着曼谷餐飲場景的多元與包容。

曼谷不僅擁有深厚且精緻的本地料理傳統，更在異國料理、創新料理與融合料理領域展現出強大競爭力。當不同國家及地區的飲食語言在同一張餐桌上對話，所誕生的不僅是味覺上的新鮮感，更是一種跨文化的理解與想像。

也正因如此，曼谷今日的餐飲魅力，早已超越單一菜系的範疇。它既能提供地道的泰國風味，也能呈現來自世界各地的創意料理，並在融合與創新之中不斷突破邊界。

### 「亞洲50佳餐廳」曼谷9間上榜

- **Gaggan (No.3)**  
前衛印度料理+沉浸式用餐體驗，仍是泰國標誌性餐廳。
- **Nusara (No.5)**  
以家族食譜重塑泰國傳統料理，同時拿下「廚師之選獎」。
- **Gaggan at Louis Vuitton (No.8)**  
跨界品牌合作餐廳，結合高端餐飲與時尚。
- **Sorn (No.12)**  
專注南泰料理、強調在地食材與傳統技法。
- **Sühring (No.18)**  
現代德國料理，在亞洲fine dining中極具辨識度。
- **Potong (No.25)**  
中泰融合料理，敘事性與文化深度強。
- **Ms. Maria & Mr. Singh (No.27)**  
墨西哥×印度跨文化料理。
- **Le Du (No.36)**  
現代泰式料理代表，強調在地農產與季節性。
- **Wana Yook (No.47)**  
新上榜餐廳，將「咖喱飯 (Khao Gaeng)」街頭文化升級為精緻餐飲。

