

「一墩難求」找冰墩墩雪容融打卡 望梅止渴 冬奧創意菜餚 來一場冰雪盛會

北京冬奧會和冬殘奧會吉祥物「冰墩墩」「雪容融」無處不在……境內外媒體大篇幅報道令「冰墩墩」更是火紅，引爆購買熱潮，導致「一墩難求」，也打動了世界各國民眾的心，成為海外朋友關注冬奧、感知中國的最新紐帶。「冰墩墩」的設計將憨態可掬的中國「國寶」大熊貓形象與冰晶外殼相結合，「冰墩墩」就像一隻大熊貓剛剛在雪地上打過滾，看起來十分有趣，可愛幽默，充滿了「正能量」。「冰墩墩」身上展現的美好品質，將活潑與敦厚融為一體，令人感受到純潔和力量，象徵冬奧會運動員堅韌的意志和鼓舞人心的奧林匹克精神，體現了擁抱創新和未來等時代價值，引起了中外共通的情感共鳴。可愛的「冰墩墩」，是可愛中國的一個縮影。

現在，內地各地「冰墩墩」處處，與「雪容融」一起成為市民打卡景點。隨着冬奧開幕後，北京多間著名餐廳飯店如全聚德、又一順、烤肉季及旺順閣等紛紛推出各式冰雪及體育主題菜餚，而北京華天亦正式啟動「冰雪美食節」，於旗下餐廳推出多款冰雪創意菜品，讓市民趁冬奧熱潮來一場冰雪盛會。

文：綜合新華社報道

圖：新華社、中新社、網上圖片

風尚中國



高山滑雪



紫薯雪山沙律



雙色冰球



BEIJING 2022

「冰墩墩」、「雪容融」亮相北京中軸線。

可愛造型吸引市民目光

近日，在北京街頭，市民參與冬奧的熱情高漲，到處都有「冰墩墩」、「雪容融」的布置景觀，市民爭相與之合影。當中，位於北京中軸線的奧林匹克景觀大道南端，約7.5米高的「冰墩墩」和「雪容融」可愛的造型吸引路人的目光。同時，早前位於北京市海澱區五塔寺路的「冰雪廊道」，多處景觀點亮燈光，在北土城路與民族大道交匯處題為「盛世華章」的「冰墩墩」、「雪容融」造型亦亮燈，為冬奧賽事和中國傳統節日增光添彩，市民途經皆駐足欣賞「冰墩墩」和「雪容融」造型。

另外，由於冬奧正值新春，不少地方將冬奧吉祥物融入新春布置中，例如，在陝西西安，便有一組「冰墩墩」彩燈亮相西安市丹鳳門前，市民爭相與之合影。現在，在黑龍江省哈爾濱市，「冰墩墩」雪雕和冰雕再次成為遊客和當地市民的打卡景觀，而在哈爾濱市中央大街「冰墩墩」冰雕前，更有家長給孩子拍照。而早在1月，「新疆是個好地方」2022烏魯木齊新春燈會在新疆國際會展中心舉行，一組吉祥物造型的花燈，吸引市民觀賞，為市民生活增添色彩。

早前，在廣東省廣州市，舉辦「慶新春 迎冬奧」主題無人機編隊飛行表演，1,000架無人機獻上「空中賀禮」，迎接新春冬奧，當中，無人機在花城廣場上空，更組成了「冰墩墩」圖案，璀璨美麗。



在北京大屯路上的「冰墩墩」，吸引路過的市民拍照打卡。



北京市海澱區五塔寺路的「冰雪廊道」景觀亮燈。



北京市中軸景觀大道



「冰墩墩」、「雪容融」造型亮燈。



一組「冰墩墩」彩燈亮相西安市丹鳳門前。



一組北京冬奧會吉祥物造型的花燈吸引市民觀賞。



一名家長在哈爾濱市中央大街「冰墩墩」冰雕前給孩子拍照。



「冰墩墩」和「雪容融」雪雕吸引遊客。



無人機在花城廣場上空組成「冰墩墩」圖案。



冰壺馬卡龍

老字號創意菜秀色可餐

當新春佳節與冬奧會相遇，京城各家老字號以美食迎冬奧，創新推出冰雪主題菜品，以冬奧體育運動為構思，每款菜式均栩栩如生，令內地市民「打卡」冰雪主題創新菜的热情愈發高漲，筆者從圖片中看，不禁也食指大動。

例如，北京華天如期啟動「冰雪美食節」，旗下所屬同和居、同春園、二友居及鼓樓馬凱餐廳等老字號餐廳，推出了「舞動雪人」、「紫薯雪山沙律」、「龍鳳戲雪」、「冬霜雪裏紅」、「張燈結彩迎盛會」等一系列冰雪主題的創意菜品。其中，同和居的「三不黏」升級為五彩斑斕的「五環三不黏」，這道菜式是在傳統的「三不黏」中加入了墨魚汁、甜菜粉、藍莓粉及菠菜粉，讓原本金黃的「三不黏」呈現出藍、黑、紅、綠四種顏色，與五環的顏色一一對應。

至於旺順閣則一口氣推出了五道體育運動

創意菜，包括形似鳥巢和冰立方的中式菜品「百鳥歸巢」和西式菜餚「玲瓏立方」，從視相已體現了運動風潮，當中「百鳥歸巢」是用大蝦、鵝鴨蛋和細麵條裹雞蛋液定型；形似奧運五環的甜鹹配「巧思躍動」，以及融合甜品「冰壺玉點」和馬卡龍「球福會」。這些創意菜是早在去年12月初，由旺順閣集團徵集，從近20道創意菜中評選出來的，希望為喜愛冰雪運動的食客們增添全新美食享受。

而作為一家體育文化主題餐廳的全聚德奧運村店，則為大家獻上15道體育主題的創意美食，如「冰雪火鴨」、「雙色冰球」、「雪板牛肉粒」、「五彩冰花酥」、「冰壺馬卡龍」等菜式均是首次推出。其中最吸睛的「冰雪火鴨」，烤鴨在烤製前特地使用可食用材料書寫出「2022」字樣，寓意迎接2022年燃情冰雪季。這一系列菜式，經過廚師們進行了

六個月的研發，菜品惟妙惟肖，盡顯廚師們的技藝與心思。

一直以來，什刹海是北京人心中的滑冰勝地，今年位於什刹海的烤肉季，就結合經典美食和運動飲食特色，推出了多道以冰雪運動為主題的美食。如冰壺版的「玉竹蹄黃」、山藥做成的「雪山速滑」、黑芝麻餅和鹽雕組成的「冰雪奇緣」等，當中餐館選用蹄黃烹製出冰壺運動菜餚，在經典菜餚的基礎上演繹出一番冰雪運動情懷，也受到不少老街坊的喜愛。

純手工製作 傳承千年瓷藝

你擁有「冰墩墩」了嗎？北京冬奧會開幕以來，吉祥物「冰墩墩」熱度不減，「墩」難求成為許多人的小小遺憾。在「世界陶瓷之都」福建省泉州市德化縣，特許生產北京冬奧會吉祥物的陶瓷企業正加足馬力生產，每一件陶瓷版「冰墩墩」、「雪容融」，都由德化陶瓷師傅純手工製作而成。陶瓷是中國文化的象徵，而在這座傳承千年瓷藝的小縣城，如何用代表「中國元素」的陶瓷生產出「冰墩墩」、「雪容融」？

其實，陶瓷版「冰墩墩」、「雪容融」的製作並不容易，受物理作用限制，陶瓷生產在成型階段存在諸多不確定性，如「雪容融」的頭、「冰墩墩」的腳容易開裂甚至斷裂，臉上的花紙也不容易貼合等。因陶瓷版「冰墩墩」、「雪容融」都是純手工製作，需經過雕塑、打磨、製坯、燒窯、上色、貼花點綴、噴油定色、晾乾等數十道工序，大約要一個月時間。

德化陶瓷以「白」見長，瓷雕技藝享譽天下，早在宋元時期，德化陶瓷就是「海上絲綢之路」的重要出口商品，與絲綢、茶葉齊譽世界。2015年，德化被聯合國世界手工藝理事會授予「世界陶瓷之都」稱號。而今，作為中國最大的西洋瓷工藝品生產和出口基地，德化始終沿用傳統的製瓷技藝。近年來，德化已有愈來愈多陶瓷企業以創意引領陶瓷藝術的創新變革，在設計、材質、工藝上進行創新，並注入文化元素，引領產業升級。

所以，當陶瓷元素融合到北京冬奧會、冬殘奧會吉祥物的製作中，相信能讓更多人了解陶瓷這項古老的技藝。文：綜合新華社及中新社報道 圖：新華社、中新社



在泉州德化縣陶瓷旅遊觀光工廠，工人擺放製作好的「冰墩墩」、「雪容融」。



工人給「冰墩墩」貼花紙。



工人為陶瓷「冰墩墩」噴上金油。



旺順閣五道體育運動創意菜



五環三不黏



舞動雪人

冰雪火鴨



張燈結彩迎盛會