



● 香港著名藝術家岑文濤

「岑文濤書畫作品展」在京舉行 展現東方意象 盡顯自在真情

日前(11月1日)，由香江國際集團主辦的「東方意象——岑文濤書畫作品展」在北京財富中心揭幕。透過70餘幅書畫作品，觀眾可以充分領略香港著名藝術家岑文濤先生的創作特色和風格旨趣。這次展覽由88歲的香江國際集團董事長楊孫西博士策劃，展覽將持續至11月15日。作為香港中國書畫會會長，岑文濤的創作集詩詞、楹聯、書法、繪畫於一體，彰顯出厚重的傳統文化底蘊，其作品在海內外亦享有盛譽。岑文濤的書法師承麥華三教授，作品風格多樣，狂草氣勢磅礴，隸書沉穩大氣，篆書意象清奇，楷書嚴謹靜穆，均能自成一格；其畫作師承李苦禪大師，作品既凝聚歷史傳統，又煥發時代激情，不遷就大眾喜好，始終堅持自己的藝術追求。 ● 文、圖：香港文匯報記者 張寶峰 北京報道



● 在北京展覽揭幕現場，出席嘉賓大合照。

岑文濤的藝術創作基本分為兩個部分：一部分是詩詞楹聯，一部分是書法和畫作。而他的許多作品更將這兩部分共冶一爐，詩書文相輝映，文畫相互融通。這些作品中既有岑文濤對於人生的思考和對於藝術的追求，也是其個人藝術旨趣的生動展現。誠如業界評價：「唯真性情顯真見識，是自在得大風流」。

這次北京開展是繼去年岑文濤在香港舉辦「香江情思」書畫作品展之後的梅開二度，而從「香江情思」到「東方意象」，亦展現出岑文濤先生對於中華傳統文化的無盡熱愛與自覺傳承。此前，他曾用狂草手書八個大字——博愛、和諧、奮鬥、騰飛，並以此作品表達對中華民族雄立於世界的自豪之情。



● 「岑文濤書畫作品展」現場



● 漫步展廳，參觀者被一幅幅氣勢磅礴的大作所震撼。



● 岑文濤創作的蓮花扇面



● 岑文濤師承李苦禪，作品別具意蘊。

大作氣勢豪邁 小品別具旨趣

漫步展廳，人們首先就會被一幅幅氣勢磅礴的大作所震撼，譬如在《松風萬里》圖中，岑文濤以狂草之筆勢入畫，在他的筆下，古樹蒼勁有力，松枝桀驁不拘，再配以藝術家所填的《沁園春·詠松》：「看龍鱗鐵甲，一身傲骨，千般氣節，萬古英雄……」，更讓人感受到一股撲面而來的豪邁之氣。

岑文濤畫風多元，除了狂放大氣的書畫作品，展覽現場還有許多別具趣味的小品佳作，譬如在兩幅畫扇作品中，岑文濤用精緻細膩的筆觸，獨具匠心的命意，將傲骨英風的梅花、淤而不染的蓮花，活靈活現地重現於精巧的扇面之上。



● 岑文濤創作的梅花扇面

藝壇友人皆知，岑文濤一生除了詩、書、畫之外，偏好者便是杯中物，他常於酒後微醺、物我兩忘之際，即席揮毫，更成佳作。在展覽現場，一些以「酒」為主題的作品也吸引了很多參觀者駐足。在一幅名為《太白詩意》的作品中，一尊碩大無朋的酒壺居於畫面中央，當中一個「酒」字，兩邊輔以清瀟的菊花，讓人不禁聯想起詩仙李白的詩酒人生。



● 岑文濤作品《太白詩意》



● 岑文濤筆下的「春夏秋冬」



● 岑文濤作品《松風萬里》



● 岑文濤的作品具有詩文書畫熔於一爐的特點。

楊孫西：冀更多人「凝視東方」

揭幕現場，展覽策劃人楊孫西博士動情地表示，香港作為東西文化交匯的中和中轉站，擁有獨特的文化豐富性與多樣性。岑文濤先生就是香港文化綠洲中的一棵大樹，他師古不泥古，師法自然實即心從造化，他的畫品、書品與人品實為一體，力求完美。

楊孫西與岑文濤「亦師亦友」，兩位「80後」老人因茶酒翰墨而結緣。「在我看來，書中有畫，畫中有詩，詩中有情，情中有對，這就是岑文濤先生作為詩、書、畫及楹聯大家的特色。縱觀岑先生的作品，堪稱古今一爐、中西合璧，極富時代感和感染力。」楊孫西表示。

「今年是新中國成立75周年，此次將香港文人的書法字畫帶到京城，就是希望給北京的朋友看到香港同胞對祖國傳統文化的守護與追求。」楊孫西還表示，希望借由這次展覽的呈現，讓更多人透過岑文濤先生作品的藝術語境來「凝視東方」。

● 香江國際集團董事長楊孫西博士致辭。

亞洲名廚齊聚北京競技 港廚獲最佳創意獎

東方味蕾引領「鮮」風尚



● 第十七屆亞洲名廚精英賽日前在京舉行，圖為參賽名廚合影。

第十七屆亞洲名廚精英賽日前在北京舉行，亞洲十多個國家和地區19支殿堂級廚師隊伍同台競技，通過美食盛宴展示交流各地飲食文化。香港中華廚藝學院2隊在比賽中斬獲最佳創意獎。主辦方負責人表示，亞洲名廚精英賽不僅是一場廚藝的比拼，更是一次文化的交流與傳承，同時有效推動了亞洲各地的旅遊和中式飲食的繁榮發展。

據悉，今屆亞洲名廚精英賽以「鮮」為主題，參賽選手們圍繞主食材——鱈魚和羊肉，展開了一場激烈的廚藝比拼。參賽選手獎項包括至尊金獎、金獎、銀獎、銅獎；團隊獎項則設有「最佳團隊獎」、「最佳創意獎」、「最佳造型獎」和「最佳文化特色獎」。

今屆比賽中，選手們需以現代中式烹調技法，創作出兩道菜餚，包括一道以鱈魚(魚柳)為主料的熱葷，以及一道以羊肉(羊架)為主料的熱葷。組委會要求不得使用受保護動、植物，或人工色素和非食品添加劑等物質。這場味蕾的巔峰對決不僅展現了選手們的高超技藝，更是一次對現代中式烹飪技法的深度探索與創新。

比賽現場熱火朝天，香氣撲鼻，參賽名廚大展身手。無論是傳統的中華特色，還是現代的創新料

理，各位名廚以令人嘆為觀止的美食呈現，詮釋「鮮」這一主題的深刻內涵。各地廚師在此碰撞出靈感的火花，分享他們對美食的獨特理解，推動亞洲飲食文化的繁榮與發展。

亞洲名廚精英賽自2006年成立以來，從最初的只有中國香港、澳門、台灣及佛山南海的名廚交流活動，逐步發展成為亞洲餐飲和旅遊業界的一大盛事。隨著韓國、日本、馬來西亞、俄羅斯等國家，以及中國上海、廣州、深圳、海南、佛山順德等地區相繼加入，這一盛事在2012年正式定名為「亞洲名廚精英賽」，成為亞洲餐飲文化的璀璨明珠。

第十七屆亞洲名廚精英賽統籌委員會主席、亞洲餐飲廚藝協會北京分會主席衛樹景表示，亞洲名廚精英賽不僅為亞洲各地的優秀廚師們提供了一個展示技藝、交流經驗的平台，更是一次文化與友誼的盛會。美食是無國界的語言，它不僅能滿足人們的味蕾，更能傳遞文化、增進友誼。通過比賽，促進了亞洲各地美食文化的交流融合，推動了美食的創新與發展，希望通過這樣的活動，讓更多的朋友了解中國文化的精粹，關注亞洲美食的魅力，為世界的繁榮做出貢獻。

● 文、圖：香港文匯報記者 馬靜 北京報道