

西九龍展現核心商業區優勢 勢成「中環2.0」

縱觀全球發達城市，鮮有一個地方如同香港的西九龍一樣，集戰略交通樞紐、頂尖商業寫字樓、財富管理中心、購物天堂與文化藝術地標於一身。西九龍同時前臨舉世聞名的維多利亞港，擁有無敵海濱景致，其中西九文化區更有23公頃的休憩用地。隨着多個全新地標商業項目的落成，西九龍的角色日益重要，將吸引更多國內外公司、資金及人才在此聚集。



●盧經緯表示，西九龍具戰略及基礎優勢，正加速發展為中環以外的另一個核心商業區。

香港正矢志成為全球財富管理中心之首，金管局預測未來數年香港將穩踞全球最大財富管理市場的領先地位。西九龍憑藉其戰略性地理位置及多元產業，肩負「背靠祖國、聯通全球」的關鍵角色，迅速崛起為「中環2.0」及區域財富管理樞紐，為全球企業提供無可比擬的商機。

地利獨一無二 14分鐘到內地

西九龍擁有香港唯一並位於市中心的高鐵站，連接全國約48,000公里高鐵網絡，覆蓋內地96個主要城市站點，由高鐵西九龍總站前往深圳福田站只需14分鐘。根據入境數據，2025年國慶黃金假期間，西九龍高鐵站錄得逾30萬內地旅客入境，位居全港口岸之首，彰顯其作為內地與香港往來核心門戶的地位。

西九龍的獨特交通樞紐優勢不止於高鐵，更有機場快線直達香港國際機場，港鐵東涌線、屯馬線、近150條巴士小巴線、過海隧道以及主幹道等，貫通全港各區；中九龍繞道（油麻地段）更將於2025年12月通車，屆時往返九龍東僅需約5分鐘車程。

與此同時，西九龍擁有知名的維港景致，亦設有西九文化區這個重要的文化藝術地標，匯聚M+博物館、香港故宮文化博物館及戲曲中心等設施。西九文化區2024年訪客人次達1,500萬，躋身全球頂尖文化樞紐。隨着西九演藝中心落成，西九龍將進一步強化其文化藝術集群的全球影響力，促進中西文化交流。



●IGC將於2026年初分階段交付，瑞銀已承租其中一幢大廈作為區域總部。

旗艦項目匯聚 發揮巨大協同效應

新鴻基地產(新地)自90年代起深耕西九龍，新鴻基地產代理執行董事盧經緯表示，西九龍的戰略定位及基建優勢，一直受到跨國金融機構和私人銀行青睞，該區正加速發展成為中環以外的另一個核心商業區(CBD)。高鐵站上蓋的旗艦項目IGC將於2026年初分階段交付，而西九文化區內的藝術廣場大樓預計將於2027年上半年竣工，這兩個項目連同已落成的環球貿易廣場(ICC)及高端酒店群，將形成總樓面面積逾700萬平方呎的世界級商業綜合體。「我們這些項目具有強大協同效應，將吸引更多企業及人員匯聚，提升香港作為全球財富管理中心的競爭優勢。」

他補充，國際投資銀行瑞銀已承租IGC其中一幢大廈作為區域總部，多家跨國金融機構亦正積極洽談進駐。IGC是不少金融機構的區域總部，包括摩根士丹利、德意志銀行等，自2010落成以來就一直享有「垂直華爾街」的美譽。匯豐近月便在IGC 99樓設立該集團全球最大的財富管理中心，該中心更榮獲健力士世界紀錄「全球最高樓層銀行」。

財富管理領導地位 連接大灣區與國際市場

瑞銀財富管理亞洲區主席兼瑞銀香港區主管及行政總裁盧彩雲表示，新辦公大樓位於西九龍總站發展項目上蓋，地理位置優越，可步行至機場快線及世界級西九文化區。該區融合商業核心區功能與文化設施，聯通大灣區及全球市場，是香港最具活力的地區之一。瑞銀在IGC設置新辦公大樓，彰顯其對香港作為國際金融中心及「超級聯繫人」的信心。

匯豐香港區財富管理及個人銀行董事總經理兼分銷主管彭淑貞指出，據市場推算，香港將於2030年成為全球最大的跨境財富中心。為把握市場脈搏，是次開設的財富中心策略性地選址西九龍及機鐵站交通樞紐，是連接內地及國際高淨值客戶的重要通道，並與區內其他分行相輔相成，覆蓋不同客戶，尤其是來自大灣區的多元化理財及銀行服務需求。

可持續發展與文化融合 提升企業競爭力

現今企業相當重視可持續發展，新地積極回應相關訴求。IGC是亞洲首幢獲得LEED v5.0(既有建築：營運與維護)白金級認證的建築物，而IGC採用國際領先的建築標準，榮獲主要可持續建築認證計劃



●待高鐵站上蓋的IGC和西九藝術廣場大樓落成後，連同新地當區其他項目，將形成總樓面面積逾700萬平方呎的世界級商業綜合體。

包括LEED、BEAM Plus及WELL最高評級預認證。盧經緯指出，整個項目將會提供超過10萬平方呎的休憩用地，當中包括開放予公眾的觀景台。此外，中九龍繞道出口的3.2萬平方米園景平台落成後，旺角、油麻地、佐敦的居民可經過一條全長約1.5公里的「西九花園綠徑」前往高鐵站、西九文化區和西九海濱，構成便捷的行人網絡。

盧經緯強調：「新地對西九龍的長期投資與戰略布局，將持續釋放其作為『中環2.0』的巨大潛力，助力香港鞏固全球財富管理中心的領導地位。」西九龍不僅是香港經濟的新引擎，更是全球企業開拓商機的理想平台。



●西九文化區內的藝術廣場大樓預計於2027年上半年竣工。

本港新聞

●責任編輯：陳啟恒

香港是美食之都，匯聚各地菜系，而致力培訓本地飲食界人才的中華廚藝學院，與大灣區共同家園青年公益基金合作，繼去年首次在順德舉辦「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」，安排學院的學員到內地培訓後，今年再安排近30名師生到另一飲食文化重鎮的汕頭，學習潮菜精髓。大灣區共同家園青年公益基金及中華廚藝學院正籌劃明年新一輪的培訓計劃，繼續提升青年學員的廚藝技巧，承傳深厚的中華飲食文化。

●香港文匯報記者 劉明

大灣區共同家園青年公益基金副總裁龔明明表示，飲食界有很大的發展空間，而基金2019年成立後，已構思讓本地青年到內地學習點心製作，希望支持香港青年到內地學習，拓闊自己的視野。不過，疫情推遲有關計劃，疫後才與中華廚藝學院合作推出此培訓課程。去年在順德舉行的點心培訓計劃獲業界及學界廣泛好評，今年再接再厲，舉辦「中華飲食文化培訓計劃——潮汕篇」，因潮菜亦是重要的菜系之一，有不同的烹調手法。

潮菜大師鍾成泉指導學員

今年的培訓計劃在7月26日至8月2日舉行，獲省級「粵菜師傅」工程培訓基地的廣東省技師學院合作，由多位國家級及省級烹飪導師為學員提供培訓課程，課程更獲潮人潮菜研究院的支持，邀請已年屆76歲的潮菜大師鍾成泉到場指導。中華廚藝學院課程經理(中式餐飲及營運)劉志堅表示，今次整個培訓課程的內容及所有細節，都是由鍾成泉審批，龔明明則直言，一眾學員能獲大師指導，極有裨益。

培訓課程教授多款潮汕經典菜式，包括豆醬焗蟹、潮汕滷味、南午燉鴨、牛肉粿條、厚勝烙烙、巧燒雁鵝、油泡麥穗魷、老式炊魚、紅炆白鱈、鴨母捻、炸春卷等，涵蓋前菜、主菜、小食以及甜點，深入掌握正宗潮汕烹調技藝。

體驗非遗工夫茶 賞英歌舞表演

除學習潮汕菜餚外，學員更獲安排參與多場的研學活動，包括參觀潮汕歷史文化博覽中心，以及潮人潮菜研究院；並親身體驗國家級非物質文化遺產的潮州工夫茶，以及觀賞英歌舞表演等。

劉志堅感謝大灣區共同家園青年公益基金支持學員到內地學習傳統的菜式，擴闊他們的視野，「他們愈看得多，其實在進入這個行業時，就會知道什麼叫做尋根的味道，菜式接着傳到香港有一些小小的改變，包括可能本地的一些食物文化或者口味，轉變到的東西其實我們預計是驚喜的。」他指出學員承傳內地傳統的味道，融合香港的文化如西式的擺盤等，是一個挺好的轉化。

學員亦在場介紹他們烹調的潮汕美食，包括厚勝烙烙、黃金蟹棗等開胃小菜，以及青欖花膠燉黃螺頭、經典的滷水拼盤及其他主食如沙茶牛肉炒粿條等。中華廚藝學院上周並舉行結業禮和晚宴，表揚及展示學員努力的成果，邀請一眾嘉賓品嚐他們烹調的潮汕美食(見表)。

中華廚藝學院夥大灣區共同家園青年公益基金 安排30師生赴汕頭學煮潮菜 港青北上學廚 承傳中華文化

●左起：學員張心悅、學員涂育達、劉志堅、龔明明、學員鄧澍昉、學員許建翔。香港文匯報記者劉明攝



●近百位嘉賓共同見證學生在潮汕學藝的成果。受訪者供圖



●中華廚藝學院師生在汕頭學習烹調潮菜。受訪者供圖

結業禮晚宴潮汕菜式

- 潮式開胃小食：厚勝烙烙、黃金蟹棗、乾炸肝花、青瓜蜆花
- 青欖花膠燉黃螺頭：湯品運用潮州特色青欖烹調
- 潮州經典菜式滷水拼盤：鵝片、五花肉、豆乾
- 各具特色風味菜式：油泡麥穗魷、老式炊魚、川椒鮮雞球、方魚炒芥蘭
- 著名主食沙茶牛肉炒粿條
- 經典潮式甜品：潮汕鴨母捻，以及源於潮汕糖藝的反沙芋芋條

註：晚宴菜單的重點菜式均為學員在研學之旅所學，以展示他們的學習成果

整理：香港文匯報記者 劉明

盼採眾家之長 學員冀創「自家菜」

4名中華廚藝學院年輕學員分享今次參與潮汕之旅的感受，表示以往不熟悉潮汕菜式，經培訓了解其烹調手法與粵菜的分別外，更因獲安排參觀潮汕歷史文化博覽中心等活動，對當地文化有更深的了解。有學員則表示，學習到不同地方的菜式，希望日後融合不同地方菜餚的口味，創造自己的融合菜。

其中學員張心悅祖籍中山，但自言有部分的「潮州血統」，但對潮汕菜認識不多，「原本只知道少少有關潮州菜大概有哪些，但不知有什麼特色，到當地學習了解其菜式偏向鹹香，煮法與香港不同。」她並表示由於有參觀活動，如到博物館了解當地歷史文化，加深了她

對潮汕的認識。

其他3位學員更首次到潮汕，當中涂育達感謝大灣區共同家園青年公益基金及中華廚藝學院提供這次培訓機會，讓他們到當地體驗及學習潮汕菜，特別是讓其了解當地的文化，「不單止是飲食文化方面，亦有英歌舞等。」他表示，印象最深刻的是知道一些食材與香港的不同，如香菇種芥蘭是當地獨有。

鄧澍昉則表示，對能夠到當地學習其本土菜式，以及見識到不同的文化，對此感到十分高興。

問及學習到潮汕菜之後，會否循這方面發展時，他直言喜歡多元化東西，是次學習到烹調潮汕菜，喜歡融合更多地方的菜式和味道，製

作Fusion菜式(融合菜)，不會只專注在一個範疇。

難忘工夫茶 別具儀式感

學員許建翔除未曾到過當地外，亦沒有接觸過潮汕菜式，在今次培訓中，認識到這個菜式與粵菜有不同，如對火候控制的講究，以及刀功的要求亦很高。除烹調外，當地的文化亦令他印象深刻，包括體驗當地的工夫茶文化，「它跟我們平時喝茶不一樣，比較偏向一種儀式感，因為有很多程序，從洗杯及茶壺開始，慢慢到煲茶，再落杯、分茶都有一個技巧，還有一個規矩就是敬茶和收茶。」

另外，他表示觀賞的英歌舞表演，一眾表演人員動作變化等也十分整齊，令他感到震撼。

●香港文匯報記者 劉明