

首推單一菜系榜 港26餐廳摘35星

米芝蓮「粵菜指南」灣區佳餚全球嘗

全球首本《米芝蓮指南 粵菜 亞洲—歐洲—美國2018–2019》（下稱「粵菜指南」）12日在廣州發布，這是1990年米芝蓮指南面世以來，首次推出單一菜系指南，彰顯出粵菜在全球視野的超旺人氣和深厚影響力。其中香港26家餐廳共摘取35顆星星，佔全球星星總數逾36%，居於榜首，澳門和上海分別摘取15顆星星緊隨其後。粵菜在全球擁有超旺人氣和深厚影響力，粵港澳灣區也是一個天然的粵菜聚集區。廣州不少美食家都認為，未來粵港澳三地可以延續海外粵籍僑胞優勢，借大灣區之勢，加快粵菜國際化交流與國際化發展。



五彩中國

大公報記者 黃寶儀

「食在廣東」盛名在外，發源於嶺南的粵菜素以用料精細廣博、着重火候、做法靈活善變等見稱，兼具多個外省菜系之長，海納百川而自成一家。粵菜餐廳在全球美食版圖上無遠弗屆，堪稱中國菜系的代表，不僅在亞洲各地城市留有眾多身影，在歐美等地也從未缺席。米芝蓮（中國）投資有限公司總裁方諾德致辭時強調，所謂源自廣東、揚名世界，作為全球首本單一菜系指南，米芝蓮粵菜指南是一個里程碑。

走向世界 技藝傳承創新

事實上，粵菜早已走向世界。廣東毗鄰港澳、華僑眾多，是中國最大的僑鄉和僑務大省。據統計，海外粵籍僑胞有3000多萬人，佔全國海外僑胞總數一半以上，海外中餐館也大多以粵菜為主，這也是粵菜聞名世界的主要原因之一。作為中國的八大菜系之一，粵菜不僅保留傳統的烹飪技藝，而且始終堅持傳承創新，與世界各地的美食文化不斷碰撞與融合。方諾德表示，隨着指南的問世，粵菜飲食文化將進一步走向全球，來自世界各地的消費者將在世界更多地方享受到粵菜佳餚。米芝蓮體驗業務全球總裁顧駿龍也表示，米芝蓮指南致力於讓全球各地的人在每個角落都能品嚐到粵菜。

首版粵菜指南覆蓋了中國、美國及意大利等15個國家，共收錄291家優質餐廳，其中有78家米芝蓮星級餐廳（亞洲69家，歐洲8家，美國1家）、62家必比登推介餐廳以及151家米芝蓮餐盤餐廳。這些餐廳充分彰顯了粵菜的豐富性和多元性，能夠滿足不同消費者的需求。香港可謂是首版粵菜指南的大贏家，在中國上榜的58家星級粵菜餐廳中，香港就佔據了26家，其中2家三星餐廳，5家二星餐廳，19家一星餐廳，無論是餐廳數量或摘取星星數量，均高於其他城市。

經濟穩定 粵菜不曾斷層

知名美食家莊臣接受記者採訪時表示，不同城市的餐廳上榜數量與地域消費狀態及結構相關，在金融城市、旅遊城市，商務客及遊客的人均餐飲消費高。另一方面，香港的粵菜發展更早的走向國際，加上香港的粵菜發展不曾斷層，經濟的發展讓粵菜也得以穩定進步，且米芝蓮在香港有多年的星探沉澱積累，摘星數量多、分量重是正常現象。

粵菜在全球擁有超旺人氣和深厚影響力，從飲食社會學角度，粵港澳大灣區是一個天然粵菜聚集區，隨着大灣區建設推進，粵菜產業也將迎來開放性發展的好時機。廣州不少美食家都認為，未來粵港澳三地可以延續海外粵籍僑胞優勢，進一步向全球推廣嶺南食文化，同時探索粵港澳大灣區粵菜產業合作新模式，借大灣區之勢，加快粵菜國際化交流與國際化發展。



電影學院落戶暨大產業南下正當時

11日晚，粵港澳大灣區電影之夜在廣州舉行，來自中國電影家協會、知名電影人、粵港澳大灣區影視行業人士、專家學者及高校影視專業學生等近300人出席活動。

作為華南地區第一所專業電影學院，暨南大學珠江電影學院當晚宣布籌備成立，暨南大學、中國電影家協會、廣州市政府新聞辦公室、珠江電影集團有限公司、博納影業股份有限公司簽訂《暨南大學珠江電影學院框架協議》，將推動粵港澳大灣區的影視人才培育，全面構建粵港澳大

灣區電影產業發展戰略。隨着五方共建華南地區第一所專業電影學院，未來香港不需要到北電、上影等學校尋求合作，就可以就近在廣州找到會本地方言、了解嶺南文化的青年演員，立足於嶺南文化的題材創作，粵港澳影視合作大有可為。

香港電影人才持續北上到北京、上海發展多年，近日廣深港高鐵香港段及港珠澳大橋的相繼開通，香港與粵港澳大灣區城市之間的距離進一步縮短，香港電影人文雋認為如今正是香港電影人回歸華南最好的時機。



香港上榜餐廳

☞☞☞餐廳：龍景軒、唐閣；

☞☞☞餐廳：富臨飯店、香宮、新同樂（尖沙咀）、天龍軒、欣園軒；

☞☞☞餐廳：阿一海景飯店（尖沙咀）、名人坊、都爹利會館、富豪（尖沙咀）、御寶軒、甘牌燒鵝、利苑酒家（觀塘）、利苑酒家（旺角）、利苑酒家（北角）、六福菜館、文華廳、明閣、彭慶記、嘉麟樓、夏宮、一樂燒鵝、逸東軒（佐敦）、怡東軒、營致會館。

（記者黃寶儀整理）

米芝蓮粵菜之最

全世界三星粵菜餐廳最多的城市：

香港

世界上擁有米芝蓮粵菜餐廳最北的城市：

挪威——奧斯陸

歐洲擁有粵菜餐廳最多的城市：

英國——倫敦

發布78家星級餐廳

亞洲 69家 歐洲 8家 美國 1家

●中國上榜58家星級粵菜餐廳

●其中香港上榜26家

2家三星餐廳

5家二星餐廳

19家一星餐廳

（大公報整理）



▲粵菜由廣府菜、潮汕菜、客家菜三種地方風味組成 網絡圖片



▲廣東文昌雞是廣東省傳統的漢族名菜，為廣州八大名雞之一 網絡圖片

排名遜港滬 發源地廣州「藏巧於民」

繼今年6月發布的《廣州米芝蓮指南2018》榜單、廣州無二星三星餐廳上榜之後，12日發布的全球首本《米芝蓮指南 粵菜 亞洲—歐洲—美國2018–2019》（下稱「粵菜指南」），廣州僅8家餐廳入選，且全部為一星餐廳，不僅遠落後於比鄰的香港，也遜色於上海。廣州的美食專家承認按照米芝蓮的評選標準，廣州的粵菜餐廳在部分領域與其他地方有差距，但這是因為大家對粵菜理解不一樣。

廣州美食家勞毅波接受記者採訪時也表示，米芝蓮的標準與排場、服務、侍酒水平等相關，而這些大都是廣州食客在公開場合不需要的東西。實際上，廣州民間有很多出色的私房菜，務實的廣州人更喜歡藏巧、藏精於民。因此，面對這樣一份「高消費指南」，勞毅波認為餐廳老闆應正視廣州餐飲的短板，同時建立品牌自信以及文化自信，不斷推陳出新、改進技藝。

世界粵菜文化大使羅四海認為，米芝蓮給遊客的指南，並非廣東本地食客的標準，因此粵菜需要進步，但不一定要照搬米芝蓮的標準去進行。

（記者 黃寶儀）



▲燒鵝色澤金紅，味美可口，屬傳統特色粵菜 網絡圖片



▲蜜汁叉燒是廣東省傳統名菜之一，「叉燒」是從「插燒」發展而來的 網絡圖片

老店粗紙打毛邊 做「最美的書」

中國2018年度「最美的書」評選結果12日在上海揭曉，《東坡樂府雅集》《尋繹記》《敦煌》等來自中國各地20家出版社的25種圖書獲本年度「最美的書」稱號，並將代表中國參加2019年度「世界最美的書」評選。

經全體評委兩輪投票，《江蘇老行當百業寫真》《敦煌》等25種圖書最終獲得中國本年度「最美的書」稱號。其中，《江蘇老行當百業寫真》的設計處處顯示真情，用老店舖包點心的粗紙並打上毛邊，表現逐漸消失的民間老行當

百業，黑白圖片印在粗紙上產生古老斑駁之感；《敦煌》的設計則頗具手工感，紙的色彩貼合了敦煌印象，書脊採用不完全模切，外形恰似石窟洞，撕下後露出了書名，是一個巧妙的設計。

主辦方表示，「最美的書」評審標準既要與「世界最美的書」評選要求相接軌，又能反映出中華文化的特質和精髓，「我們開展這項活動，目的是弘揚中華文化，倡導書籍設計與內容的完美結合，並為中國圖書設計走向世界建立平台和窗口。」（中新社）



▲《江蘇老行當百業寫真》《東坡樂府雅集》等書籍獲本年度「最美的書」稱號 網絡圖片

南良渚北陶寺 考古實證五千年文明

12日，南京召開的「首屆中國古代都城考古新發現國際學術研討會」發布了中國古代都城考古新發現。南京大學歷史學院教授賀雲翱表示，這次會議公布了五千年前中國南方的良渚及北方的陶寺等一批最新古代都城考古成果，實證了五千年中華文明史，證明以中國為代表的東方文明有自己發展的規律和自身發展動力體系與文明表達方式。

浙江省文物考古研究所研究員王寧遠在《良渚古城的規劃與營建》中表示，他們的考古團隊有關良渚水利系統的

整體結構的考古發現使得二者成為有機整體，共同實證中華五千年文明史。良渚古城遺址已代表中國向世界遺產委員會申報2019年世界文化遺產項目。

中國社會科學院考古所研究員何驚在《陶寺邦國的精神文明》報告中發布了陶寺觀象台是迄今考古發現世界最早的觀象台，開創了中國古代歷代王朝統治者特別重視天文曆法，不僅具有君權神授、代表天命的宗教象徵意義，更具有「授時」控制社會生產生活的實用功能。（記者 陳曼）



▲良渚古城及外圍水利系統結構圖 網絡圖片



►粵港澳大灣區電影之夜在廣州舉行 大公報記者黃寶儀攝