



# 展示201部優秀國產影片 促進中外電影文化交流互鑒 中國電影聯合展台亮相第45屆美國電影市場

11月5日至10日，第45屆美國電影市場（American Film Market）在拉斯維加斯舉辦。在國家電影局指導下，中影集團中國電影合作製片公司於展會設立「中國電影聯合展台」，集中展示中國電影最新發展成就，推廣優秀國產影片，推介中國電影企業，務實促進中外電影領域交流與合作，推動國產電影對外貿易。

【大公報訊】作為全球最為重要的電影交易市場之一，美國電影市場每年吸引來自80多個國家或地區的數千名從業者齊聚一堂，共同參與為期6天的版權交易、影片展映以及相關論壇活動。今年是「中國電影聯合展台」第二年參加美國電影市場。中國電影股份有限公司、華夏電影發行有限責任公司、上海電影集團、珠江電影集團、瀟湘電影集團、博納影業集團、江蘇幸福藍海影業、上海華人影業、中國電影資料館、中國電影基金會、北京電影學院、北京國際電影節、上海國際電影節等55家國內優質電影機構「組團出海」。其中，不少機構同時擔任「買家」與「賣家」的角色，既考察海外項目，也向全球同行推薦中國影片。

《開心超人之逆世營救》《燃比娃》《落凡塵》《雄獅少年2》等動畫電影，以及《里斯本丸沉沒》《雪豹》《再會長江》《康熙與路易十四》《偉大征程》等紀錄電影，其中既有在國內市場表現突出的作品，也有備受期待的未上映項目。

有參展企業代表表示：「目前全世界電影產業都面臨着新的挑戰和機遇，溝通交流對於大家來說必不可少，這次隨「中國電影聯合展台」參加美國電影市場，就是希望能與全球同行深入交流，建立全面、穩定的合作渠道，推動中國與世界電影的融合發展。」

## 推動國產電影對外貿易

此次展示推廣，中國影片得到了海外同行的青睞。代表中國參加第97屆奧斯卡獎角逐的《里斯本丸沉沒》走出國門，已在英國多個城市放映，引發全球媒體和觀眾的廣泛關注。今年國慶檔影片《志願軍：存亡之戰》上映首周票房達到1.12億美元，讓海外片商對中國市場的潛力有了新的認識。此外，進口影片《哈利·波特》系列電影在國內重映的出色表現，也進一步增強了國際同行對中國市場的期待和信心。

## 得海外同行青睞

此次，「中國電影聯合展台」共帶來了201部電影項目，包括《射鵰英雄傳：俠之大者》《只此青綠》《白蛇：浮生》《笑傲江湖·曲一》《鄭和下西洋1：滄海幽冥》等展現中華優秀傳統文化和中華美學精神的影片，《走走停停》《好工作！》《好东西》《長沙夜生活》《雲邊有個小賣部》等現實題材影片，



▲「中國電影聯合展台」日前參加第45屆美國電影市場。

在展會正式開幕前，就有不少國內參展企業收到海外公司相關諮詢郵件，並約定在展會進行會談。會議首日，多部影片項目在版權銷售、跨境合作等方面達成初步共識。

聯合展台的展位上，前來垂詢的國際同行絡繹不絕，工作人員通過現場講解、資料展示以及個別洽談等方式介紹了中國電影市場的概況、發展成就及產業政策，國內參展商代表也借此機會與海外從業者進行了面對面的交流。

中國電影合作製片公司相關負責人表示，「中國電影聯合展台」再次參加美國電影市場，向全球電影同行展示中國電影的活力與多樣性，進一步推動國產電影的對外貿易，促進與國際優質資源的對接，為中外電影交流合作搭建橋樑，促進中外電影文化交流互鑒。未來，「中國電影聯合展台」將繼續為國內電影機構和國產影片拓展國際交流合作渠道，助力中國電影走向世界。



▶電影《里斯本丸沉沒》海報。



▶此次「中國電影聯合展台」共帶來201部電影項目。

# 結合西班牙烹飪與香港飲食文化 大館古蹟建築內 體驗異國風味



▲餐廳外景。

## 體驗異國風味

漫步於中環的繁華地帶，轉角踏入充滿歷史韻味的大館，便可見新近開幕的西班牙餐廳「1862 bar de tapas y vino」（下稱「1862」）。源自對美食與文化的致敬，「1862」選址於大館內的Prisonyard Hall，緊鄰昔日的監獄操場——曾是域多利監獄D倉，於1862年落成之地。餐廳以一抹鮮亮的紅色霓虹燈牌作為標誌，彰顯其獨特風格。

大公報記者 郭悅盈



掃一掃有片睇



▲Cochinillo 1/4隻西班牙乳豬配燒菠蘿條。

▼Cordero Ibérico 14小時慢煮羊排。大公報記者 郭悅盈攝

## 大小廚房

「1862」餐廳早前已在荃灣與灣仔以「El Cerdo」之名開設分店，並因大館缺少西班牙菜從而被邀請入駐。餐廳裝修融合後現代風格與西班牙中北部風情，讓食客感受歐洲風情與香港歷史、藝術與美食的交融。餐廳負責人林先生分享道，「選擇「1862」這個名字是因它代表大館內監獄操場的建造年份。餐廳保留了建築的原始風格，如磚石結構、拱門等，並加入簡約後現代元素，使用天然石材裝修，並以紅色為主題色，如深紅色牆面，以契合大館氛圍。」

## 主打西班牙北部海鮮菜

在菜式風格上，「1862」主打

香港較為少見的西班牙中北部沿海地區的海鮮，由主廚Simon Lynch主理。在fusion元素——即將不同國家及地區的烹飪技藝、食材和文化元素相融合——的加持下，Simon堅持保留傳統烹調方式。這使得客人就算身處美食林立的中環區，都能感受到每道菜式的獨特之處，成為另一番美食體驗。

Cochinillo（烤乳豬）是「1862」的推薦菜式，將西班牙烹飪與香港飲食文化結合，展示了fusion料理的特色。這道特色菜以1/4隻西班牙乳豬為主角，搭配了燒菠蘿條。主廚Simon在馬德里的一家古老餐廳品嚐到這道烤乳豬後，深受啟發，決定在

「1862」推出。他介紹，「烤乳豬在香港很受歡迎，也在國際上獲得好評。這道菜既保留了西班牙乳豬的風味，又融入了香港烹飪特色。」

「Matrimonio」這道菜品，其名源自西班牙語，寓意着「婚姻」，象徵着不同食材間的和諧搭配。其主要成分包括煙熏白鯧魚與鮮番茄蒜蓉多士，源於西班牙的安達盧西亞地區，特別是在塞維利亞等地非常受歡迎。

Simon介紹說，「這道菜巧妙地將西班牙傳統的煙熏白鯧魚與具有地中海風情的鮮番茄蒜蓉多士相結合，體現了不同地域文化的交融。在烹飪技藝上，這道菜既保留了西班牙

料理中對食材原味的尊重，又融入了地中海地區對新鮮食材的熱愛及獨特的調味風格。」

在「1862」，除了有多種海鮮和肉類可以選擇，還有一款特別的甜品叫Tarta Santiago。這是一款用杏仁做的、不含麵粉的蛋糕，上面裝飾有糖霜撒成的十字形狀，這代表了西班牙聖地牙哥的文化與歷史。Simon說，在香港，像這樣來自西班牙的傳統甜品並不多見，因此「1862」特別將其引入，旨在讓香港食客們有機會品嚐到，同時也能對西班牙的文化有更多認識。

▲Matrimonio煙熏白鯧魚配鮮番茄蒜蓉多士。大公報記者 郭悅盈攝



▶Tarta Santiago聖地牙哥杏仁蛋糕。

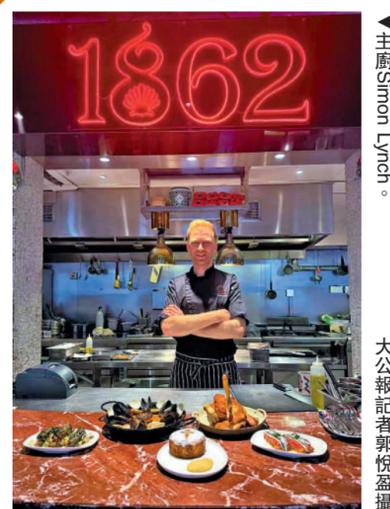
## 喜愛香港 提供多樣化菜品

### 主廚故事

Simon Lynch自16歲起便在廚藝界發展，曾在美國和英國多地任職，並於2010年移居香港，2024年加入「1862」成為主廚。他偏好使用簡單直接的食材進行烹飪，並將這種簡約風格帶到了「1862」。他認為，西班牙小吃能在香港受歡迎，這與香港人的特質頗為相似。「Tapas（西班牙小吃）正是一種小巧的分享式菜餚，其部分食材有時甚至與香港本地的食材有異曲同工之妙。這也使得Tapas在香港的推廣變得相對容易。」

Simon對香港有深厚的喜愛，他知道香港人對食物的要求極高。「我餐廳在開業之初就進行了市場調研，發現香港人使用護照的頻率在亞洲地區名列前茅，這意味着香港人非常熱愛旅行。因此，當他們在香港的餐廳用餐時，往往希望這裏能提供他們在旅行當地所體驗到的那種高標準的美食，因為他們知道自己之前有過怎樣的美食體驗。」

此外，Simon還提到，西班牙和香港的食材都非常依賴於地理位置。「比如，如果生活在沿海地區，那麼海鮮就是主打。而香



▶主廚Simon Lynch。

大公報記者 郭悅盈攝

港也是如此，有自己獨特的食材和風味。因此，我選擇提供多樣化的菜品，以滿足不同食客的口味。」



▶加利西亞地區烤原條章魚腿伴Rioja辣椒及綠香芹醬。

▼餐廳裝修以紅色為主題色。