●文化创新2020

日前,深圳迎来了蜚声中外的国际空间设计大奖——2016第 七届艾特奖颁奖典礼。来自中国、美国、英国、法国、意大利、 俄罗斯、日本、希腊、奥地利等35个国家和地区的1500多名设计 师代表、知名企业家出席本届艾特奖颁奖典礼。

艾特奖于2010年在深圳首度颁发,每年一届,12月颁奖,旨 在打造全球最具思想性和影响力的设计大奖, 发掘和表彰最佳设 计师和最佳设计作品,同时为设计界搭建一个跨国交流、合作与 发展的平台。艾特奖以其国际性、专业性和影响力为中外建筑与 设计界所瞩目,是当今中国最具影响力的权威设计奖项;在全球 设计舞台上, 艾特奖影响力直逼红点、IF、IDEA等三大设计奖 项。与往届相比,今年更是亮点显著。



"艾特奖"成为深圳"设计之都"的重要品牌之一

6020件作品参与角逐

作为全球第二大经济体,中国的市场对全球建筑及室内 设计界具有无穷的吸引力, 艾特奖为全球设计界提供了一个 进入中国市场的平台和通道。本届颁奖盛典吸引了来自全球 35个国家和地区设计师代表、包括近30位知名设计院校学术



深圳作品《水湾1979【云端】会所》获2016艾特奖最 佳会所设计奖

领军人物等在内的1500多人共襄盛会。

历年来, 艾特奖参赛作品及设计师都备受关注。2016 年, 艾特奖共收到来自中国、美国、意大利、德国、荷兰、 葡萄牙、比利时、日本、澳大利亚、西班牙、奥地利、希 腊、俄罗斯、墨西哥、印度、罗马尼亚、以色列、巴西等35 个国家和地区的建筑与室内设计师参赛作品6020件。曾参与 2016年全球最具影响力的威尼斯建筑双年展,来自英国、奥 地利、以色列、埃及、尼日利亚、亚美尼亚、塞尔维亚、意 大利、法国、德国、芬兰等14个国家的顶尖建筑师亦携作品 参与了本届艾特奖的角逐。

艾特奖设立7年来,坚持由国际权威学者担任评委,并 制定了非商业化的严格评审程序,以保证奖项的权威性和公 正性,使得这一奖项的国际影响力逐年扩大。2016年艾特奖 的国际终评委员会主席由中国工程院院士、中国建筑设计研 究院总建筑师崔愷出任,副主席由中国工程院院士、全国建 筑设计大师孟建民出任。此外,哈佛大学建筑学博士、台湾 亚洲大学副校长刘育东,亚洲设计师、PAL设计事务所创办 人及首席设计师梁景华,米兰世博会意大利国家馆主创设计 师米歇尔·摩尔等3位全球建筑设计界的领军人物出任国际终

5位终评委一致认为:今年艾特奖参赛作品质量和水平 非常高,有多件参赛作品的评分难决高下,以至于组委会临 时延长评审时间。

18项大奖全球首发

颁奖典礼上,18项最佳设计大奖全球首发,从建筑设计 到室内设计,作品涵盖了公共建筑、绿色建筑、数字建筑以 及酒店设计、别墅设计、会所设计、样板房设计、公寓设 计、办公空间、文化空间、交通空间、展示空间、商业空 间、娱乐空间、餐饮空间、光环境艺术、陈设艺术等。来自 美国、英国、意大利、新加坡、荷兰、奥地利等国家的设计 师凭借卓越的设计理念摘得9项大奖。

其中, 出自新加坡设计机构之手的参赛作品夺得最佳别 墅设计奖,评审团这样评价:"这个别墅项目用典型的和最简 洁的元素在建筑中定义出了一个几何空间, 但采用了一种全 然不同的方式诠释所有的元素,从而将元素与环境、光、物 质、水、绿化紧密结合起来。"而对于荣获最佳光环境设计奖 的荷兰设计师的作品,评审团更是大加赞誉:"这个方案已经 突破了常规的灯光照明的认识, 营造了一种梦幻、神秘的氛 围,和光环境的营造主题比较契合,给人一种新的体验。"

中国设计机构和设计师斩获了9类大奖。来自深圳的于 强室内设计师事务所和昊泽空间设计有限公司分别荣获最佳 会所设计奖和最佳样板房设计奖。对于前者获奖作品,评审 团给予了很高的评价:"它有很多艺术的表现,还有很多家具 安排得非常有序,有点工业风,有艺术的成分在里面,非常 成功。"而对于后者获奖作品,评审团也褒赞很高:"把文化 和情感的意念放在一个现代的样板房里面,很有内涵很有感 觉的空间融入这些现代的生活里面,非常成功。"

海外机构寻求合作

过去7年,全球化浪潮深刻影响着人类社会的发展,中 国经济也取得了长足进步,逐渐发展成为全球第二大经济体 和世界第一建筑大国。正是在这样的背景下, 艾特奖依托中 国的快速发展和巨大市场,逐步成长为中国境内设立、国际 化程度最高、具有全球影响力的专业设计大奖。

越来越多的境外建筑师、设计师通过角逐艾特奖,提高 知名度, 拓展中国市场; 越来越多的房地产开发商、酒店投 资方和工程建设方,将艾特奖获奖者锁定为合作目标;越来 越多的来自世界各地的优质项目投资方、商业财团与艾特奖 组织机构进行对接, 寻求合作和支持。

自2016年3月份启动评奖程序,本届艾特奖历时8个月 的全球巡回推广,走过国内外50多个城市,举办了77场大型 的设计论坛、50多场高规格的设计沙龙,20多万名中外优秀 设计师参与。与此同时,通过在俄罗斯、日本、迪拜等国家 和地区开设代表处, 艾特奖的影响力远播全球, 掀起了欧美 等发达国家和地区的设计界参与艾特奖的热潮。

专家表示,本届大奖共吸引了35个国家和地区的建筑与 室内设计师参赛作品6020件参与和角逐,这说明艾特奖在国 际上的影响力与日俱增。艾特奖发端于深圳,目前已经走向 全国、走向世界,成为深圳"设计之都"的重要品牌之一。

深圳春节食物篇

有滋有味过新年

廖虹雷 文/图



过年小食:油角、糖环、花生饼



炸煎堆

当深南大道两旁挂满了大红灯笼, 当百年老墟深圳东门步行街挂 满五星红旗, 当全市大小商厦和社区拉起"欢度春节"大红横幅, 深 圳处处洋溢着浓浓的节日氛围, 人们也在制作、品尝、分享地道美食 的过程中, 迎接春节这一最重要的传统节日。

【打饼声声迎新年】

民谚道:"听到沓饼声,知道过年来。" 离过年还有一旬半月的时候,"沓沓沓,沓沓 沓"的打米饼声音,从深巷里的千家万户中 弥漫开来, 把沉寂的乡村敲得欢腾热闹。

这沓饼声,就是深圳广府人在"打米 饼",也就是客家人说的"打拗饼"。"沓米 饼"是从制作的角度来"命名"的,木槌敲 打发出"沓沓"声;"打拗饼"是从吃的角度 来形容的,因为米饼硬,要用力"拗 (掰)"成一小块一小块,才能咬吃。

沓米饼是传统农业社会里既简单欢闹又 经济实惠的民俗活动。代代相传的儿歌:"氹 氹转, 菊花园, 炒米饼, 糯米团……"唱出 炒米饼历史的久远。

炒米饼是岭南人过年家家必备的时令小 食和最佳手信。选用刚收成的冬米,经洗 净、晾干后,倒在锅里炒至金黄色。再把炒 香的米放进碓臼里舂粉碎,然后用"糯斗" 筛成米粉,筛剩颗粒较大的米碎再倒进碓臼 里春,然后再筛,反复多次。也有用石磨 磨,磨出来的米粉更加细幼,做出来的米饼 更加幼滑松化。炒米饼传统馅料多是花生、 芝麻、黄豆,如今有人改良为板栗、莲子、 绿豆等。经过热锅炒香,研成碎粒备用。在 盆砵里倒进炒米粉、花生、芝麻、黄豆粉之 类的材料,按比例掺入糖浆,搓拌成饼料 团, 然后在一个个刻有图案的木饼模上制作。

打饼功夫既讲究,又很有乐趣。你家打 饼,大家去帮;打完你家,又帮我家。大家围 在一起,连小孩也掺凑热闹。主妇捏饼料团装 进模里,其他成员人手一个小木槌,把模里 的饼料捶实之后,再轻敲出来,拿去烘焙。

清初屈大均《广东新语·食语》有载: "以糯粳相杂炒成粉,置方圆印中敲击之…… 残腊时,家家打饼声与捣衣相似,甚可听。" 村村巷巷响起的沓饼声和踏碓声,家家厨镬 飘来饼香味,让有"声"有"色"的新年, 提前降临百姓家。

除了打米饼外,深圳当地人还忙着做煎 堆、油角、糖环、散蛋、花生饼、黄糖糕、 九层糕、松糕、寿粉等年节小食。九层糕喻 意"长长久久,步步高升"。客家人最有特色 的年糕是"蒸圆笼板"。将二三十斤糯粳米 粉、红糖五六斤加水拌匀,倒在一个垫有竹 叶的大圆笼里蒸。因为它直径二三尺、糕厚 一尺五多,大火足足蒸一个夜晚才能蒸熟。 应节的,还做喜粄、甜粄、爆谷团、萝卜 板、钵仔糕、打米橙(米通)等。"年晚煎 堆,人有我有",大家期盼日子甜蜜、好运、 团圆、喜庆。

【无鹅不年新旧俗】

深圳俗话"无鹅不年",也就是说过年没 有鹅吃,不像过年。逢年食鹅,百年间竟食 出公明烧鹅、沙井卤鹅、西乡酱鹅、南头蚝 油煎鹅、石岩酸梅鹅、龙华三杯鹅、观澜笋 焖鹅、横岗梅菜鹅、龙岗金针碌鹅、坪山白 斩鹅和大鹏盐水鹅等本地名菜。

20世纪80年代改革开放后,市场物质丰 富,随时买卖方便,加上深圳推进城市化, 农村无农田,农民不下田,鸡、鹅、鸭、 鱼、米等全都现挑现买。于是, 自种自养方 式逐渐成为历史。

俗话说,"三十年河东,三十年河西"。



深圳沙井妇女沓米饼

如今,人们为了吃上放心肉菜,特别是农家 放养的鸡、鸭、鹅等,有的人回老家养起家 禽、自己种菜,还有的人到边远村庄或邻县 农家定点签约付钱请农户种养,专供肉菜。 到做年时节,自然吃上特别好味道的农家禽 蛋和新鲜蔬果。

【新安大盆菜层层香】

喜欢热闹的深圳人,做年有个独特的围 着吃"大盆菜"的习俗。过年前夕,村中族 人往往举行盆菜宴,把全村男女老少、外出 工作的本村人,或者同宗共姓的外村头面人 物请过来,在祠堂抑或社区小广场设数十乃 至数百席一起吃大盆菜。

这款大盆菜,全称为"新安大盆菜"(新 安是深圳市古称)。它不像通常一道菜一道菜 地上, 而是自始至终用一个木盆或铜、不锈 钢材质的面盆,盛着像小山似的满盆荤素 菜,足够8至12人吃个饱。众人不拘室内厅 堂还是村前小广场, 熙熙攘攘, 围盆而吃, 甚为热闹。平时嫁娶、祝寿、添丁、乔迁、 醮会、酬神、祭祖等诸项活动, 无不盆菜宴 席,饮酒庆贺。此等宴吃最早盛行在深港一

带,如今传至广州、澳门和台湾等地。 新安盆菜按食材来分,有广府和客家盆 菜两种。广府盆菜以海鲜为主,客家盆菜以 山珍见多; 共同的特点是通过煎、煮、炸、 炒、烧烤等方法,烹饪老火萝卜、蚝油焖芽 菇、南乳烩浮皮、香芋枝竹扣肉,垫在盆 底,再一层一层往上垒,然后广府的盆菜往 上叠加酥炸鳗鳝、炸土鱿、炸鲜蚝、白灼虾 和清蒸鲍鱼等;客家盆菜则换成酿油豆腐、 红烧鲜笋猪肉、手打牛肉丸、烧鸭、碌鹅 等。早期的盆菜一般是五六层,近年物质丰 富了加到八九层,甚至十层十三层。一层一 道菜,一菜一道味。盆底用小碳炉(今为液 化炉)稍稍加热,蒸汽上蹿,肉汁下渗,食 材相互吸收精华,浸润着盆菜越吃越香。

据载,这种老少咸宜、历久不衰的盆菜 习俗源自700多年前的一段典故。宋景炎二 年(1277年),元兵南下,宋军南奔,仓皇抵达 官富场(即香港九龙一带),驻跸九龙村子(后 称"二王村")内。乡人慌忙把各家各户拿来的 菜集中倒在军用大面盆里煮。一盆盆百家菜 竟然香气四溢, 供饥肠辘辘的宋军饱食了一 顿。这种盆菜在香港和新安县沿袭成风俗。

深圳地区现在盆菜做得最好、食材最精 致、吃盆菜宴人数最多的莫过于福田区下沙 村。这个拥有700年历史的古村全部姓黄, 每年均举办大型的盆菜宴,2002年最为隆 重,大盆菜5319席,赴宴人数6万余人。这 次大盆菜宴的举办席数和人数, 两项数据创 下吉尼斯世界纪录。2011年,大盆菜与下沙 祭祖习俗人选第三批国家级非物质文化遗产 保护名录。2014年,下沙大盆菜被央视纪录 片《舌尖上的中国》第二季摄制播出,在海 内外产生很大影响。