

郎朗獲英殊榮

皇家音樂學院授榮譽博士 歷來最年輕首位華人得主

香港文匯報訊（記者 鄭佩琪）一雙手游走於黑白琴鍵，為聽眾彈奏出美妙樂曲的著名鋼琴家郎朗，再次為華人爭光！2006年透過特區入境處「優秀人才計劃」成為港人的郎朗，憑藉在藝術、推動音樂教育及慈善的貢獻，以28歲之齡，獲倫敦英國皇家音樂學院頒授榮譽博士學位，是首位華人、也是歷來最年輕的音樂家奪得該項殊榮。郎朗說，今次得到的是學術榮譽，有別於音樂獎項，是一種鼓勵。

頒發儀式在當地時間前天(12日)下午於英國皇家音樂學院布里頓劇院(Britten Theatre)舉行，英國王儲查爾斯(Prince Charles)出席儀式。

王儲查爾斯親頒發證書

該校院長溫斯頓(Lord Winston)宣讀郎朗的傑出成就及授予榮譽博士學位的緣由，接着由查爾斯親自頒授證書予郎朗。現年28歲的郎朗，是首位華人音樂家獲得該項殊榮，也是歷來最年輕的得主。英國皇家音樂學院鋼琴教授瓦妮莎·拉塔奇表示，去年郎朗在學院講授過一次「大師課」，引起廣泛關注及討論，令學生在音樂演奏上獲得啟發，故決定向郎朗頒授有關學位，鼓勵他繼續音樂教育事業。學院又表示，郎朗對於年輕一代已經產生廣泛而深遠的影響力，表彰他在音樂、教育及慈善領域的貢獻。

獲學術榮譽深感「幸運」

郎朗於儀式後表示，以往獲得的獎項都與唱片、音樂有關，今次得獎很特別，「這個學院榮譽是非常特別的，對我是一種鼓勵，畢竟是學術上的榮譽，能得到這個獎也是我的幸運。」郎朗事後把接受英國皇家音樂學院訪問的片段上載至「郎朗國際音樂基金會」網頁，談及他與該校的淵源及未來大計。

郎朗在片中表示，去年4月獲該校邀請講授大師班(Master Class)，向該校3名年輕鋼琴系學生和其他學生分享及交流音樂知識，「在音樂裡，我們一起度過有趣、美妙的時光。」自此郎朗與該校及轄下的鋼琴系產生緊密關係，去年秋季，該校向郎朗提出頒授榮譽博士學位，郎朗欣然接受。

致力栽培古典音樂新人

郎朗說，身為古典音樂家，追求長遠的事業發展，未來重要工作是繼續專注演奏，鑽研鋼琴技巧及學習新知識，提升鋼琴造詣；把古典音樂傳授予下一代及有才華的音樂家，是郎朗的未來工作，「古典音樂像講故事，要透過一代一代、透過師徒、透過友誼(承傳)，我們要保持這個傳統。」

在2008年，郎朗成立「郎朗國際音樂基金會」，資助全球年輕音樂家及提供表演平台，致力普及古典音樂。郎朗稱，今後會繼續帶領基金會，將音樂推廣予年輕人。郎朗今年在內地成立「郎朗音樂世界」，上月起舉行非牟利的鋼琴比賽，為內地兒童提供更好的學習環境及交流演出的機會。

國際傳媒讚「郎朗效應」

郎朗從2004年起擔任聯合國兒童基金會親善大使，曾赴非洲為當地兒童演奏；2008年於北京奧運開幕式以鋼琴獨奏《星光》，他也曾於國慶60周年晚會彈奏。今年初，郎朗獲邀於美國總統奧巴馬招待國家主席胡錦濤的國宴中演奏《我的祖國》。有國際傳媒將他產生的巨大影響力譽為「郎朗效應」。



■郎朗辦理來港定居手續。

內地「鋼琴王子」 首名「優才港人」

香港增輝 郎朗是首位透過入境處「優秀人才計劃」來港的申請人，也是首位內地藝術文化界人才取得「優才」身份。「優才計劃」推出快滿5年，一直反應理想，除了郎朗，港人熟悉的著名鋼琴家李雲迪、國家體壇名將李寧及實力派演員章子怡、葛優、胡軍、周迅、湯唯、張靜初及黃曉明等，都是透過計劃成為「香港人」。

「優才計劃」是入境處專門為香港吸納有「才」之士的措施，於2006年6月底推行，設有「綜合計分制」及「成就計分制」，獲批人士來港前，毋須先獲僱主聘用。根據入境處數據，截至3月底，該計劃累積收到5,379宗申請，分別有1,730人及142人通過「綜合計分制」及「成就計分制」來港。

■香港文匯報記者 文森



■「鋼琴王子」激情演奏。



■郎朗獲英國皇家音樂學院頒授榮譽博士學位，由英國王儲查爾斯頒授證書。郎朗國際音樂基金會網頁圖片

音樂獎等身 年收入近億

於2002年，郎朗獲頒伯恩斯斯坦藝術成就大獎；2004年起擔任聯合國兒童基金會親善大使，並先後與柏林、維也納、美國等5大交響樂團合作。

重大典禮國宴「琴師」

近年郎朗已成為國際重要場合的表演「常客」，包括2006年德國世界盃揭幕禮、2008年的北京奧運開幕禮、去年的上海世博會開幕禮，以及美國總統奧巴馬榮獲諾貝爾和平獎的頒獎禮上演奏。今年1月，奧巴馬於白宮宴請訪美的國家主席胡錦濤期間，郎朗應邀為兩國元首演奏《我的祖國》一曲。

郎朗於2003年曾被美國著名青少年雜誌《人物》(teenpeople)評選為「20位將改變世界的年輕人」，是唯一入選的藝術家；他又曾入選美國《時代雜誌》全球百大影響力人物。

■香港文匯報記者 文森



■郎朗去年4月在英國皇家音樂學院與3名年輕鋼琴系學生合照。Royal College of Music網頁圖片

少年成才

現年28歲的郎朗已是國際知名的頂尖鋼琴家，獲獎無數。郎朗出生於遼寧省瀋陽市一個音樂世家，父親郎國任曾於瀋陽空軍部隊歌舞團任專業二胡演奏員，所住院子住滿文藝工作者，每家孩子都學樂器，在音樂的氛圍下，幼年的郎朗很早已表現出音樂的天賦。《福布斯》雜誌曾於2008年估計郎朗的每年收入達9000萬元人民幣。

3歲習琴17歲名揚國際

郎朗3歲受父親啟蒙開始學習鋼琴，4歲開始師從瀋陽音樂學院的朱雅芬教授學習鋼琴，年僅5歲已於瀋陽鋼琴比賽中榮獲第一名，並於同年舉辦首次公開獨奏表演；在9歲時已贏得全國星海鋼琴比賽第一名，同年更考入北京中央音樂學院。2年後他再贏得德國埃特林根青少年鋼琴賽冠軍；13歲時更獲得第2屆柴可夫斯基國際青年音樂家比賽第一名。

任聯合國兒童基金大使

郎朗14歲時，考入著名音樂學院美國科蒂斯音樂學院，師從院長、著名鋼琴大師格拉夫曼。同年，郎朗更與國際著名的IMG演出經紀公司簽約，從此他踏上職業演奏家之路。在他17歲時，因為與芝加哥交響樂團合奏「柴可夫斯基第一鋼琴協奏曲」而一炮而紅。

皇家音樂學院 鋼琴考級翹楚

載譽百年

英國皇家音樂學院(Royal College of Music)於1882年成立，與英國皇室關係密切，創校人是威爾斯親王，即英王愛德華七世。今次跟郎朗一同獲頒榮譽博士學位的音樂家，還包括蘇格蘭作曲及指揮家麥克米蘭(James MacMillan)及芬蘭指揮家薩洛寧(Esa-Pekka Salonen)。該校人才濟濟，創作多齣經典百老匯音樂劇如《歌聲魅影》、《貓》的作曲家安德魯·韋伯，也是該校學生；香港小交響樂團音樂總監葉詠詩，曾獲該學院頒授院士榮譽。

該校校長一職由英國皇室成員擔任，現任校長是王儲查爾斯。學院與另一家皇家音樂學院Royal Academy of Music合作成立音樂考試與評審機構，後來再有兩家學院加入，制訂目前最具權威性的鋼琴考級制度，港人通常報考的音試，都是由該幾間學院舉辦。

■香港文匯報記者 文森

「打小人」旅遊 台貴婦受落



■台灣名模隋棠任「打小人」推廣大使。

■香港風俗「打小人」。

香港文匯報訊（記者 文森）有研究發現，台灣的高收入女性對香港文化及消費感興趣，故香港旅遊發展局在昨日開幕的台北國際觀光博覽會上，專向台灣女性市場推出結合米芝蓮餐廳、高級水療及五星級酒店享受為一體的旅遊產品，同時會將台灣女性感興趣的香港文化產品「打小人」融入行程中，令她們在享受之餘，亦可多了解香港的獨特文化。

旅發局推廣 女星隋棠代言

但旅發局該項推廣，卻被台灣媒體結合了現時當地流行的「小三」（第三者）熱潮，指是「打小人驅小三（第三者）」的香港專題旅行。香港旅發

局傳媒發言人林惠芳指有關說法是台灣媒體「較具創意」的表達。她指是次旅發局邀請台灣女星隋棠擔任推廣大使，或許隋棠早前主演的《犀利人妻》太過受歡迎，以致台灣媒體將兩者混為一談。林惠芳稱，「打小人」會當成一項文化介紹，但該局不會鼓吹迷信。

台灣媒體稱，「遊香港打小人」以台灣高消費力的貴婦、人妻為目標，3天行程索價4萬元新台幣(約1.08萬港元)，但標榜往返坐商務艙，住頂級酒店，喝高級酒店的下午茶，而行程重點在於「打小人、驅小三」。熱推「打小人團」的天擎旅行社總經理陳玉鳳指出，很多台灣人都去過香港旅遊，若無新意難以吸引人氣。

導遊總工會力挺政府監管

香港文匯報訊（記者 郝君兒）港府正就旅遊業規管進行公眾諮詢，提出4大方案聽取業界及社會的意見。其中香港導遊總工會率先表態，並向當局提交建議書，工會表明政府現時把發牌與規管分開處理的雙軌制並不可取，重申支持第4個方案，即由政府全力管理，讓旅遊業議會完全退出規管角色。但在立法規管導遊及旅行代理商發牌制度上，工會則不滿當局有意將內地團與其他入境團從業員分開處理，批評是對內地團業界不公平。

倡徹底改革舊架構

該會在建議書中重申，不徹底更新舊衣鉢，旅遊業沒得救。該會承認旅遊業規管屬「燙手山芋」，但認為政府若為大局着想，應義不容辭負起責任，迅速地、革命性地取代原有監管架構，進行最徹底改革，並整合各旅遊相關的部門，包括旅遊事務署、旅遊業議會及旅行代理商註冊處，連負責推廣的旅發局亦應包括在內。至於改革牽涉的財務問題，工會表示雖然第4方案所需費用最多，但強調管理是需要費用的，該用的不應省。

事實上內地團問題確為社會關注問題，就最近有內地團導遊向旅客講粗口，旅發局主席田北俊表示現時愈來愈多內地人以個人遊簽注來港，報團比例已縮減至約10%，本以為連串醜聞會影響內地客報團意慾，沒料到五一黃金周期間內地團客仍錄2.8萬人次，按年升9%，故相信內地客並不太關注香港旅業操守、聲譽。



■旅發局美食最大賞今年新增蝦餃之王大獎，邀請香港各食肆爭奪冠軍寶座。香港文匯報記者莫雪芝攝

「蝦餃王」首逐美食賞

香港文匯報訊（記者 郝君兒）美食為香港旅遊業的重要賣點。旅發局主席田北俊表示，去年過夜旅客在港的餐飲消費，共為香港帶來逾150億元收益，按年急升40%。為刺激旅客來港品嚐地道美食，旅發局着力打造香港成亞洲美食之都，其中第10屆美食之最大賞，將於7至8月期間舉行，即日起至7月4日本港各式食肆皆可報名參加，競逐羹、點心、飯及蔬菜4大組別的冠軍，其中點心組首設「蝦餃之王」獎項，由各名廚爭奪蝦餃王寶座。

點心組別總評判、著名食評家韋基舜表示，蝦餃可說是中式點心中最重要代表。點心就是小巧之意，故他認為一隻靚蝦餃不需特大，但蝦要新鮮皮要薄，但薄皮出籠時絕不能破，以免蝦汁漏出影響味道。

為讓海外旅客更了解香港的美酒美食，旅發局下月將到歐美巡迴推廣，其中在美國一站，該局將聯同2010年美食之最大賞得獎者之一的朗豪酒店3名師傅同行，參加當地的世界級美食盛事，由香港師傅在全球5,000名參加者前，即席示範香港的中菜美食配搭美酒。

