

鄧麗君再現雲林-浮空投影音樂會 榮獲國際創意鉑金獎



獲得眾多好評的「鄧麗君再現雲林-浮空投影音樂會」再傳捷報，參與國際獎項協會 (IAA) 的 Muse Creative Award (謬思創意獎) 一舉拿下 Event-Concert 類別奪得最高獎項，鉑金獎，這也是雲林縣政府文化觀光處抱回的第四座國際獎項協會 (IAA) 獎座，且繼二〇二〇年、二〇二二年北港燈會、二〇二二年西海洋音樂祭獲得 IAA 國際金獎後，更上一層樓，奪得鉑金獎。而這也是目前為止雲林縣政府在國際競賽中獲得最高的榮耀。

雲林縣長張麗善表示，「鄧麗君再現雲林-浮空投影音樂會」經過三年的縝密策劃，很高興也很榮幸此次參與國際大獎競賽能夠榮獲 Muse Creative Award 最高獎項，鉑金獎的肯定。



鄧麗君再現雲林-浮空投影音樂會演出實景。

定，在全球參賽作品中脫穎而出，這是對雲林縣政府團隊表演藝術設計能力肯定。同時，這是台灣中央到地方政府的大型活動中，首次利用 AI 技術、虛擬人像、浮空投影等新技術的表演藝術活動，足見讓雲林縣府團隊的藝文設計能力是國際級水準，藉由「鄧麗君再現雲林-浮空投影音樂會」讓世界看見雲林的軟實力。

「鄧麗君再現雲林-浮空投影音樂會」是全球唯一首發利用 AI 技術、虛擬人像、浮空投影，讓鄧麗君復活。音樂會與以往最大的不同點有：「鄧麗君虛擬人與藝人對唱最多首經典歌曲的一次」及「鄧麗君虛擬人演唱最多種語言的經典歌曲」，以往鄧麗君演唱會是以中文歌曲為主，本次製作全新外文歌曲，包含英語、日語、粵語，由鄧麗君虛擬人與當代具代表性歌手，跨時空同台演唱英語、日語、粵語、閩南語、國語共五種語言的經典作品，首演於雲林，讓歌迷大飽眼福和耳福，也能深深感受雲林永遠的女兒——鄧麗君讓人為之驚艷的舞台魅力。音樂會活動本身極具魅力，吸引大量觀光人潮，透過行銷、媒體及資訊傳播，翻轉民眾對城市的印象，進而增加對地方的認同與喜愛，該活動二天計有一萬人次參與，創造在地消費約有新台幣一千二百萬元的經濟效益。

雲林縣文化觀光處長陳璧君表示，國際重點設計賽事 Muse Creative Awards 創辦於美國，由國際獎項協會 IAA 主辦，表彰時尚、建築等各行業設計領域的傑出者，集結全球跨領域設計思維，有「設計界的謬思」稱號，每年吸引眾多精彩作品報名，今年雲林縣政府文化觀光處一舉拿下三座獎座，從二〇二二北港燈會榮獲 Muse Design Awards (謬思設計獎) 金獎；二〇二二雲西海洋音樂祭榮獲 MUSE Creative Award (謬思創意獎) 金獎；到「鄧麗君再現雲林-浮空投影音樂會」榮獲 Muse Creative Award (謬思創意獎) 鉑金獎的肯定，再度把雲林的能見度推向國際。

屏東縣里港鄉以餛飩豬腳著名，不過當地其實還有隱藏版蘇家雲南小吃，餐點口味的調整偏好以帶酸辣的調味方式，老饕建議的吃法是米干加熱糊的豌豆涼粉，這兩種東西配著吃是絕頂美味。涼粉以及涼拌木瓜絲搭配起來，風味有層次又更加開胃，是蠻適合夏天的餐點。

里港的信國和定遠社區，聚集了一九四九年從大陸撤退進入滇緬區域、而後輾轉來安置的一批游擊軍，自然也將當地的傳統美食帶進台灣。米干以純米手工製成，外型看似板條，但口感上有很大差異，產製十分費工費時。烹調時將米干重新川燙瀝乾放入碗中，撒上蔥花及酸菜，

【在地美食系列之 151】

里港蘇家雲南小吃 隱藏在屏東的滇緬美食



蘇家雲南小吃的地道雲南傳統小吃。

另淋上大骨、肉燥及獨門香料熬成的高湯。

涼粉以店裡的米線製作而成，外觀看起來像呈現圓柱狀的黃麵，口感彈軟帶 Q，用白芝麻、花生、小黃瓜、蒜酥、香菜，搭配上店家調配的醬料，一點酸甜一點鹹香拌勻，交錯著蒜酥、香菜的風味，不時還有白芝麻竄起，另外小黃瓜的搭配讓整體增添口感以及清爽感，讓人一口接一口。

招牌之一的碗豆涼粉，手藝傳統道地，台灣就緬甸雲南民族會製作。咀嚼起來，滑嫩入喉，讓人意外驚艷，吃起來清爽，芝麻和花生的香氣四溢，尤其撒在上頭的花生著實提味，湯汁小酸，碗豆涼粉的口感滑順，配起來恰到好處，但相當費時，只有周六及周日限量供應，到晚了就吃不到了。

粉紅色的原味酸肉，是雲南傳統小吃，上面撒上香菜搭配，吃起來酸味鮮明，本身的口感帶鮮明的彈性，酸的味道還蠻搶眼的。涼拌木瓜用花生、辣椒來搭配，調味上酸甜伴隨厚實的辣度尾韻。牛肉米線是用米線來做成牛肉麵，湯喝起來味道不會過重，風味走平順路線。

(記者/崔家琪)