

凌丹琦油畫 歐洲博物館邀個展

強烈色彩語言與新野獸派風格席捲歐洲！Crocetti館方首為台灣藝術家量身策劃個展

文／謝振寶

台灣當代油畫藝術家凌丹琦（Joyce Ling），近日於義大利羅馬Crocetti博物館參與國際聯展，憑藉強烈色彩語言與新野獸派風格的創作，在展覽期間引發歐洲策展人與藝術界的高度關注。展覽策展人Monica Fioranini更於現場正式邀請凌丹琦，於2026年5至6月間回館舉辦個人獨立展覽，成為該館首次為台灣藝術家量身策劃的博物館級個展。

Crocetti博物館為紀念義大利雕塑大師Venanzo Crocetti所

設，館址即為其生前工作與生活的場所，現由其基金會營運，致力推廣具精神性與創作深度的當代藝術。此次展覽中，凌丹琦展出《Exhibition》、《Champs Self-portrait》、《Deck Fun》等作品，以鮮明構圖與飽和筆觸描繪日常情境，展現其對色彩與形式張力的探索。

她的創作融合新野獸派與現代表現主義語彙，筆勢自由，情感強烈，色彩厚實，兼具詩意與力量。此次展出，她以毫不妥協的風格呈現出極具辨識度的藝術語

言，受到現場策展人與收藏家讚賞。策展人Fioranini表示，凌丹琦的作品直率、純粹，充滿韻律與視覺撞擊力，是當代繪畫中極具潛力的聲音。

此次邀展象徵其創作逐步受到歐洲藝壇重視，也開啟與其他藝術機構的合作契機。對此凌丹琦表示：「這場展覽像是一場從色彩開始的對話。我不追求形式的迎合，而是希望觀者能透過畫面感受到色彩及構圖表現的新現代靜謐語彙。」

她也坦言，過去幾年選擇專注

博物館與文化機構的展覽，而非商業畫廊，為的是讓創作回歸本質。此次羅馬展覽成功，也讓她陸續收到來自杜拜、法國、義大利、西班牙等地的博物館邀請。

凌丹琦將持續朝向深層視覺語言發展，以畫筆探尋當下、靜謐與內在感知的流動，讓台灣作品走向世界舞台。她也將循著如梵谷、馬蒂斯的軌跡，長駐歐洲，累積新的感知與色彩語彙，擴展畫作的哲學思維與表現維度。

因此今年10/22~28是她前行歐洲前的台灣唯一公開個展，將



●凌丹琦作品6月在羅馬Crocetti博物館參與聯展，館方特邀2026年回館舉辦個人獨立展覽。

■／賈大明提供

於南亞果遊艇會的「丹琦·美術館」靜默展出七天，集結她在台灣創作、感動人心的代表畫作。一如Crocetti雕刻大師將歷史

作品定鑑於羅馬，凌丹琦也將她的歷程與視野，鑑定於台灣、望眼世界，此處成為台灣私人美術館珍藏歷史作品的收藏處。

證基會投資趨勢講座 新北場7/12登場

文／嚴強國

由臺灣證券交易所等證券期貨投信投顧等周邊單位共同主辦的「2025投資新趨勢系列講座」，第二場（新北場）將於7月12日（周六）下午2時30分，在新板希爾頓酒店37圓滿廳（新北市板橋區民權路88號）登場。活動免費網路報名，鼓勵對資本市場、理財投資有興趣的民眾踴躍參加，亦可同步透過臉書觀看線上直播。

據主辦單位表示，年度系列講座活動自6月起將陸續於台南、新北、台中、高雄及台北舉行，內容涵蓋資本市場新制度與新商品介紹，並由各大證券期貨周邊單位及財經專業講師分享實務經驗。投資新趨勢系列活動詳情與



→證基會「2025投資新趨勢系列講座」活動QR Code。

→新北場聚焦市場新制與理財策略。

■／證基會提供

報名方式，請上證基會活動官網 (<https://webline.sfi.org.tw/workshop/Default.asp?csn=746>)，或洽詢電話：(02)2397-1222 分機338周小姐、337謝先生。

第二場（新北場）特別規劃兩大專題演講，首先由臺灣集中保管結算所王進昇組長講解「股東e服務」平台，介紹如何以數位化提升股東會事務效率；接續則由業界實務專家分享「全民理財時代—市場趨勢與投資策略」，協助投資人掌握宏觀趨勢與操作



要領，深化理財觀念。當日無法親臨者亦可線上觀看直播。

「2025投資新趨勢系列講座」設計實體與線上抽獎，獎品包括：HITACHI日立水蒸氣烘烤微波爐、ASUS輕薄筆電、PHILIPS高速負離子吹風機、SOGO禮券、超商禮物卡及漢堡餐券等多項好禮。其餘三場講座時間及地點分別為：8月16日台中裕元花園酒店、9月13日高雄承億酒店、10月25日台北集思交通部國際會議中心，皆於下午2時30分舉行。

濃厚豚骨赤羽拉麵 吸引吳奇隆親訪

【台北訊】一碗龍蝦濃厚豚骨拉麵叫價580元，以及口味多樣化，吸引演藝圈名人紛紛拜訪。

這家位於台北迪化街的「赤羽拉麵店」老板，其實就是火星猴子創辦人廖建雄。憑藉什麼祕訣，可以吸引老饕味蕾，一口入魂的濃厚豚骨湯頭濃醇香，令人垂涎三尺應是關鍵。近期更吸引巨星吳奇隆親自到訪，粉絲群搜店名及位置，讓店主感受到吳奇隆魅力無窮！

廖建雄指出，到日本留學時候，看到「電視冠軍」拉麵王比賽，第一名拉麵看起來十分誘人，不料專程跑去品嘗，吃完第一反應確實好吃，但也立即發現，對台灣人來說，味道實在太重太鹹了！當時心裡第一個念頭，就想

做出一碗，屬於台灣人一吃就愛上的完美拉麵。

廖建雄說，要如何在市場上脫穎而出？幾經試煉，推出「龍蝦拉麵」，採用印度竹籠急速冷凍，加上日本北海道生食等級干貝，精心、用心烹調，一上桌就讓饕客驚喜哇聲連連；另外，拉麵最重要的靈魂，就在令人難忘的豚骨濃醇香湯汁，選用的是每日新鮮直送的豬大骨與脊骨，經過川燙去血水、再細心清洗去雜質，只留下最純淨的骨香本體，熬煮過程不加一滴油，而是讓骨頭在高溫中自然裂解出骨髓與膠質，經過超過12小時以上的慢火熬煮，從豬大骨中逼出膠質、髓香與豐厚乳化油脂的極致精華，再加入蘿蔔、洋蔥、蒜頭、薑、香



●赤羽拉麵店開張僅四個月，網路已獲近千筆5星評論推薦。

■／赤羽拉麵提供

料增加層次香氣並搭配秘製醬，為這碗豚骨湯注入日式靈魂。

「赤羽」店名的由來？其實對廖建雄而言，有很特別的意義。因在日本留學時，第一個落腳的地方是一座教堂，位在東京北區赤羽（Akabane），而「赤羽」日文發音，剛好也和「賜予」很接近，就像是上帝給饕客的一份禮物。