

全球華商品牌盛典 新加坡政要頒獎

王小玲榮獲「全球華商品牌·慈善公益人物大獎」

詠藜園榮獲「全球華商品牌·文化傳承品牌大獎」

【香港商報訊】記者雷虹報道：6月3日，2026全球傑出華人高峰會於新加坡盛大啟幕，由新加坡貿工部兼文化、社區及青年部高級政務部長劉燕玲擔任主禮嘉賓並致辭。大會當日相繼舉辦第二屆全球華商品牌、第七屆全球傑出華人兩大頒獎盛典，海內外華商精英雲集一堂，共探品牌升級路徑與全球化發展新機遇。

第二屆全球華商品牌頒獎盛典陣容盛大、權威性十足，由新加坡原國防部政務部長顧蔡磯擔任主禮嘉賓並親自頒獎。本屆盛典緊扣實業深耕、科技創新、文化傳承、慈善公益、品牌出海等核心領域設立重磅獎項，旨在表彰全球範圍內德才兼備、成就卓著、勇於擔當的華商個人與優



主禮嘉賓、新加坡貿工部高級政務部長劉燕玲（中）與大會主席團及獲獎人合影。



新加坡原國防部政務部長顧蔡磯（左）為王小玲女士頒發第二屆「全球華商品牌·慈善公益人物大獎」，詠藜園獲頒「全球華商品牌·文化傳承品牌大獎」，由其品牌傳承人楊莉莉（右）代表接收。

質企業，樹立行業標桿，弘揚新時代華商義利兼濟的卓越精神。

大會官方獎項名單正式公佈，香港傑出商界女領袖、詠藜園掌舵人王小玲，榮獲「全球華商品牌·慈善公益人物大獎」，以此肯定其數十年深耕餐飲實業、熱心公益濟民、傳遞社會正能量的傑出貢獻。與此同時，扎根香港近八十載的老字號「詠藜園」，憑藉深厚的飲食文化底蘊、代代堅守的匠心傳承與創新性的文化出海成果，成功斬獲「全球華商品牌·文化傳承品牌大獎」，雙重殊榮印證個人與品牌的雙向卓越。

是次全球傑出華人高峰會，搭建起全球華商互動交流、資源對接、共謀發展的高端國際平台。大會透過權威表彰，為行業樹立典範，引領華人實體品牌、文化產業與公益事業邁向國際化、高質量發展，持續提升全球華商品牌的國際知名度、影響力與美譽度，助力更多香港老字號與華人優質品牌立足灣區、走向世界。



王小玲與新加坡貿工部高級政務部長劉燕玲（右）合影。



全球華人商業品牌聯盟首屆理事會就職，王小玲榮膺名譽主席。



王小玲代表全球華商品牌盛典獲獎企業家分享品牌背後的故事。



詠藜園掌門王小玲、品牌傳承人楊莉莉出席高峰會，與大會執行主席黃正浩（中）合影。

執守匠心育後輩 薪火相傳築餐飲傳奇

——訪第二屆全球華商品牌大獎獲獎者、港版「阿信」 餐飲王后王小玲

香港飲食承載滿滿城市記憶，扎根本地近八十載的詠藜園，承襲清宮御膳手藝，是兼具米芝蓮認證與本土情懷的老牌食肆。女當家王小玲女士演繹「港版亞信」的奮鬥故事，數十年深耕餐飲，從守好古法味道，到搭建青年創業平台、攜女傳承家業，再以低調慈善回饋社會。近日她偕女楊莉莉赴新加坡出席第二屆全球華商品牌盛典，一舉拿下「全球華商品牌·慈善公益人物大獎」，旗下詠藜園亦獲「文化傳承品牌大獎」；回望去年首屆吉隆坡華商品牌大獎收穫「名優品牌」殊榮，兩座獎項於她而言從非個人榮耀，而是對「傳承」二字的肯定。她坦言，此行帶同女兒領獎，是讓親人親身見證品牌數十年耕耘，更寄望年輕一輩看見餐飲行業的價值，願意接手這份需要捱苦、需要堅持的飲食文化事業。

守「味」更守「人」 打造青年創業溫暖土壤

經營餐飲數十載，王小玲常說，舖頭賺的每一分都是血汗錢，從不追求個人奢享，反而將資源傾注在兩件事：守住傳統廚藝，扶持年輕人入行。早於2016年，她便規劃開設「千歲店」，專門聘用屆退休年資的老師傅，實行半天彈性工作制。像入行四十三年、七十二歲的駱炳春師傅，每日堅持返舖檢查食材、示範招牌擔擔麵手藝，在新店向年輕人傾囊相授調湯、揉麵的獨門秘訣；她深信老師傅手藝是品牌無價資產，善待老員工，亦是為行業留住珍貴廚藝根脈。

對於有心入行的年輕後生，她更願意傾囊相助，打消創業資金門檻。二十八歲員工阿Ken跟隨她打拼四年，從樓面、傳菜做到品

控採購，每日工作十幾個鐘頭毫無怨言，勤懇態度讓王小玲十分欣賞，直接撥出百萬元資金，讓他成為詠藜園兩間新店「蒸益求蒸」與千歲擔擔麵舖的小股東兼總經理。她從不計較短期回報，只盼肯捱、肯用心的年輕人，不用獨自背負

沉重創業壓力，有機會親身經營、發揮所長。

2025年，她響應深港融合號召，將詠藜園落戶深圳前海，這間新店不單是傳播港式傳統美食的餐廳，更是專屬餐飲人才培訓基地。

王小玲與女兒楊莉莉一同打理舖頭，親自設計培訓體系，一邊由資深師傅傳授手藝，一邊教導年輕人現代鋪面營運，盼打通深港兩地渠道，吸引更多新生代願意踏足餐飲業，改變部分年輕人「躺平」、輕視傳統手藝的心態，鼓勵大家把握機會，憑雙手創造事業。

令王小玲倍感欣慰的是，女兒楊莉莉不懼餐飲行業辛勞，願意接手家族事業。她深知現今願意沉下心做飲食的年輕人不多，女兒願意與自己並肩，從品牌管理、人才培育到文化輸出一同操持，讓她看見詠藜園代代延續的希望。今次遠赴新加坡領獎，母女二人同登華商舞台，既是見證品牌榮光，亦向全球華商展示香港老字號兩代傳承的決心。

低調行善數十載 以感恩之心反哺社會

王小玲始終堅持，商道根基在仁心，經營所得從不用於個人享樂，數十年大大小小捐獻累計逾千萬港元，從不對外張揚善舉，一切出於對市民、對社會的感恩。

教育方面她重視青年培育，先後為香港理工大學設立四年獎學金、香港城市大學設立三年獎學金；2008年內地希望工程建校，她亦慷慨捐輸，盼學子獲得良好讀書環境，日後成才回饋國家與香港。

本地社會服務從未間斷，長年捐助殮葬慈善機構裕光社、香港公益金，每逢災難亦第一時間伸出援手。2021年河南水

災爆發，香港江蘇社團總會發起救災募捐，她聞訊隨即慷慨解囊，相關善舉獲總會頒發感謝狀，表彰其在港江蘇人的社會擔當；寺廟修繕建設亦有她的足跡，大悲寺修建時，詠藜園聯同香港同胞捐資百萬港元，功德碑至今留存，見證她默默行善的初心。

面對種種慈善殊榮，王小玲從不願刻意宣揚自身善舉，她坦言，比起歌頌個人功績，更希望透過自身經歷給年輕人一點啟發：創業從來不易，堅守手藝、腳踏實地方能有所成；有能力時不忘回饋，懂得感恩、擔起社會責任，才是經營者該有的胸懷。

守正創新邁向國際 傳遞中華飲食匠心

數十年堅守品質，令詠藜園連續十七年登上米芝蓮推介名單，更連續二十六年拿下香港旅發局「優質旅遊服務」認證，成為海內外遊客來港必訪美食地標。王小玲不願老字號困在舊模式，一邊死守擔擔麵等古法手藝、搭建完整食材溯源體系穩住味道；一邊打造多品牌矩陣、推動數碼化營運，讓傳統飲食融合現代美學，擺脫老舊刻板印象。

布局前海、搭建人才基地，是她打通灣區的一步；而衝出香港、走向國際，則是她長遠願景。憑藉穩定品質與紮實營運，詠藜園兩度登上全球華商品牌盛典頒獎台，藉華商平台向世界各地推廣港式宮廷飲食文化。她的目標從非擴張牟利，而是讓全球看見華人老字號的匠心，同時讓更多海外年輕華人認識餐飲文化的價值，願意投身傳統行業。

功成不言身退的王小玲，半生與麵館相伴，一手守住近八十載老字號味道，一手鋪設年輕人創業、傳承的道路，身邊更有女兒楊莉莉接手共擔重任。新加坡兩座華商大獎於她，是對「文化傳承」與「公益初心」的認可，卻從不是她追求的目標。她始終認為，自己只不過做好本分，比起個人成就，更希望外界看見餐飲行業的堅持與溫暖，鼓勵年輕人摒棄躺平心態，把握機會、肯捱肯幹，讓中華飲食手藝一代接一代，薪火永續、遠揚世界。

