

艺术品、AI潮玩如何与鸿蒙智家适配？

当前东莞正加快建设“鸿蒙之城”，深层次开发应用开源鸿蒙分布式操作系统底座，打造贯通家庭、社区、产业和城市的鸿蒙智家多维空间生态圈，推动家具、潮玩等湾区优势产业数字化升级。为此，本次特别与国家发改委原司长马最良先生围绕鸿蒙智家高质量发展体系展开对话。

■知名美术评论家 陈国辉

陈国辉：马先生您好，在鸿蒙智家从硬件互联迈向生态共建的进程中，传统艺术品常被视为家居装饰，您如何定义它在体系中的重要定位，与AI潮玩的适配逻辑有何本质区别？

马最良：二者绝非简单装饰，而是鸿蒙智家“技术+人文+产业”三维体系的双核支撑。艺术品是精神内核，承载书法、国画、雕塑等文化审美，填补智能空间“有技术少温度”的空白，是人文底蕴的根基。AI潮玩是创新终端，依托东莞“潮鸿OS”将文创制造升级为交互入口，是产业落地的载体。适配逻辑上，艺术品侧重精神适配，以文化美学定调空间气质，让智能场景有灵魂。AI潮玩侧重功能适配，以鸿蒙智联打通全屋交互，让家庭终端更多元。二者一静一动、一魂一器，共同破解传统智能家居“重功能、少人文、欠特色”的困境，是鸿蒙智家从“智能居所”升级为“人文家园”的关键。

陈国辉：AI潮玩作为东莞特色产业，如何实现与鸿蒙智家的技术适配，

又如何联动传统家具、艺术品构建完整场景？

马最良：东莞潮玩以“潮鸿OS”为技术底座，完成从玩具到鸿蒙智能终端的跃迁，实现三层技术适配：一是系统适配，接入开源鸿蒙分布式架构，成为家庭语音交互节点，联动灯光、家电、安防设备。二是场景适配，拓展儿童、老人生命伴侣、情感交互等细分场景，补齐鸿蒙智家情感服务短板。三是产业适配，依托东莞制造链，为鸿蒙智家提供轻量化智能硬件支撑。场景联动上，AI潮玩衔接华辉等头部家具企业的空间载体，与艺术品形成互补——家具构筑空间本体，AI潮玩激活交互体验，艺术品沉淀文化底蕴，三者融合打造“空间+智能+美学”的完整鸿蒙居家场景，让技术、产业、文化在家庭空间落地共生。

陈国辉：艺术品与鸿蒙智家的智能系统如何深度融合，实现“技术衬艺术、艺术润空间”的效果？

马最良：关键是运用AI算法和场景调控，实现技术和艺术的自然融合。鸿蒙智家的智能光影、环境感知系统，可

根据艺术品特性精准适配：国画匹配温润漫射光凸显留白气韵，油画调节光影强化色彩肌理，雕塑用多角度射灯烘托立体轮廓，书法以均匀光线还原笔墨章法。同时，艺术品主导空间美学基调，联动鸿蒙场景模式——书房书法搭配阅读模式，客厅国画联动休闲场景，让静态艺术与动态智能交互共生。这种融合不是技术叠加，而是艺术定调、智能升级，让标准化的智能空间拥有差异化审美，既保留东方人文意境，又彰显未来智能质感。

陈国辉：从城市发展与产业升级角度，将艺术品、AI潮玩融入鸿蒙智家，对东莞打造“鸿蒙之城”有何战略价值？

马最良：这是东莞“制造+文创+数字”升级的灵感切入点。AI潮玩打造产业样板，以8000余家玩具企业为基础，形成“传统制造+鸿蒙智能化”升级范式，完善鸿蒙产业生态底座。艺术品塑造城市IP，将文化审美融入鸿蒙智家空间，打造有温度、有底蕴的“鸿蒙之城”名片，区别于单一技术导向的智慧城市。二者协同，一方面带动家具、潮玩、文创全产业链鸿蒙化升级，形成千亿级

智慧家居集群。另一方面为数字孪生城市提供人文微观数据，让城市治理既有技术精度，又有文化温度，实现产业升级、城市品牌、民生福祉三位一体。

陈国辉：未来如何深化艺术品、AI潮玩与鸿蒙智家的适配，构建中国式现代化智慧人居新范式？

马最良：需坚守“技术自主、生态开放、人文为本”三大原则，推进三层深化：一是技术深化，完善艺术品智能展示、AI潮玩交互升级的鸿蒙标准，实现跨设备、跨场景无缝协同。二是产业深化，联动华辉等高端家具、潮玩企业、艺术机构组建联合鸿蒙智家体系展示空间，推动艺术文创、实体制造与鸿蒙技术深度融合，培育多元化市场主体。三是价值深化，始终以人民美好生活为归宿，让艺术品传承文化根脉，AI潮玩丰富生活体验，鸿蒙技术提升居住品质，实现物质文明与精神文明协同共进。最终打造“技术有根基、产业有活力、空间有美学、生活有温度”的鸿蒙智家体系，为中国数字家庭、智慧城市建设提供可复制的东莞模式。

王羲之爱鹅宋徽宗画鹅 新创“陈皮鹅”“胡椒鸭”与古对话

■著名美食家 梁世华

深耕粤菜研发多年，我始终坚信，好的菜式从不是凭空创新，而是顺四时、循本草、合人情，将岭南食材的底蕴与时令养生之道融为一体。步入深秋，暑气散尽、燥风渐起，人体脾胃易虚、体感偏凉，为此我深耕食材特性，全新研发出陈皮鹅与胡椒鸭两道养生新菜，以地道食材为底，以古法养生为魂，解锁秋日粤菜的温润本味。

懂粤菜的人也许都听说过，“一两陈皮一两金，百年陈皮胜黄金”，这绝非虚言。陈皮作为岭南瑰宝，早已超越普通食材的范畴，兼具食用、养生与收藏



▲西关楼名菜《胡椒鸭》

▼西关楼名菜《陈皮鸭》

三重价值。北宋苏轼贬居岭南，不只日常珍藏陈皮，更在《煮鱼法》中留下明确记载：“临熟，入橘皮线，乃食之。”待到鱼将近熟透，投入切为细丝的橘皮，用以去腥增香。足见早在千年前，东坡便深谙橘皮入馔的妙处，借其理气化痰之功，抵御南方湿瘴。依据《本草纲目》记载，陈皮苦能泻燥、辛能散气、温能和中，主打理气健脾、燥湿化痰，是调理脾胃的绝佳本草。优质新会陈皮需经日晒陈化，三年成形、十年成珍，年份越久，火气尽消、药香醇厚，黄酮类营养物质越发丰富，养生功效翻倍。数十年的陈化沉淀，让优质老陈皮兼具稀缺性与收藏性，更是岭南人家代代珍藏的养生好物。

鹅，向来深得古人喜爱，既是文人抒怀的意象，也是丹青笔下常见的题材。书圣王羲之观鹅游水，从鹅颈婉转屈伸的姿态领悟笔法气韵；历代画家亦

爱绘鹅，北宋宋徽宗《红蓼白鹅图》、明代吕纪《狮头鹅图》，皆以笔墨描摹鹅的神态气韵。鹅在古人眼中气质清雅，相较于鸡、鸭，气质更为高端。当然，从美食的角度，鹅同样是美味佳肴，自古便是宴席珍品、养生肉食。入秋之后天气干燥，易生痰湿、脾胃滞胀，而老陈皮温润不燥，既能化解肉食的油腻感，又可理气祛湿、健脾养胃。东坡用橘皮入鱼，我则以陈年老皮烹鹅，道理相通。烹饪中，我选用多年陈化的优质新会陈皮，将其醇厚药香慢慢渗入鹅肉肌理，中和鹅肉的温热属性。成品鹅肉鲜香不腻、陈皮化气，一口下去，肉香裹挟着绵长陈香，既能解馋饱腹，又能舒缓秋日脾胃燥热，适配岭南人常年养生的饮食习惯。

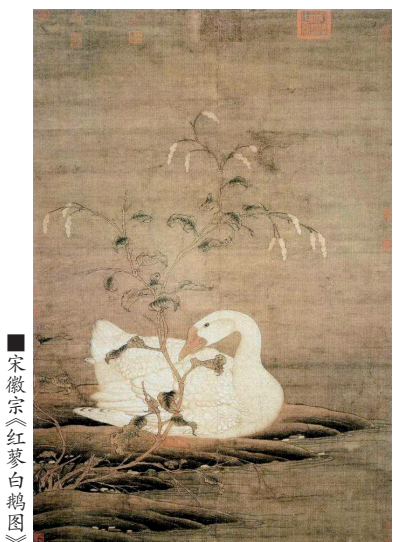
如果说陈皮鹅适配秋日润燥养脾，那胡椒鸭便是深秋驱寒滋阴的绝佳之选。岭南深秋昼夜温差大，风冷侵体，

极易导致胃寒体凉、气血不畅，而胡椒性温，是天然的暖胃食材，能温中散寒、温润脾胃、疏通气机，精准化解秋日寒凉带来的肠胃不适。

鸭肉更是秋日养生的刚需食材，中医常说鸭肉滋阴补虚、养胃生津，自带清润特质，完美适配秋季“燥则需润、寒则需温”的养生原则。入秋后人体津液耗损大、阴虚燥热频发，多食鸭肉可滋阴补肾、润燥生津，弥补季节带来的身体损耗。我在研发中精准把控配比，以温性胡椒搭配清润老鸭，一温一润、一散一补，巧妙平衡食材属性。胡椒驱散深秋胃寒，鸭肉中和胡椒燥热，二者相融，温润不上火、滋补不油腻，既能抵御秋寒侵体，又可滋阴调理，贴合岭南秋冬养生的核心需求。

深耕粤菜多年，我始终坚持“不时不食、食养同源”的创作理念。市面上多数菜式只重口味、忽略时令，而我研发的陈皮鹅与胡椒鸭，摒弃花哨调味，回归食材本真。遥想羲之观鹅悟笔法，徽宗、吕纪挥毫绘白鹅，东坡橘皮入羹肴，我以珍稀陈香赋能鹅肉，以温性胡椒调和滋阴老鸭，两道菜式顺应深秋节气、贴合岭南体质，既有高端食材的质感底蕴，又有本草食疗的养生价值。

美食的终极意义，从来都是顺应自然、滋养身心。这两道新菜，藏着岭南食材的千年底蕴，也藏着文人雅趣与老广代代相传的秋日食养智慧，让客人在唇齿鲜香之间，品尝时令本味、收获四季安康。



■宋徽宗《红蓼白鹅图》