

走近岭南画派创始人的诗意图人生

日前，“千里天然微笑处——纪念陈树人诞辰一百四十周年展”在广州艺术博物院(广州美术馆)展出。展览汇聚广州艺术博物院(广州美术馆)、中国美术馆、广东省博物馆、故宫博物院、香港艺术馆、香港中文大学文物馆、广东美术馆、岭南画派纪念馆、何香凝美术馆等九大艺术机构馆藏，全面展示岭南画派代表人物陈树人的艺术人生，并入选文化和旅游部“2024年全国美术馆馆藏精品展出季活动目录”。

展览主要分三大部分：“点染繁英拟化工——树人花鸟”“润色江山一支笔——树人山水”“艺术无凭人格重——树人其人”，以及辅助陈列部分“诗痕画迹知多少——陈树人的诗画世界”，主题均从陈树人的诗或是与其有关的诗中而来。围绕这些主题，展览展示了陈树人独具一格的艺术面貌、高洁清风的人格魅力以及充满诗情画意的艺术人生。

以诗诠艺

陈树人与高剑父、高奇峰合称“二高一陈”，是享誉20世纪中国画坛的“岭南画派”重要代表人物，对中国美术由古典向现代转型发挥重要作用。广州艺术博物院(广州美术馆)院长罗奇表示，陈树人是一位画家，也是一位诗人，作品均是诗画结合，讲究“画中有诗，诗中有画”。与过去的展览相比，本次展览力图抓住“诗”这一关键字进行策划，努力通过可视化的方式，展现陈树人诗画结合的艺术人生。

比如，本次展览标题“千里天然微笑处”，引自陈树人诗作《格哥里拿道中》——“长江绕过不知齐，麦抽苗夹道青。千里天然微笑处，清风一路送车行”。该作是他在北美游历期间，沿着世界长河密西西比河岸行车数日，纵览沃原万里、物外田园景色，在去格哥里拿道中所得之句。

作为民主革命的元老，陈树人别号“拈花微笑子”，在其艺术中表现出爱自然、爱生活的情感。纵观陈树人一生，寻诗论画，歌颂自然之美。经历多少次起伏，也能做到“此心犹有旧时丹”，初心依旧。“千



陈树人《羊城春色》
中国美术馆藏

里天然微笑处”是对陈树人人生状态与境界的另一种诠释。

拓展历史

本次展览通过与内地和香港多家艺术机构合作，集结了大量陈树人作品、文献与实物资料，共展出展品约258件(套)，其中包括广州艺术博物院藏品162件(套)，以及故宫博物院、中国美术馆、广东省博物馆、广东美术馆、岭南画派纪念馆、何香凝美术馆、香港艺术馆、香港中文大学文物馆等8家机构借展的96件(套)陈树人国画和书法作品。

展览结合丰富的艺术品和历史文献资料进行展示，包括陈树人绘画、书法、写生册、印章、照片、文献及文房用品等，同时以艺术年表、历史图片、专家评价作为辅助陈列，从更多方面梳理陈树人的艺术人生，较为完整地呈现陈树人一生的艺术特色。

展览还在拓展历史知识方面进行尝试。例如陈树人作为近代西方画学最早的译介者之一，译著有《美术概论》《新画法》，均是了解与研究20世纪初期西洋画学在中国传播情况的重要文献，本次展览展出了译作《新画法》《艺术家金言录》部分资料；以及诗集《专爱集》所表达的伉俪情深，《抗战集》所记录的抗战心史等，均是观众了解百年前的艺术、人文、社会、生活、政治理方面的第一手素材。

展览将持续至2025年1月5日。

□羊城晚报记者 朱绍杰 通讯员 穗艺博宣

菜盘子的方向

临出门时，他细心地跟女儿又温习了一遍《棉花糖的故事》。“记住什么时候吃棉花糖了吗？”他蹲下，亲昵地捧起五岁女儿的小脸蛋。

女儿郑重其事地点了两下头，奶声地应道：“我记住了，爸爸。”

一会儿，他们要赶去参加一个重要的聚会。

与他之前猜想的一样，他和女儿被安排在靠近上菜的位置。服务员每次上菜，都会把转盘的空隙拉到他右手边，然后放下菜。一盘盘色香味俱全的菜，就这样第一时间在他与女儿的鼻尖下散发着诱人的香气。但主人总会在那个时候放下筷子，顺时针转动转盘，直到新上的菜盘子，稳当地停在桌上最重要那位客人的面前。

席间，女儿好几次似乎差点忘记了“棉花糖”的约定，小手举在半空中又停下。她最终还是忍住了，没有去截停转盘。他向她

投以鼓励和赞许的眼光，父女俩相视一笑。是啊，对于一个五岁的小女孩来说，这着实不容易。

在家中，女儿是备受宠爱的宝贝。

家里的餐桌没有转盘，但是菜盘子永远都固定在一个位置——女儿的面前。每次开饭，女儿都会早早地爬上椅子。每一次，她的面前总会有一道爱吃的菜，也许是红烧肉，也许是酸菜鱼，或者是萝卜炖牛肉。而这些菜肴距离女儿很近，距离他却总是很远。有时妻子端上一道菜，还特意交代他：“这个菜是女儿的，你别动哦。”他当然知道。但是有时也会像个孩子，趁妻子专注吃饭时，突然站起来伸长手臂去夹菜。大多时候，筷子就快抵达女儿面前的菜盘子时，便被妻子横空过来的筷子给挡飞了。

偶尔也有偷袭成功的时候。只不过妻子便会迅速地把菜盘子再往女儿面前移动一下，那盘子就

几乎要贴到女儿的碗了，看起来也离他更远了。女儿倒是很懂事，每一次都会跟妈妈说：“我吃不了这么多，我们一起吃。”然后夹一筷子给爸爸，再夹一筷子给妈妈……

他也不是在每一个场合都是“最寂寞的那位”。在遥远的乡下老家，在那张古旧的大餐桌

上，也有他专属的C位。只是这个待遇，是近几年才出现的。

印象中，以前老家餐桌上的所有的盘子都是围绕中心点随意摆开的，一大桌子人上桌后，眼前摆什么就吃什么。他与兄弟姐妹，甚至不被长辈允许把筷子伸长去夹饭桌对面的人面前的菜——这是那些年刻在他骨子里的餐桌礼仪。

但如今，他在离老家很远的城市里工作，每隔两三个月才能回乡下一次。他发现，如今每次回家，父亲总是满面地脚脚头找新鲜菜，母亲则翻冰柜拿

出存货，或磨豆子做豆腐给他加菜。每次吃饭时，饭桌上总会有两种色系的菜，一种是陈旧色调的，一眼就能看出那是些剩菜，一种是鲜色的，那是父母合力的成果。而盛着剩菜的盘子，一律都摆在父母近旁，新鲜的菜肴则齐刷刷地在他面前列队等候。好几次，他试图把两种菜盘子打乱，进行重新排列组合。但就在下一秒，母亲又迅速地把它们复原了。还有几次，他把手伸去父母面前夹剩

菜，每次筷子在抵达菜盘子前，就被母亲横飞过来的筷子给挡住了。

结局是，他不仅没能吃到剩菜，剩菜盘子反而被拉到了离他更远、离父母更近的地方……

他在发现这些变化的同时，其实也发

现父母的变化越来越大——除

了肉眼可见变衰老外，他们还不

肯再让他下地干活，还对他隐瞒

生病的事情，跟他说话的时候似

乎有些小心翼翼了……

每当这时，他就会想，菜盘子

的方向，一定就是爱的方向吧。



图/视觉中国

再也听不到，母亲的唠叨

□杨文斗

2024年10月16日，母亲杨爱花永远离开了我们，享年83岁。

今年适逢新疆生产建设兵团成立70周年纪念大会召开，而母亲作为“军垦第一代”就此追随我已仙逝的父亲，一起永远留在了新疆石河子。

母亲出身“富农”，初中文化程度，跟同龄人相比，算是文化人。1959年6月，母亲从河南许昌地区长葛县支边到了新疆石河子，成为了“军垦第一代”，她的青春热血奉献给了兵团，还曾荣获“先进生产者”等称号，“军垦第一城”石河子市的建设就有她的一份荣光。

在石河子，她遇到了在那里当兵的老乡杨桂松，后来他们结

了婚，就有了我们兄弟姐妹5人。母亲是坚强的，也是善良的。当年父亲被迫下放农场，直到落实政策，我们全家才又回到了市里。在那些艰苦岁月里，母亲总教育我们要与人为善、积德行善、以德服人。父亲后来给我取名“文斗”，这名字也算是历史的产物吧。我记得小时候，遇到乞讨之人，母亲便会把家里平时舍不得吃的粮食拿出来与他们分享，用自家的碗给他们倒水喝。她还告诉我们，人生不易，若非迫不得已，谁会乞讨要饭？

有一年父亲通过综合考核获得一个涨工资的名额，但他跟母亲商议，想把名额让给家境更为困难的同事，母亲也是二话不说就同意了。

母亲对我们的教育是潜移默化的。记得小时候，逢年过节，母亲都会让我们表演节目，

唯一遗憾的是，2010年1月

培养才艺，表现好的会发个小红包，以示鼓励，有一年我们集体表演摔跤，从一对一、一对二，到一对三，比赛结果不重要，但母亲借机给我们讲道理：一根筷子容易折断，一把筷子很难折断，团结就是力量，家和万事兴。这让我们受益终身。

二

母亲的一生是幸福的。年轻的时候，家务活大多由父亲承担，到了晚年，母亲便是我们这些孩子手心里的宝，大家争着抢着，轮流照顾。大姐尤如孝顺，上心细致周到。最感欣慰的是，我的两个姐姐、一个妹妹，都发自内心地对父母好，对兄弟姐妹们好。所以，我们四世同堂，一直家庭和睦，其乐融融。

唯一遗憾的是，2010年1月

5日，我的父亲因病离世，我清晰记得，父亲临终前，母亲像一个小孩一般可怜巴巴地望着父亲，喃喃说道：“桂松啊，你怎么舍得我留下！”这一幕终生难忘。那年父亲刚过70岁，我们家也正是生活刚刚起来的时候，正所谓子欲孝而亲不在，我原本想带着年迈的父母一起回河南老家看看，也因父亲的离世未能成行。

2017年6月7日，我陪着母亲终于踏上了寻根之旅，去了父母亲出生的地方。虽然父母亲年轻时便离家，对家乡的情况不甚了解，但我们一路走来都异常顺利，遇到的那些指路的人似乎都是冥冥之中有人安排好的。连天公都作美，我们刚到洛阳时还下了一夜的雨，第二天去到偃师、长葛等地时雨便停了。由此总算也一了母亲和我的心愿。

三

我是新疆出生的，1987年高中毕业后，考到兰州读大学，大学毕业后又因为爱情留在了兰州。有很长一段时间，父母都不在身边。

起初，母亲告诫我，要用心工作，安心工作，多作贡献，让组织放心；后来，母亲叮嘱我，身体是革命的本钱，要爱惜身体，做到劳逸结合；再后来，母亲念叨我，常回家看看，家里条件好了，都盼着你呢；可现在，我再也听不到母亲的唠叨了……

庆幸的是，父母离世后的最后一周，我都能陪在他们身边。朋友安慰我说：“离我们而去的亲人都会变成星海里的星星，静静地守护着她的家和孩子们。”是的，母亲的教诲永存。

2024年11月3日/星期日/文化副刊部主编/责编 李力 / 美编 张江 / 校对 苏敏

E-mail:hdjs@ycwb.com

讲述人与自然和谐共生的广东故事

广东画院最新集体力作《绿美广东》亮相

文/羊城晚报记者 朱绍杰

今年是绿美广东生态建设的关键之年。11月1日，由中共广东省委宣传部指导，广东画院、广东省美术家协会主办的“广东画院建院65周年系列活动——全国名家共绘‘绿美广东’主题美术作品展”在广东画院举行。

据悉，活动以绿美广东生态建设“六大行动”为线索，通过采风写生、主题创作、学术研讨、展览展示等方式，共同就绿美广东生态建设、时代价值、文化内涵、艺术表现等方面开展多角度探索。

本次展览上，特别展出广东画院大型主题性美术创作作品《绿美广东》，来自全国名家，广东省内21个地级市以及香港、澳门的专业美术创作机构，项目特邀画家组织创作的具有地域特色的主题作品纷纷亮相，以生动笔墨讲述人与自然和谐共生的广东故事。



《绿美广东》展现场 受访者供图

壹

陈永锵、方楚雄全程指导和参与

土、郑阿湃、林蓝等来自广东画院和全国重要美术创作研究机构的19位创作骨干共同完成。整幅画面以宏大的自然风景、有序的空间秩序贯穿，纳巨木、繁花、佳果、翎毛等南国动植物于一体，营造出万物一体生长的博大境界。

《绿美广东》由陈永锵、方楚雄两位花鸟画大家的全程指导和参与。“为生命而歌，这是我的理念。植物不会说话，它是我的代言。”中国画学会副会长、广东省中国画学会会长陈永锵说。

广东画院副院长、广东省美术家协会副主席郑阿湃表示，这幅主题性花鸟巨制，是广东画院汇聚全国专业

院校花鸟画名家，以“绿美”为题，深化学术共建、加强合作交流的新成果，期待从创作模式和创作理念上给予当代主题性美术创作以启示。

近年来，广东画院在国家主题性美术创作方面展开了多方面尝试。去年10月，广东画院“国家主题性美术创作研究中心”正式挂牌，成为本次创作依托的重要力量。中国美术家协会副主席、广东省美术家协会主席、广州美术学院党委书记林蓝期待，研究中心通过汇聚更多资源与优势，不断开拓新时代广东主题性美术创作的历史深度、艺术高度和精神广度，助力广东美术事业从“高原”迈向“高峰”。

叁

全国名家共绘

除长卷外，来自全国名家，广东省内21个地级市以及香港、澳门的专业美术创作机构，广东画院专职画家，项目特邀画家组织创作的具有地域特色的主题作品，也在展厅与公众见面。作品涵盖中国画、油画、壁画、漆画等多种艺术门类，共同绘就天蓝、地绿、水清、景美的生态画卷。

“美丽家园”部分展出了广东省内21个地级市专业美术创作机构选送的21件表现当地人文生态的主题作品，展现了新时代广东美术创作百花齐放、多元并进的艺术生态，描绘了人与自然和谐共生的美丽家园；“美美与共”部分，邀请32位全国重要美术创作研究机构的美术名家参展，涵盖山水画、花鸟画和人物画，画体有工笔、写意和没骨，体现了传统文心的当代观照。

“丹心同铸”部分展出广东画院专职画家的精品力作；“绿韵新风”部分展出了24位青年艺术家的画作，传递青年艺术家对生态的关注、对时代的感悟，体现青年艺术家在技法、观念上的新求索，多角度呈现青年艺术家丰富、多样、活跃的创作思维和创造精神。

艺术家们通过独特视角和精湛技艺，以广东现代都市，山地林场、河流湿地等自然景观和历史人文资源为素材，用艺术的语言展现新时代绿美广东天蓝、地绿、水清、景美的生态画卷，生动反映了人与自然和谐共生的理念的深入人心。

人文周刊·纪实 A6

2024年11月3日/星期日/文化副刊部主编/责编 易芝娜 / 美编 张江 / 校对 苏敏

E-mail:hdjs@ycwb.com

乡音

珠海蚝情

□涂燕娜

从海滨回到市区已入夜，小吃街、夜市喧闹依旧，与白天形成两种不同的美食印象。若说白天的饮食者都是正襟危坐的，是端庄、拘束的，入夜后的大排档前，人们则呈现出随性、狂野、不羁的一面。

入夜，也是一只横琴蚝本色显露的时刻。品尝地道的横琴蚝，最好的地方不是在星级大酒店，而是在隐藏在街头巷尾的大排档。因为吃横琴蚝不用像正餐一样在高档酒店里端着架子，在烟火弥漫处，在人声鼎沸、家长里短间，你大可随意。

说到蚝的吃法，苏东坡喜用“肉与浆入水，与酒并煮”的古法烹制生蚝，而蚝在珠海，人们往往喜欢生吃、打火锅或者炭烤。与粤菜中工艺繁复、制作精细的“工夫菜”不同，横琴蚝更多地呈现出粤菜生猛粗犷的一面。因为横琴蚝生长的水域没有污染，产出的蚝大、肥、白、嫩，生食横琴蚝最能够品尝蚝的原味，只需点上一点酱油或芥末，一口一只，肥美且脆甜，一口咬下去，好似吃进了整个海洋。这是一种最接近自然的体验，每一口都是对大海的敬仰。

但横琴蚝的吃法还有许多花样。清蒸、煎炸、烧烤、炖汤，每一种做法都十分美味。生蚝与生蚝火锅，则是珠海夜市的两大招牌。

老珠海人认为，吃蚝属打火锅最好，老鸡做锅底主料，配以五指毛桃、姜片、红枣、枸杞、虫草花等，水开加入生蚝，等待一分钟，便可食用。刚从锅里捞起的横琴蚝，硕大饱满，汁水满溢，蘸上调好的料汁，一口一个，感受生蚝的鲜美与调料的浓郁在口腔中饱满地碰撞，无尽的满足感涌上心头——这是许多珠海人记忆中的味道。

屋内火锅蒸腾，屋外炭火正旺，炭火上放着成排的蚝——蒜蓉烤蚝，也是一道珠海的经典菜品。炭火的温度将蚝慢慢烤熟，伴随着“滋滋”声，一股浓郁的蒜香夹着海水的味道扑鼻而来。当烤好的蚝端上桌时，一桌人早已垂涎三尺。蚝肉从壳中轻轻剥