

香港艺术展上的别样风采——

“我们的朋友”画出不被定义的人生



▲ 汤芷晴在展区介绍自己的作品。新华社记者 陈 铎摄

巴塞艺术展的聚光灯一向投向昂贵的画布、稀缺的材质、声名在外的创作者。但在2026年香港展会现场,一片朴素到近乎安静的展区,留住了最多放慢的脚步。

没有炫技,没有噱头,只有松岭村的树、石屋、车辆和人,被线条与淡彩轻托起。作画的人,是智力障碍人士、匡智会的学员,他们被该会主席邱腾华温柔地称呼为“我们的朋友”。连续3年,他们走进这座全球顶级艺术殿堂。这次,他们带着《物润留声》而来,以巴塞尔官方文化合作伙伴的身份,画出不被偏见定义的人生。



▲ 周昭明在展区介绍自己的作品。新华社记者 陈 铎摄

松岭村的风,吹进国际展厅

大埔松岭村,是他们生活的家园,也是艺术的起点。

上世纪60年代,匡智会在此设立小型院舍。半个世纪后,这里成长为由14所特殊教育学校、106个服务单位组成的社区,容纳着近万名智力障碍人士和他们的家庭。树是扎根的陪伴,石屋是岁月的容器,车辆是往来的牵挂,人是彼此最踏实的依靠。

这条走向巴塞尔的路,他们走了3年,一步一个脚印。

匡智会艺术学院艺术荣誉院长潘芷殷清晰记得3年的变化:第一年,他们只能在巴塞尔的咖啡厅区域,展出印刷而成的画作;第二年,依旧在咖啡厅一隅,换上了原创作品;而2026年,匡智会第一次以“文化合作伙伴”的正式身份,拥有了独立、沉浸式的专属展区。

“这是更深层次的认可。”潘芷殷说,为了这次展览,整个团队筹备了半年,邀请擅长风景与写生的香港艺术家黄进曦,带领15位匡智艺术家,在松岭村完成5次实地写生。

没有刻板教学,没有标准答案,黄进曦只说“画你看见的,画你喜欢的”。有人画大树菠萝,因为好奇一棵树怎么会结出果实;有人画旧石屋,因为那里住着童年的记忆;有人画熟悉的校巴,把想念一并画进线条里……

走进匡智会展区,学员画作拼成的墙纸、可亲手盖印的互动区、上世纪的老物



▲ 观众在2026年香港巴塞艺术展匡智会展区参观。新华社记者 陈 铎摄

件和“家史”相册都在告诉观众:这里不是画廊,而是一个家。观众盖下一枚印章,带走的不是纪念品,而是一段被真诚包裹的记忆。

突然流畅的瞬间,是不被修饰的真心

在本届巴塞艺术展的分享会上,几位创作者站在台上,用最朴素的语言,讲述了自己与画笔的故事。

36岁的周昭明站在人群前,说话慢,偶尔停顿,带着一丝腼腆。他6岁拿起画笔,如今是香港展能艺术会注册艺术家。早年在快餐店工作,被批评、被否定,他自卑、不愿出门;如今回到母校担任艺术助理,在咖啡馆画画、教小朋友作画,整个人被点亮了。

分享会上,他说松岭村风景很美,说

钟意大自然,说自己学会了针笔和水溶性木颜色笔……陪同上台的高老师问:“昭明,你最想对进曦老师说什么?”

原本略带羞涩的周昭明,语速骤然清晰、流畅、坚定,一字一顿认真说出:“多谢教我,你好细心,希望再跟你学嘢(广东话,意为学东西)。”

话音落下,全场掌声涌动。那不是礼貌,是被一颗毫无修饰的真心,轻轻击中。

26岁的汤芷晴说,她最难忘画大树菠萝,因为“好新奇,为什么树可以长出果实”。调色遇到困难,她就一次次请教老师,现在放假也会主动走到空旷处写生。

41岁的周家正第一次接触素描,他画童年的游乐场,画旧时的服务中心,画同学们摆出的各种姿势。“我要把生活里看见的、喜欢的、有趣的,都记录下来。”

他们不善言辞,却非常真诚,艺术成为他们自由、安全、真实的语言。

以笔为钥,为生命打开一扇门

采访中,邱腾华始终坚持一个称呼——“我们的朋友”。他不说“服务对象”“智障人士”或者“特殊学员”。在他眼里,这些人首先是平等、有尊严、有才华的朋友。

连续3年站上巴塞尔,让他们逐渐自信从容。第一年,紧张得不敢抬头;第二年,敢与观众简短交谈;第三年,他们主动介绍作品,从容面对镜头,成为这场展览真正的主人。

邱腾华说:“他们不是来‘被展示’的,他们是来‘被看见’的。”

为了让这份“被看见”不只是一时热闹,匡智会成立体艺术学院,与拍卖行合作,推动作品进入市场。他们想证明:这些画值得被收藏,这些创作者值得被尊重。

“他们的创作没有套路,没有顾虑,想画就画,喜欢就画。这种直率、童真、毫无保留,是很多专业创作者丢掉很久的东西。”黄进曦感慨,“人们以为我在教他们,其实是他们在教我。”

他们画出了艺术原本的样子:不是取悦他人,而是安放自己。松岭村的一草一木,在他们笔下,有了记忆,有了呼吸,有了声音。这就是《物润留声》所诠释的意思:万物静默,却有回响;生命平凡,却有力量。

天赋不必被批准,人生不必被定义。只要给一个机会、一份平等的尊重,每一个生命都能在自己的世界里熠熠生辉。

(据新华社香港电 禹丽贞、许朗轩)

海外台胞参访新疆——感受多元文化 触摸发展脉搏

本报电(钟欣)“这是我第一次来新疆,感受到这里正快速发展,不少城市看起来比美国的城市还新。希望同胞们都来新疆看看。”来自美国新泽西州的台胞张大朋说。

近日,参与全国台联第七届台胞社团论坛新疆参访团的15名海外(美国)台胞走进新疆维吾尔自治区,开展为期8天的参访交流活动,直观感受新疆经济社会发展的真实面貌、各民族交往交流交融的生动场景。

“在喀什古城景区,新疆民众热情友善地邀我们共舞,我也看到了多民族融洽生活在一起。”来自美国旧金山的台胞王维说,令他印象最深刻的是当地古迹和文化得到充分保护。“我愿意将在新疆的见闻分享给更多人。”

活动期间,海外(美国)台胞深入喀什地区、阿克苏地区,参观喀什经济开发区,了解外贸发展情况;观看非遗“十二木卡姆”表演,领略多元一体的文化;探访柯柯牙纪念馆,了解中国治沙经验与成果。

“没到过新疆,有少数人会被一些声音蒙蔽,而我的体会是,安全感伴随这次行程始终。”来自美国纽约的台胞黄雅莉说,在首次新疆之行中感受到了南疆的人文之美,会与友人再来新疆深度感受自然之美。

近期,新疆导游向台湾游客介绍天山胜利隧道的视频走红网络。王维说:“在新疆,不论城市还是机场,设施建设都很先进。我在网络上看到过天山胜利隧道的视频,虽然这次没能亲身走一走,但也有了再来新疆的理由。”

海外(美国)台胞在新疆维吾尔自治区博物馆参观。胡嘉琛摄



台北寻“杠子头”——

咬一口“硬邦邦”的乡愁

刘大炜文/图

在台湾台北南昌路二段的骑楼下,有一家不起眼的小店,店内飘出阵阵面粉焦香。店门口烤炉边,58岁的方新梅戴着隔热手套翻动火炉内一圈金黄色的面饼;几步之外,她的丈夫吉廷武在案板上揉好面团后,分成大小一致的剂子。

小店名为“吉家火烧”,面积不到10平方米,售卖的是一种叫“杠子头”的硬面火烧。这种面食起源于山东潍坊,配料只有面粉和水,因为和面时一斤面只加三三两多水,面团硬得像石头,用手难以揉动,必须用粗木杠子翻压。

“以前店里真有一根杠子,一人多长,一头固定在墙里,人坐在另一头压。后来不用了,由机器代劳。”吉廷武说。

在山东方言里,“杠子头”既指这种硬面火烧,也形容性格倔强、认死理。这两样儿特点,吉廷武似乎都占了。

吉廷武是老兵二代,自己也曾当过兵。其父当年从山东昌邑来台,为维持生计开始做“杠子头”。20世纪90年代,吉廷武退伍后接下了父亲的手艺,“父亲那辈人把这手艺从山东带到台湾,我们就接着做”。

与寡言少语的丈夫不同,方新梅要热络些。这位1996年嫁来台湾的湖北女子,乡音早已淡去。“刚嫁过来时,我看这个东西硬得像石头,怎么吃嘛。”方新梅说,从老一辈手中接下手艺后,在日复一日的制作中,她逐渐爱上了“杠子头”的坚硬和麦香。

方新梅介绍,店内被磨得光滑的案板和墙角的烤炉都是吉廷武父亲传下来的。烤炉是早年用汽油桶改装的,桶身开门,内壁糊耐火泥,一用就是半个多世纪。

如今,和面揉面归丈夫,做火烧、砍花纹、烤制全由方新梅操持。夫妻俩配合默契,经营得有声有色。

方新梅说,制作火烧的面要用老面发酵,每个面剂子都要上秤,重量约3.8两。“除了成本考量,主要是火候。”方新梅解释,“面团太大烤不透,太小容易焦。”

剂子成型后需用刀压平,再砍出均匀斜纹。在潍坊一带,这叫“砍火烧”。“砍花纹不只为好看,还能让面团透气,烤的时候更容易‘外酥里嫩’。”方新梅说,火烧要先在炉子上烙,让外皮定型、上色,再放进炉内烤,逼出面团里的水分。烙一遍烤一遍,每遍都要40多分钟。“不能急,嘴刁的老主顾吃得出差别。”方新梅说。

独特的味道也吸引了不少食客专程到访。一位从高雄前来买火烧的陈姓主顾表示,他在此买“杠子头”已

经5年了,主要是看中它的老面对身体好。“它耐放,我们老两口吃得慢也不怕。现在这种味道几乎找不到了。”

方新梅说,不光台湾本地,很多外地客人也特地来寻味。早期台湾有很多山东老兵开的面食店,卖馒头、火烧,随着老兵逐渐凋零,这些店也越来越少。被问及有没有想把手艺传给下一代,方新梅说:“儿子在念研究生,功课忙,很少来店里。而且儿子有自己的规划,对这门手艺还没表现出兴趣。”

“想过退休吗?”笔者问。方新梅说:“做到做不动为止吧。”过了半晌,吉廷武补了句:“总不能让家乡的味道消失吧。”

临走时,老两口送给笔者一个刚出炉的“杠子头”。掰开放入口中慢慢咀嚼,除了外皮的酥脆、面团的紧实,还有股麦子的香甜,坚韧的口感中带着绵长的滋味。



▲ 吉廷武将面团分成大小一致的剂子。



▼ 方新梅正在店内烙“杠子头”火烧。



由澳门特区政府旅游局主办的大型旅游推广活动——“感受澳门”马德里路展近日在西班牙马德里举办。路展带来多项精彩互动体验,展现澳门“世界旅游休闲中心”的丰富内涵,力图吸引西班牙游客来澳门旅游。

图为“感受澳门”马德里路展活动吸引当地民众前来体验。

图片来源:澳门特区政府新闻网

