

責任編輯：馮金泉

逾百幅畫作首次在港亮相

徐文國畫展開幕李剛剪綵

【本報訊】記者俞凱穎報導：來自鄭板橋故鄉江蘇省興化市的畫家徐文國，昨午在上環文娛中心舉行他於本港首次舉行的個人作品展覽。有「板橋傳人」美譽的徐文國，除帶來多幅風格鮮明的墨竹作品外，他的書法、山水、人物及花鳥合共逾百幅畫作亦同時展出。是日嘉賓雲集，中聯辦副主任李剛親身前來主持開幕禮。不說不知，原來是李剛促成了今次展覽，他希望藉此展覽表揚徐文國在藝術路上默默耕耘的精神。

展覽於昨日下午三時半開幕，主持開幕典禮嘉賓包括：中聯辦副主任李剛、大公報社長暨董事長姜在忠、新華社亞大分社總經理毛洪成、成報總編輯魏繼光、紫荊雜誌社長劉偉忠及香港文化交流協會會長王秋童。踏入展覽門口，眾人與徐文國親切握手並拍照表示恭賀，之後進行開幕剪綵儀式，眾多畫迷前來參觀，氣氛熱鬧。

徐文國首先致辭，他說：「我來自板橋故鄉，說話不是我的專長，僅希望你们在欣賞我的畫的時候，能從畫中看見本人對人生的追求。」

為人低調默默耕耘

李剛隨即發言道：「既然他不願意講，由我來講。我知道他為人很低調，有云山不在高，有仙則名，水不在深，有龍則靈，我自己對藝術有一定愛好，看的展覽不下數百場，約兩年前出席他的一個展覽會，就是他的作品筆法凝煉，饒富意境，令我感到震撼，便對徐先生非常感興趣。」

李剛續說：「他很少舉辦個人展覽，我對他說不如你來港開展覽，他一直說作品還不夠，於是默默耕耘。他的作品曾作為禮物送給日本及韓國的客人，他們也非常喜歡，我相信香港人也會喜歡徐的畫作，他畫的竹跟鄭板橋畫的很像，清雅脫俗，令人愛不釋手。而且他的作品題材很廣，山水氣勢磅礴，人物氣質優雅，花鳥則富嶺南畫派風格，特別他的墨竹值得收藏。」

李剛憶述，有一次看見徐文國因長期站着畫畫的原故，扭傷了腿仍然奮力作畫以預備展覽，令他深受感動。由於這個情分，他特別鼓勵徐文國，擔任其個展的主禮嘉賓並恭賀他今次展覽圓滿成功。隨後李剛逐幅作品仔細欣賞，並不時與徐文國交流意見，如看《荷花》時



▲徐文國（左二）陪同李剛（左一）等嘉賓觀賞畫作

李剛說荷葉落筆輕重有致，具女子豐潤的體態美；他又問到荷葉墨色，徐文國表示他用了灑染的技法。到看人物畫時，李剛又說：「不應該貼在下面，這裡空間不夠大。」

與竹結不解之緣

徐文國畫的百幅工筆仕女畫，各有不同表情。徐文國接受採訪，談及他的創作，他表示二十五年無師自通愛上繪畫，因其家鄉滿眼是竹，日夜都被竹所包圍，所以尤愛畫竹，竹雖然看似簡單，但要畫一世才畫得好。他又說三年前已開始籌備今次展覽，惟展期只有三天直至本月十四日，希望有更多愛畫人士前來觀賞。

徐文國的好友深圳企業家書畫學會會長翟先立及政府紀律部隊人員總會名譽會長陳廣生也有到場支持，他們異口同聲說：「徐文國人聰明，練畫很勤，畫路很廣。」



▲徐文國的「鷹」生動傳神，獲中共中央對外聯絡部選定為高層饋贈禮品



▲徐文國筆下牡丹被評為「草金麗蕊，春氣十足」



▲香港文化交流協會會長王秋童（左起）、紫荊雜誌社長劉偉忠、大公報社長暨董事長姜在忠、中聯辦副主任李剛、新華社亞大分社總經理毛洪成、成報總編輯魏繼光及畫家徐文國主持展覽開幕禮



▲徐文國首次來港舉行個人作品展



▲徐文國的墨竹出筆爽速，具板橋遺風



▲徐文國的工筆仕女外形俏麗表情生動

城市資訊

2010 美食之最大賞決賽揭曉 金陶軒勇奪兩項至高榮譽金獎



▲由張錦華（右）掌勺的「紫袍羅漢會龍皇」與「脆皮椰子雞」分別榮獲「2010 美食之最大賞」中「海鮮組」與「雞組」至高榮譽金獎雙料冠軍

【本報訊】由香港旅遊發展局主辦，香港中華煤氣有限公司協辦的年度「美食之最大賞」向來堪稱香港飲食界殿堂級賽事，「2010 美食之最大賞」決賽日前揭曉，喜獲雙料冠軍的會所餐廳——「金陶軒」，成為秋季附壇佳話。

此次金陶軒奪冠的兩道菜式分別為：海鮮組至高榮譽金獎——「紫袍羅漢會龍皇」，以及雞組至高榮譽金獎——「脆皮椰子雞」。「紫袍羅漢會龍皇」主要材料為上等游水皇蝦和紫皮茄，將一隻蝦分為頭、身、尾三個部分，適量添澆惹味燒烤汁，並勾入些許子薑汁帶出鮮香味，其中蝦身肥美多肉部分更以香脆竹筍盞相盛，可謂色香味俱全，令人垂涎三尺。「脆皮椰子雞」亦有其獨特一面，裡嫩外脆之餘，以椰汁濃香帶出鮮雞嫩滑的口感，雙料合璧，齒頰留香。

所謂「台上一分鐘，台下十年功」，兩道看似分別僅花上數十分鐘便可出爐的美食傑作其實背後凝聚着大廚多年來的磨練與積澱。雙料冠軍得主、金陶軒廚部主管張錦華表示，自己入行已有二十餘年，儘管如此，仍然覺得粵菜發揮空間很大，從大至菜式創意到小至調製醬汁都需要下足功夫。例如此次獲獎菜式「紫袍羅漢會龍皇」，中間就有好多地方需要考慮，例如茄子和蝦的擺放方法，如何能夠美觀立體，醬汁如何調配，怎樣才能令人回味等等。他表示，為了做出美味健康的菜餚，平時會多出街吃飯，並留意各色餐館的菜式風味、做法，回來對自家餐廳的菜式進行改良，進而創作出新菜式。

金陶軒為香港董事總會轄下會所食肆，室內裝修高雅、簡約；大堂內可供二十個賓客同時用膳，並內設七間貴賓房，分別以香港董事總會屬下之營地命名。會所多年來為婚慶、壽宴、社團

慶典等誌賀活動提供場地及高級膳食服務，戶外花園更可供賓客舉行別具風味的燒烤聚餐活動。

童軍總會轄下會所食肆

金陶軒總經理謝德橋表示：「金陶軒是一所會所式餐廳，從裝修到服務，甫踏入便給人賓至如歸之感。其餐廳會員和賓客多為高級政府官員、醫生、律師等中產以上人士，故菜式不斷推陳出新、做到品質保證至為重要。此外，金陶軒一直以來致力於做良心僱主，希望為香港旅遊食品業貢獻一分力量。」據了解，金陶軒幾乎每年都會參加「美食之最大賞」賽事，並屢獲嘉獎。



▲金陶軒室內裝修典雅、質樸，給人一種賓至如歸的感覺

梁愛詩為溫敬東余淑樺證婚

香港基本法委員會副主任、大紫荊勳章梁愛詩，於本月六日晚，出席香港廣東社團總會財務部部長、新界獅子會會長、香港珠寶玉石廠商會中國事務召集人余錦坤長女余淑樺與溫敬東在尖沙咀香港洲際酒店舉行之婚禮，並擔任證婚人。

梁愛詩主持婚禮時，代表一對新人歡迎出席婚禮的五百多名嘉賓，與會嘉賓見證了新郎和新娘愛的諾言，承認這是莊嚴有約束力、無世俗宗教儀式的婚禮，男女雙方先後宣誓成為

合法夫婦，承諾今後共同生活，彼此尊敬、扶助、關懷和包容。雙方家長隨即簽署有關文件，此刻全場掌聲熱烈。

婚宴隨即在同一場合進行，由於雙方家長親友及社團友好眾多，更不乏工商各界名流，包括立法會議員、民建聯主席譚耀宗、香港廣東社團總會主席王國強及眾多社團領袖，場內合照和舉杯祝賀之聲此起彼落，場面溫馨熱鬧。

▲右起：梁愛詩、溫漢璋伉儷、溫敬東伉儷及余錦坤伉儷在婚禮上

東亞銀行推企業稅務貸款計劃

東亞銀行宣布推出2010年度「企業稅務貸款計劃」。客戶於2010年10月31日或以前成功申請企業稅務貸款，即可享年息低至最優惠利率減1.5厘的稅務貸款優惠。現時，東亞銀行提供之最優惠利率為年息5.25%。

本年度的企業稅務貸款計劃將為企業客戶提供高達應繳稅款200%的貸款額，並設有每月還款方式，客戶可選擇6至24個月的還款期。手續費為貸款額的0.5%或港幣1,000元，以較高者為準。東亞銀行更可

以以銀行本票方式代客戶直接繳付稅款予稅務局，或將獲批核的有關貸款存入指定之東亞銀行企業客戶賬戶。

東亞銀行總經理兼企業銀行處主管朱君廉表示：「為協助企業客戶輕鬆迎接稅季到來，本行推出企業稅務貸款計劃，提供特低息率，還款期極富彈性，且申請手續非常簡易。透過稅務貸款，企業客戶可以更加靈活管理財務，讓他們在繳交稅款之餘，可輕鬆地運用資金處理日常營運和拓展業務。」

最新醫療科技發布會下周六舉行 專家教授如何對付骨質疏鬆及痛症

現代人生活壓力大、工作繁忙、坐姿不正確問題等等，導致不少疾病痛症發生。近年來，痛症的發生更是日趨嚴重及年輕化，20多歲已患上周身痠痛的大有人在，痛了十多年的中老年人就更是大不乏人。骨質疏鬆、退化及痛症問題，實在是纏繞着無數香港人，但現時市面上極大部分的解決方法都是治標不治本，處理完數小時或數天，問題卻依然出現。其實，無論任何痛症及疾病，越早治療效果越好

最新醫療科技發布會將於10月23日（星期六）下午二時至五時在九龍尖沙咀麼地街71號，富豪九龍酒店（西鐵尖東站P2出口麼地公園對面）舉行，主講嘉賓包括美國哈佛醫學院院理系博士後周明華博士及中山醫科大學附屬醫院心腦血管專科吳鐘英教授，屆時將教大家如何防範該種痛症，以及治療方法，歡迎有興趣人士出席。入場費全免、必須預約，名額有限，先到先得。查詢電話：3586 2566/2332 7502/3586 2007。

廣東東升龍舟競發賀國慶

麗日下，一百艘龍舟劈波斬浪奮勇爭先；兩岸邊，上萬名居民吶喊助威同聲鼓勁。

十月一日，正是祖國的生日，廣東珠江西岸的名鎮東升彩旗飛舞，樂聲不斷，鼓聲震天，人潮湧動，來自廣州、佛山及東升、小樓、古鎮、東鳳等中山區鎮的一百艘五人龍舟隊列隊待發，喜迎「東升鎮第三屆五人龍舟公開賽」的盛大舉行。

中午十二時，隨着一聲令響，龍舟如離弦之箭，從小樓水道奮起急進，百槳擊水，浪花飛濺；河涌兩岸的觀眾群情激發，呼聲連連。經過三個多小時的競技角逐，環回賽道的9公里河涌中，上演了一齣現代版的盛世龍騰圖。

最終，三和管橋隊獲得公開組冠軍，奪得了公開組8.8萬元冠軍的獎金；東升益隆隊獲得鎮內組冠軍，獲得了2.8萬的獎金。比賽的獎金總額超過了100萬元。凡完成比賽但未獲得名次的隊伍，亦獲有1000元的獎勵。

據了解，這已是東升鎮第三次舉辦群眾歡迎並熱情參與的文化盛事。

近年來，東升鎮以科學發展觀為指導，以建設和諧社會為契機，帶動了全鎮各項事業上台阶、上水平，政治經濟社會文化教育等事業取得了長足的發展，迎來了東升歷史上發展的最好時機和有利時機。

李章、金戈

惠農政策暨產業發展論壇北京召開

隨著黨中央、國務院進一步加強「三農」工作的力度，一系列強農、惠農政策的出台，由全國高科技農業、循環產業發展中心等單位聯合主辦的「國家惠農政策及產業發展論壇」日前在北京釣魚台國賓館隆重舉行。

全國人大副委員長周鐵農、九屆全國政協副主席王文元、農業部原副部長宋樹友、中共中央統戰部原副部長田鶴年、農業部產業政策與法規司副司長黃延信及國家發改委、財政部、科技部有關領導和地方縣市、農經合作組織、農業示範園區、科研院所、產業化龍頭企業相關負責人出席了論壇相關活動。

原中共中央統戰部副部長田鶴年發表了「關於協調推進城鎮化與新農村建設過程中如何加強惠農政策」的講話並提出四點建議：一、應進一步完善公共服務體系，推動戶籍制度改革；二、進一步推進土地制度改革，加強耕地保護和城鎮合理布局；三、進一步完善稅收體制，增強地方提供公共服務的能力；四、進一步加大對農業農村的投入力度，建立財政資金「三農」投入穩定增長體制。與會專家和代表就解讀2010年國務院及國家相關部委有關強農惠農（側重於現代農業建設項目）的扶持政策，如何努力解決國家相關政策與涉農產業對接信息不對稱的矛盾，如何使國家扶持政策真正落到實處展開熱烈討論，並達成了諸多共識。

來自天津金海天農業發展有限公司董事長王講認為只有認真貫徹落實黨和政府的惠農政策，農業產業化才能走上健康之路。

白濤