



近日通读了倪文才先生的《邮坛精英》一书,自觉收获满满。我还是相信,精英的产生不是天才造就,更少有横空出世。世上本没有太多神奇,成功与不成功几无天赋异禀,更多的是勤奋和坚持。或曰:凡能成为精英,必有韧性精神。

所谓韧性精神,那就是执着、坚持。那是咬定青山不放松的顽强,认准一个目标,矢志不渝地前行。李世琦先生从80岁坚持到85岁,出了自己的第二本书。从此又重新出发,至93岁又出版了第三本书,他才赢得了“邮苑长青树,人间不老松”的美誉。田润德,十岁集邮,凡70余年,积攒了数以万计的邮票,撰写或主编出版集邮书籍17本,连续三次荣登全国集邮先进人物榜首,他以坚持终成大器。“鸟王”李伯琴坚持集邮50多年,也才能收集到世界各国鸟类邮票2万余枚。集邮大家刘广实,15岁开始集邮,坚持至今已63年,被人尊称为“集邮百科全书”。还有唐无忌、常增书、林衡夫、梁鸿贵等人,集邮生涯都达60年以上,他们成为精英都是量的积累而产生质的飞跃。

韧性精神需要一种气概。那是一种泰山崩于前而不改其色、危难袭于顶而不移其志的气概。88岁高龄的孙少颖先生,是一个厅级离休老干部,他患左肾透明细胞癌,做过大手术,闯过生死关后,又锲而不舍地追求,正是这种气概铸就了“精英”二字。

韧性精神还应包括甘于吃苦、乐于奉献的品质。要坚持必有舍弃,有舍弃必有辛苦。要舍得板凳能坐十年冷,要舍得三更灯火五更鸡。邮坛常青树黎泽重,自费办邮刊,其夫妇二人工资不高,又哺育三个孩子,他节衣缩食,含辛茹苦,甘做“为集邮文化呐喊的孺子牛”,他收获的精英是用苦水浸泡的柴糲。

韧性精神还应包括富贵不能淫的淡定。那是在荣誉、在光环、在鲜花、在掌声、在五光十色的赞誉声中的坚守。苏州市委原副书记周治华,他从公社党委书记的位置上一路走来,应该是个大忙人,也是一个大红人。他没有在鲜花和掌声中沦为庸人。他把集邮作为一

我们需要韧性精神

——倪文才《邮坛精英》读后

□ 张荣权

种高雅情趣,作为一种陶冶心灵的享受,他甘于奉献一座邮品博物馆给世人,故而成就了自己独树一帜的优秀。

韧性精神更应包括不管风吹浪打我自岿然不动的定性。干什么都要干出点名堂来的赖景耀,在过玻璃厂,在过果园学校,进过五七干校,还下矿井做过矿工,环境在变,生活在变,心境在变,而不变的是对集邮的执着,他故能成精英一族。

韧性精神是一种不屈的精神,它不因一时的困难挫折而颓废,它不因别人的冷嘲热讽而灰心,它不因光怪陆离的诱惑而放弃,更不因小有成就而沾沾自喜、止步不前。韧性精神是永不停歇,韧性精神是百折不挠。

我也很佩服《邮坛精英》的作者倪文才先生的韧性精神。这本书是他继《故事里的故事》《跨越国界的爱》《中国邮文化》《高邮传统文化概论》《驿站风云》《高邮姓氏文化研究》《思想的足迹》之后的第八本书,他没有满足于“五个一工程奖”和邮展银奖、特别奖,他还是执着地追求。他和他的两三个助手在17个月的时间里,出差33次,行程六万多公里,拜访了56位著名集邮家,以紫燕衔泥的方式,背回来一个博物馆。这样的成绩没有韧性精神是万万不能做到的。文才先生是个处级退休干部,本应是动动口、挥挥手角色,而他身体力行身先士卒,实为可贵。再说,他们的出差是坐公交、坐地铁的出差,是一种热面向人争取别人支持的出差,是不少老同志因种种原因不是一次两次就能见面的求人。文才先生在完成博物馆空室如也到琳琅满目的同时,还撰写出版了这样一本《邮坛精英》,这是我十分佩服他的理由。

《邮坛精英》所展示的韧性精神,对我们生活的这个年代有着十分积极的现实意义。这是一个新生事物不断涌现、让人眼花缭乱、容易产生左顾右盼心理的时候,又是一个笙歌飞扬让一部分人娱乐至上、游戏至尊、忘却其他的时候,又是一个微信红包将时间碾成碎片而难能静坐的时候,还是很多人心态浮躁、人生观价值观迷失的时候,《邮坛精英》的出现,应该给人启迪和思考,包括我自己。

单位或个人请陈景国先生作画,画好了他就发给你看。当你对他的画给予赞许的时候,他总是说:“满意就好。”

满意就好

□ 王三宝

没有半点矫情,没有半点虚伪,没有以中国美协会会员、著名漫画家自居,更没有为报酬斤斤计较。像春风沐浴着你,像清香熏陶着你,给你的是和谐、谦逊和温暖。可以说,把“德艺双馨”一词用在他的身上是再恰当不过的了。这是我与他认识三十多年来对他的真切认知。

1979年我进入高邮师范读书,有幸成为陈景国老师的学生。陈老师当时教美术,个子不高,穿着朴实,说话语速慢,很有亲和力。他的粉笔字写得秀气工整,教美术基础知识,总能用简洁的语言和明晰的示范动作让你听懂、看懂,大家都很喜欢上他的课。美术作为师范开设的一门基础学科,我们学得都很扎实,以至于在工作中经常派上用场。十多年后,我的女儿也跟陈老师学画,她想考师范的美术类专业。那时,我们在乡下,女儿每周日到她这上课,尽管只学了一年,尽管上美术类师范专业没有如愿,但陈老师待人的和善热情和认真负责的精神深深打动了。后来,我的女儿也上了高邮师范,师范五年,女儿和他学了五年的国画,既丰富了课余时间,又提高了美术素养。

我常和陈老师在一起聊天,从聊天中得知,他的确是一个任劳任怨的人。学校上级来人,或搞一个什么活动,环境布置都是他来做,每一次,他总是忙得乐呵呵的。因为领导对他放心,他也乐意去做,从不计较个人得失,也从叫苦叫累。陈老师最大的爱好就是画漫画,尤其是画儿童漫画,也许他传承了父亲的基因。他的父亲陈惠龄是全国著名的漫画家。陈老师传承其父亲的风格,漫画画得风生水起,经常在全国漫画大赛中获奖。一次,他顺手拿来发表在今年3月刊《幽默与笑话》中的几幅漫画给我看。一幅是一个妈妈双手抱着一个小孩,小孩的爸爸正欲开车出门,小孩对爸爸说:“妈妈说,开车别喝酒。”题目叫《传声筒》,和谐的画面,让人眼睛一亮,心里便生出愉悦来。一幅是一个小孩一只脚穿的是妈妈的鞋,一只脚穿的是爸爸的鞋,伸开双臂顽皮地前行。题目是《两只船》,画还有一段文字:“脚踏两只

船,家庭是港湾。长大去远航,心中有故乡。”画、字、题三位一体,构成一幅温馨的画面,一种积极向上的情怀。还有一幅,上面是一只母鸡正在孵小鸡,前面一只公鸡拔出身上的几根毛做成毽子放在母鸡的前面(意思是给将要出生的小鸡当玩具)。题目是《为了孩子》。我一看拍手叫绝,他的这一构思太妙了。陈老师还用水墨创作儿童漫画,深受大众的喜爱。陈老师酷爱画儿童漫画,用他自己的话说:“与儿童在一起会很快乐,与漫画打交道会很快乐,我主要画的是儿童漫画,因而我获得双份的快乐。”正因为陈老师有一颗不老的童心,有一颗快乐的善心,他的漫画呈现给人的总是那么祥和、温馨,散发大爱的光芒。

2014年,我准备出一本散文集,他知道了情况,主动要为我画一些插图,我好高兴。可是,由于出版社书稿催得紧,插图没有来得及画,这一美好的愿望落了空,心想,下一次出书一定请陈老师插图。今年,我又打算出一本散文集,早早与陈老师联系,他一口答应,年前我就把书稿给了他。听陈老师说,他到南京过年,一直把书稿带在身边,一有时间就拿出来看,看完了就开始构思,他要画出最理想的插图来。今年3月,春风把孕育了一冬的蓬勃催生了出来,此刻,我接到陈老师的电话,他说插图画好了,先发给我看一下。我一看,他发来的插图,每一幅都是根据我文章的内容精心创作出来的,清新,明亮,有韵味,是对我文章内容的延伸和拓展。比如,我有一篇文章写的是黄国禹、黄海清的文学情怀,他们两个都喜欢古诗词。于是他画了两只黄蜂打着两个灯笼,灯笼上有一个“蜜”字,下面是花海,花海中有四个醒目的字“古典诗词”,很有寓意。再比如,有一篇文章叫《忍让,一种宽人利己的美德》,他就画一幅画,初看像一座大山,再看是一个“忍”字,山后面是海阔天空,给人以无限的遐想。

年前我给了陈老师四十多篇文稿,原以为他画十几幅就不错了,出乎我意料的是他给每一篇文章都画了一幅,我好高兴,好激动。在我的眼里,他的每一幅画都是一颗闪亮的珍珠。我立马留言:陈老师,你画得很好,我很满意。他很快回信:满意就好。

洋汉的油菜花

□ 陈仁山

不停地向我点头,欢迎游子的归来。天空不时有一群群小鸟从头顶掠过,悦耳的鸣叫声令人浮想联翩。故乡的油菜花啊,就像一张无边无际的金色地毯,把大地铺得富丽堂皇,给人们带来了无限的生机和活力。

千亩菜花,竞相开放,花的世界,花的海洋。因这里地势低洼,土地肥沃,再加上洋汉人精耕细作,科学培育,油菜花长得特别茂盛。横竖成行,有的像部队拉练排着长队,有的像将士站着阅兵方阵,有的像少数民族同胞跳着篝火舞,一簇簇、一列列、一块块、一片片。粉嫩的花儿恣意怒放,千姿百态,魅力四射,宛如窈窕的俏佳人。它们随风摇曳,尽情地舒展着身姿,在阳光照耀下,一起一伏,波浪滚滚,熠熠生辉,美轮美奂,如诗如画。

我跨上小船,撸起袖子,拿起篙子用力一撑,河里翻起了前进的波浪,鲢鱼一跃而起,惊动了空中飞行的鸟儿,嗡嗡的蜜蜂不停地飞来飞去,两岸盛开的菜花似乎都灵动了起来。置身其中,犹如进入了天然氧吧,是洗肺的极好地方,有一种“船在水中游,人在花中走”的仙境般的感受。

沉浸在不能自拔的浓浓乡情中,我仰望天空,呼吸着清纯鲜美的空气,遥想明天的美梦,心旌摇曳。

炖昂刺、银鱼蛋羹、洋葱炒虾等等。

高邮人做一道汪豆腐也能和高邮湖搭上关系。所以,在高邮,雪花豆腐有一个更加应景的名字,叫“珠湖雪浪”。因为高邮湖又名珠湖。我不知道,起这道菜名,是不是受了秦邮八景之一的“西湖雪浪”的启发。当一盅豆腐放在你面前的时候,你忍不住要为大厨的精湛刀工而惊叹,豆腐切片时薄如蝉翼,改丝时纤如发丝。

如果说雪花豆腐炒的是刀工,那一道韭菜软豆腐的就是火工。大厨炒出的韭菜清香脆绿,软豆腐嫩爽滑,没有过硬的烹饪手艺是很难做到的。我喜欢吃本地的韭菜和鳊背上的长鱼肉,荤素搭配相得益彰。高邮民间炒韭菜素有十八铲之说。其实,无论是韭菜还是软豆腐,大厨在颠勺的过程中稍不注意,就容易炒焉。韭菜焉了发软,软豆腐焉了变柴,口感定会大打折扣。

晚上,如果你有时间,也感兴趣,三五亲朋沏上一杯小酒,高邮的蒲包肉、猪头肉、熏烧鹅和咸鸭蛋都是地道之选。当然,富有地方特色的高邮美食,还有许多,举不胜举。只要来过,你的胃在这里一定会找到归宿感。你飞得再远,风筝的另一头也会把你牵在高邮。

高邮湖的美景勾心,高邮菜的美味抓胃,如果你难舍,那就把胃留下,什么时候无法自拔到想回味一下,再随时过来。

在这个春光明媚、鲜花烂漫的季节,我怀着异常激动的心情,驱车来到阔别多年的故乡——临泽镇洋汉村。

洋汉是一座古老的自然村庄,依傍傍水。狭窄的小巷道如同迷宫一般弯弯曲曲、绵延不断,陌生人进去定会迷失方向,走不出村庄。往日,大觉庵东街,有拎着篮子卖小鱼小虾、油条、烧饼的,有挑着担子卖小百货、鸡毛换糖的,有摆地摊炸炒米、卖小人书的,有大人小孩摸铜板、跳百果、拾掇木头(陀螺)的,人来人往,络绎不绝,热闹非凡。河南场码头,桅杆林立,炊烟袅袅,白云依水,一条条河流伸向远方。村庄东、南、北面有一望无际的芦苇荡。冬天的芦苇像雪片一样,在空中飘荡,比京剧《沙家浜》场景里的画面还要壮观。河水清澈见底,酷暑时分,双手一捧,便能解渴。河面菱盘碧绿,河中鱼虾游动。在“以粮为纲”年代,纯朴勤劳的洋汉人将南荡开垦成粮田。在大开发时代,又将南面的粮田和东、北面草荡开发,变成一块块鱼塘、蟹塘、荷塘,形成长短、高低、大小不一的圩垛、菜地,演绎成如今一幅幅乡村美丽画卷。

蓝天白云下,我踏着布满青草的乡间小道,唱着欢快的歌曲《乡间的小路》,闻着扑鼻的油菜花清香,心情特别舒畅,人世间的烦恼恼然无存。登高远望,河畔杨柳依依,圩垛、农田菜花金黄一片,蝶飞蜂舞,风光旖旎。阵风吹来,幸福的油菜花也善解人意,

如果你难舍高邮的美食,那就把胃留下

□ 陈飞

高邮的美好行程通常是从一碗阳春面开始的。

早晨,你信步走在高邮的大街上,近的几米,远一点五分钟,很随便就能寻得一家面馆。你点上一碗阳春面,一只煎鸡蛋,宽余一点的话外加两只包子,这就是一顿丰盛的早餐。

高邮的阳春面很简单,面条是白的,葱花是绿的,胡椒是黑的,酱油是褐的。我品尝过拉面、锅盖面、担担面和杂酱面等,感觉都不如高邮的阳春面合口。我如此给一碗家乡面贴金,似有王婆卖瓜之嫌。可是,许多外地的朋友,吃过一次之后,也爱不释口,难以忘怀。这碗面已经实实在在地深入了人心。其实,高邮的阳春面最考究的是佐料,酱油是加入香叶、八角、桂皮等十余种香料熬制而成的,虾籽经过烘干碾碎,再挑上一勺荤油,味道会更好。

高邮菜传承了淮扬菜系的严格选料、精细刀工、讲究火工等诸多特点,并融入众多本地元素,使其能够独树一帜。

靠湖吃鲜,高邮湖得天独厚的水资源源源不断地满足着当地人对美食的欲望。即便是家常菜,高邮人的餐桌也离不开湖产品,什么清蒸白鱼、清

出了正月,鸡鸭鱼肉、胡吃海塞的日子就随之结束了,生活又回归到往常的节奏,饮食也跟着清淡起来。

春焖一锅鲜

□ 张先军

家庭主妇烧饭的时候往往会问,有什么想吃的菜?大人孩子都会说,没有什么特别想吃的。那些平时馋人的美味,过年期间基本上都吃了个遍,个个都是“年包子”。

素食自然成了当下餐桌的主角,刮刮肠子,平衡一下“每逢佳节胖三斤”的恐惧心理。青菜、秧草、菜薹、芦蒿、荠菜、冬笋、水芹、荸荠,顿顿不少,轮番上阵。

梅花凋谢,柳芽串新,头刀韭菜炒螺蛳呱呱叫,刀鱼、河豚这些春江之鲜价格让人望而却步,不想也罢。

三天素菜吃下来,就有“靠”的感觉了,还是得来点荤的杀杀馋。

“有地惟栽竹,无家不养鹅”,唐朝人在春词里这样写扬州,吃个“春笋咸鹅豌豆米焖饭”正是应时应景。

清明前后春笋蹭蹭地往上冒,自己踏青挖的,或是菜场买的,都好,剥壳切块,焯水切丁。

高邮湖边菱塘回族的回民老表们,家家户户都喜欢在春节前腌制咸鹅,选用本地农户散养一年以上的老鹅,活鹅现宰,手工拔毛,擦盐腌制,入卤三遍,挂晒五十日方得成品,产量少,价格高,品质好,味道香。工厂化生产的风鹅与之不可同日而语矣。高邮湖风吹过,和煦冬日阳光晒着,咸风鹅的风味更加美妙了。

咸鹅肉剔下,肥瘦搭配,五五比例。清洗后切丁,可以不泡水,如果担心太咸,可略泡水二十分钟。咸鹅骨架可以剁块另用,炖萝卜、炖茼蒿又是另外一道美味。

本地的豌豆只能奉献嫩尖尖,要吃豆浆米要等谷雨前后,我们可以选择菜场上南方运过来的鲜豌豆荚,剥出豌豆米,洗净待用。

如果没有鲜嫩豌豆米,可以购买超市速冻的豌豆米(青豆),除了口感烂一些,基本没有太大差别。葱姜切丁。

炒锅烧热入油,倒入咸鹅肉丁煸炒两分钟,倒入春笋丁煸炒,倒入豌豆米,葱姜,炒五六分钟即可,约五六成熟,出锅。

焖饭,选用当地马棚湾生态大米,淘洗净,倒入电饭煲,加水比平时略多10%左右,倒入煸炒过的咸鹅丁春笋丁豌豆米,摊平在米上,盖上电饭煲,按下煮饭键,坐等。

不放酱油,除非你喜欢古天乐肤色。不放盐,因为咸鹅肉丁的盐焖到米饭里刚刚好,加盐就会太咸。不放味精,咸鹅肉丁、春笋丁都是鲜物,无需再增鲜。

在等待饭熟的过程中,电饭煲内就会散发阵阵香味,咸鹅的腊香,豌豆米清香,让人流口水。这时可以洗点青菜,烧一个极素极淡的青菜豆腐汤,来搭配这一锅香浓鲜嫩的焖饭,搭配得恰到好处,只有吃过的人才能体会到。电饭煲好了,再焖两三分钟,米饭更柔顺,开锅,搅拌,盛饭,家人团坐,美妙共品。

肥的咸鹅肉,脂肪已经渗入米饭里,米饭颗颗油光滑亮,弹糯晶莹,瘦肉红酥咸香,春笋脆爽鲜嫩,豌豆清糯粉沙,入口滋味层次丰富,韧、脆、粉、糯,欲罢不能,连说句“真好吃”的工夫都没有了!

喜欢这锅“咸鹅春笋豌豆米焖饭”的,不妨动手一试。没有菱塘咸鹅肉,可以用咸肉、香肠去做。