

七旬老人变废为宝乐悠悠



金新民利用“厨余垃圾”——扇贝壳创作“孔雀开屏”。全媒体记者 许娟 摄

1月26日，记者走进望江县长岭镇文学村盘龙屋的一间农家小院内，生动活泼、栩栩如生的墙绘立马吸引了记者的目光——一颗松下两位孩童一手敲锣、一手打鼓，正戏耍两只四处窜跳的小猴儿。屋子内挂满了生动形象的玻璃画和惟妙惟肖的农民画，再往里看去，几筒丙烯颜料就放木桌处，各式各样的小零件整齐地摆放好，刮刀刮上颜料，画笔调和色彩，一朵朵绚丽的鲜花在笔下绽放。闻讯记者登门，金大爷迅速放下画笔，笑容满面地热情招呼。

“今年是龙年嘛，我早就构思要做一条龙，上周终于做好了！”金大爷迫不及待地向记者展示他刚刚创作完成的长近2米的大龙，记者仔细观察发

现，龙的面部是用黑白相间的棉布缝制，龙须是用蓝色鞋带固定，身体竟是油桐管道制成。

废物利用是金新民创作的特点。他不仅精通农民画、笛子、榫长泥塑、玻璃绘画等，还创新用海绵作立体画，用废旧酒壶、贝壳做手工挂件、摆件，兴趣来了更是洋洋洒洒写下记录农村趣事

的打油诗，可谓是一位多才多艺的民间艺人。

“我77岁还一直在画，在创作，你们有兴趣的都可以来跟我学。”这是2023年6月暑假期间，金新民在望江县长岭镇文学村举行的青少年教育实践活动现场对学生分享的心里话，他说：“画画改变了我很多，我虽然出生农

村，勤勤恳恳当了半辈子油漆工，但我始终向往艺术、热爱艺术。”

“小路边、店门口，有空我就会去转转，把别人不要的废纸盒、塑料瓶捡回去。”金新民“捡垃圾”的习惯已保持多年，但这并不是为了赚钱，而是在给自己的手工作品寻找原材料。

是，金新民手中一件件精致的作品，其实都是用身边常见的废品做出来的。人们眼里那些不起眼的旧海绵、广告纸和空酒瓶，在金新民一双巧手打磨下，幻化成了一盏盏精美的花灯、一幅幅唯美的字画。

村民们知道老人家喜欢写画画，也经常会把一些废纸张送给他。“这些东西丢了也就丢了，但交给老金，他就能变废为宝。”金长根说道。“这些废品扔掉也可惜，拿回来创作不仅可以省下材料钱，而且还环保，一举两得。”

金新民非常期待有更多的年轻人能跟自己学习，把环保手工艺品制作的理念传播出去。虽然前前后后也曾有不少人向他请教学习过，但都没能坚持下去。只有耐心才能做出好作品。我现在年纪大了，唯一的兴趣爱好就是艺术创作，我要把它坚持下去，活到老，做到老。”金新民说。

在普通人眼中，一张张废旧的广告纸，不过是无用之物。而金新民却看中了其中的缤纷世界：有虎啸山林，有鹰击长空，有花香四溢，有牧童短笛，还有心中的绿水青山……

全媒体记者 许娟 通讯员 檀春红

徐浩勤：黄梅戏表演之路收获满满

“2023年，我有两个非常大的收获。一是我和同学们于黄梅戏展演周期间在黄梅戏艺术中心完成了青春版《女驸马》的首次公演；二是成功签约怀宁县黄梅戏剧团，成为团里的一名黄梅戏演员。”临近年末，徐浩勤即将随团前往浙江省金华市横店镇，在当地演出黄梅戏《天仙配》。

徐浩勤是安庆师范大学黄梅剧艺术学院2020级黄梅戏表演专业学生，也是青春版黄梅戏《女驸马》女装冯素珍的扮演者。2023年10月2日，在安庆市黄梅戏艺术中心，徐浩勤和班上其他二十余名同学向来自全国各地的黄梅戏票友表演了黄梅戏经典剧目

《女驸马》，收获了线上线下的一致好评。“我们大一刚入学时就得到消息说学院在筹备这样一场大戏，真正开始系统学习是从2023年年初开始的。”原本在望江县读高职的徐浩勤学的是幼师专业，“听老师说安庆师范大学招黄梅戏表演专业的学生，因此我就参加了‘春招’，最后顺利进入黄梅剧艺术学院就读。”徐浩勤说，因为“半路出家”，她自认为各方面条件都不如班上其他同学，常常感到压力。

正是有了这份压力，才让徐浩勤和同学们更有动力。“我们有身段课、剧目课、唱腔课、专业理论课还有文化课等等，每一节课我都不敢懈怠。”徐浩勤说，班上还有同学是从黄梅戏校考过来的，过去已经学了六七年黄梅戏表演的基本功。“相比之下，我的基本功就不如这些同学。只有更努力地学习才能弥补这些不足。”

原本黄梅剧艺术学院没有开设早功课，“在我们之前的几届学长学姐们也没有上过早功课。一开始，是我们班上个别同学在高职就读的时候上过黄梅戏早功课，她在高职的黄梅戏表演老师曾经语重心长地跟她说过，早功课对黄梅戏演员来说有着非常大的作用，希望她即使上了大学也能坚持上早功课。后来她在大学里自己上早功课的时候被学院老师看见，老师们也认为开设早功课非常有必要，从此以后，早功课也成为我们学院的一道靓丽风景。”每天清晨5:30分，徐浩勤和同学们就已经起床了，“早功课时间从上午6时10分到7时，周一到周五从不间断。”

徐浩勤说，尽管在学校里表演黄梅戏的机会非常多，但真正面向社会去出演一台戏仍然让她感受到莫大的压力。“以前学的都是小花旦、青衣，在排练《女驸马》之前，我刚刚排练了一部传统折子戏《红梅惊梦》，加上那时候对人物

的理解仍然不够通透，我总觉得我在演冯素珍时

有着上一部剧里女主角红梅的影子。”短短一个月时间，徐浩勤暴瘦十多斤。“无论是大学四年的学习，还是青春版《女驸马》这部剧的排练，老师们都给了我许许多多的帮助。一开始带我的李梅青老师是一名京剧演员，她给了我方方面面的指导。还有剧目老师余淑华、唱腔老师汪莉等等。也正是因为《女驸马》这场戏和它的成功公演，让我唱腔、念白、舞台经验等方方面面都得到了很大提高。”

在校期间，对于今后的就业，徐浩勤的老师们就与她进行过充分地沟通。“综合考虑最后我还是选择了怀宁县黄梅戏剧团。”徐浩勤说，在团里跟在学校有着很大的区别，“不能因为一个人的原因拖了整个团的进度，只能在私下更加用力。但无论是刘丽华团长还是团里其他的前辈们都是不吝赐教，他们也手把手地教我，并且教得十分仔细。”

除了跟团外出表演，徐浩勤就在团里跟前辈们排练，晚上还参加团里的黄梅戏直播。“我的一个同学，转到这边的一所职高实习，每天下午只要她没事我就去她学校找她，然后我们俩一起对练，我的身段学戏的比较好，我就纠正她的身段，她的唱腔课要优于我，我就唱给她听，两个人一起琢磨怎么表演地更好。”

全媒体记者 付玉

逐梦“云端”书写自己的人生答卷

助力乡村振兴

吴心越（左一）和团队小伙伴在拍摄好物分享视频。全媒体记者 查灿华 摄

2月5日，农历腊月二十六，虽已放了假，但吴心越仍在家拍视频、剪视频，“我们的账号不能断更呀，假期里我们决定出个新专题，‘新青年人物简介’，第一期是我。”

当天下午，吴心越就完成了视频拍摄和剪辑，将其发布在“沐阳·新青年”抖音号上。视频里，她简单介绍了自己的成长经历，并对2023年做了总结，“2023年我过得很充实，文案、直播、视频剪辑都有很大提

升，我对自己书写的这张‘答卷’非常满意。”

“沐阳·新青年”是迎江区沐阳之家残联儿康康复中心在网络平台开设的账号，旨在引导引导残障青年网上直播，是为残障青年提供的新展示平台和就业渠道。吴心越是该账号的主创之一。

今年20岁的吴心越，幼年因患脑瘫导致肢体残疾，9岁就来到了沐阳之家进行康复训练。“初中我在普通学校就读，因为身体原因，曾被部分同学误解、歧视，变得自卑、自闭，2020年初中毕业后，我又回到了沐阳之家。”吴心越说，在做康复之余，她还学习了计算机课程，爱上了阅读，在熟悉的环境下逐渐变得开朗自信、乐观向上，也更愿意去尝试新事物。

年少渐长，吴心越开始思考就业问题。眼下，“互联网+直播”势头正盛，她也想通过互联网实现新就业。她和有同样想法的同学们找到潘妈妈（沐阳之家创办人潘金云）说明了意愿，“潘妈妈很支持我们，给我们开通了账号，取名为‘沐阳·新青年’。”

“我们团队有6个人，大家分工明确，有的负责拍摄、有的负责剪辑，我主要负责文案。”吴心越说，2022年，他们开始更新短视频，拍的是同学们在沐阳之家的日常生活。2023年年初，他们开始筹备直播，并增加了短视频的更新频率。“我们先后参加了迎江区和安徽省组织的直播技能培训，大家都已经掌握了直播带货的技能，在11月还参加了‘百校千企万人助力乡村振兴’的直播比赛。”比赛为期一个月，在比赛期间，他们每周要直播三场，每天要更



张林飞在苔藓种植基地里给工人培训苔藓相关专业知识。通讯员 王文祥 摄

2月3日，望江县高士镇漆岭村的张林飞迎着雨丝来到镇上添置年货。“‘福’字、‘飞龙戏珠’挂件，春联，都需要买点，贴在大棚外面，看着很热闹，也很有过年的气氛。”张林飞笑着说。

指导工人作业、和客户视频连线、联系快递发货、制作苔藓“微”景观……作为漆岭苔藓种植基地的负责人，即使是“小年”这天，张林飞

仍需要对接客户，亲手将苔藓成品打包发往外地。但是，春节的脚步慢慢临近，“家里已经‘抱怨’过很多次，家里的年货还买，要送给亲戚的年货，也还没准备。”说到妻子的“唠叨”，张林飞既感慨又幸福。“今天晚上是小年夜，我买了点菜，准备做顿晚饭感谢我的家里人，她这么多年辛苦了！”

2014年以前，张林飞还是“贫困户”。因身体原因，张林飞需要常年吃药治疗，不能从事体力劳动，靠妻子外出务工收入维持生活，家庭经济极为拮据。2017年手术后，在其住院疗养期间，一次偶然机遇，他听说了种植苔藓的商机。但因技术、水质等原因，种出来的苔藓被菌类覆盖，根本卖不出去，连续几年亏损了十几万元。通过不断的学习和请教专业人士，张林飞的苔藓种植大棚终于在漆岭村落户，但好景不长，2021年上半年的一场突如其来的龙卷风，一夜之间大棚全部坍塌，全部损失100多万元。

“就感觉人生一下子到了低谷，不知道怎么办好了。”接二连三的打击，张林飞仿佛坠入深渊。在那些时刻，张林飞的妻子是支撑着他继续前进的动力。“她每天跟着我，时不时地说笑话给我听，怕我想不开。”张林飞边回忆边说道，“大棚倒了，她积极联系，向镇政府和县乡村振兴局申请了一次性拨付200万元乡村振兴衔接补助资金，基地的大棚才有重建了起来。”

现在，张林飞靠着妻子的鼓励，积极面对生活，也凭着双手脱贫致富。他的6栋标准化连体苔藓种植大

棚内，一簇簇鲜绿满地，像一张张绿色的绒毛地毯，吸人眼球。目前，张林飞已育有白发、朵朵、星星等苔藓品种二十余个，苔藓主要销往国内一二线城市，部分还销往东南亚等地。“现在每年基地大约生产苔藓30000平方米，年收入约300多万元。通过‘基地+合作社’的模式，每年可为漆岭村集体增收15万元左右。”张林飞介绍说。

谈及现在的生活，张林飞妻子的脸上总洋溢着幸福的微笑。“我们正在培养一批工人，让他们有独立辨认苔藓种类、培育新品种苔藓的能力。”张林飞妻子一边笑着一边打趣道，“这样我们才能轻松很多，张总也能多花点时间在家庭上，赶快将花灯挂上，开开心心的迎接春节。”

谈及2024年，张林飞夫妇信心满满。苔藓种植基地需要扩建、基地的工人需要培训、新品种苔藓需要培育、春季的苔藓需要提前育种、新的客源需要拓展、线上网店需要创立……事情虽然繁多但是正在有条不紊的进行着。旧日阴霾终将过去，新年有新气象，新年更有新作为！

通讯员 黄佩佩 全媒体记者 汪秀兵

余永怀：从饭店老板到非遗传承人

“一炮而红”，知名度日益提升，来品尝的各地客人，来“取经”的餐饮企业、来报道的各大媒体络绎不绝。

余永怀说，这几年他的饭店里来了很多全国各地的客人，北京的、上海的、浙江的、江苏的、山东的等等，都是慕名而来，就为了吃鱼饺，上个月底还有3名东南亚客商前来吃鱼饺。各类媒体报道也上了央视《味道》栏目。

俗话说“同行是冤家”，但这句话在余永怀这里却不成立。鱼饺走红之后，来“取经”的餐饮企业也有很多，余永怀从不吝啬，将鱼饺制作技艺的各个细节和盘托出。“老手艺要发扬光大，不能固步自封，不能只守着自己的‘一亩三分地’。”余永怀说。

生在水乡，长在水乡，将鱼饺制作技艺发扬光大是余永怀的梦想，余永怀也带着鱼饺参加过各级各类名厨、名菜比赛以及美食品鉴会等，而2023年对余永怀来说，更是不平凡的一年。2023年3月，经过鲟鱼镇政府积极申报，鱼饺制作技艺正式列入列县级非物质文化遗产，余永怀也在同年10月正式成为这一非遗项目的县级代表性传承人。目前，鱼饺制作技艺正在申报市级非遗。

余永怀是一个滨江小镇，历史上渔业十分兴盛，关于鱼的吃法在这里也是五花八门。鱼饺，简单地说就是“鱼包肉”，鱼饺以新鲜鲟鱼肉为馅皮，再将猪肉馅包入其中……几年前，余永怀在传统鱼饺制作技艺的基础上，对其进行改良，总结出了如今的鱼饺制作技艺。

平时每天我们也就准备5份鱼饺，每份10个，这阵子每天要准备八九份，有的客人吃了还想吃，还要带一份回去。”2月2日，记者采访时，余永怀欣喜地说。

鲟鱼镇是一个滨江小镇，历史上渔业十分兴盛，关于鱼的吃法在这里也是五花八门。鱼饺，简单地说就是“鱼包肉”，鱼饺以新鲜鲟鱼肉为馅皮，再将猪肉馅包入其中……几年前，余永怀在传统鱼饺制作技艺的基础上，对其进行改良，总结出了如今的鱼饺制作技艺。

平时每天我们也就准备5份鱼饺，每份10个，这阵子每天要准备八九份，有的客人吃了还想吃，还要带一份回去。”2月2日，记者采访时，余永怀欣喜地说。

鲟鱼镇是一个滨江小镇，历史上渔业十分兴盛，关于鱼的吃法在这里也是五花八门。鱼饺，简单地说就是“鱼包肉”，鱼饺以新鲜鲟鱼肉为馅皮，再将猪肉馅包入其中……几年前，余永怀在传统鱼饺制作技艺的基础上，对其进行改良，总结出了如今的鱼饺制作技艺。

平时每天我们也就准备5份鱼饺，每份10个，这阵子每天要准备八九份，有的客人吃了还想吃，还要带一份回去。”2月2日，记者采访时，余永怀欣喜地说。

鲟鱼镇是一个滨江小镇，历史上渔业十分兴盛，关于鱼的吃法在这里也是五花八门。鱼饺，简单地说就是“鱼包肉”，鱼饺以新鲜鲟鱼肉为馅皮，再将猪肉馅包入其中……几年前，余永怀在传统鱼饺制作技艺的基础上，对其进行改良，总结出了如今的鱼饺制作技艺。

平时每天我们也就准备5份鱼饺，每份10个，这阵子每天要准备八九份，有的客人吃了还想吃，还要带一份回去。”2月2日，记者采访时，余永怀欣喜地说。

鲟鱼镇是一个滨江小镇，历史上渔业十分兴盛，关于鱼的吃法在这里也是五花八门。鱼饺，简单地说就是“鱼包肉”，鱼饺以新鲜鲟鱼肉为馅皮，再将猪肉馅包入其中……几年前，余永怀在传统鱼饺制作技艺的基础上，对其进行改良，总结出了如今的鱼饺制作技艺。

平时每天我们也就准备5份鱼饺，每份10个，这阵子每天要准备八九份，有的客人吃了还想吃，还要带一份回去。”2月2日，记者采访时，余永怀欣喜地说。

鲟鱼镇是一个滨江小镇，历史上渔业十分兴盛，关于鱼的吃法在这里也是五花八门。鱼饺，简单地说就是“鱼包肉”，鱼饺以新鲜鲟鱼肉为馅皮，再将猪肉馅包入其中……几年前，余永怀在传统鱼饺制作技艺的基础上，对其进行改良，总结出了如今的鱼饺制作技艺。

平时每天我们也就准备5份鱼饺，每份10个，这阵子每天要准备八九份，有的客人吃了还想吃，还要带一份回去。”2月2日，记者采访时，余永怀欣喜地说。