

邮册里的家国情怀

——吴优赛和他的集邮故事



“六义”主题邮票。

见习记者 陈张彪 文/摄

午后的阳光透过窗棂,洒在市民吴优赛家客厅的桌上。他小心翼翼地



吴优赛展示新中国成立70周年纪念邮票

方寸传情:邮票里的小家牵挂

吴优赛与邮票的缘分,始于上世纪70年代的一个夏日。那时他尚在初中,家中房梁上悬挂着一大袋牛皮纸包裹,这里面装的全是父母用来沟通的书信。拆开那些带着时光温度的信封时,信封角落上小小的邮票,第一次闯入他的视线,悄悄在他心里埋下与邮票结缘的种子。

吴优赛父亲被调往外地工作后,一纸信笺便成了父母间最主要的联结。那些跨越千山万水的书信,每一封都沉甸甸的——里面装着母亲对父亲的惦念,裹着父亲对家庭的责任,最终轻轻落在吴优赛的掌心,也将这份双向牵挂,悄悄种进孩子心里。

信里的话从不多加修饰,一句“孩

子都挺好的,庄稼长得也不错”,是母亲最质朴的话语。可字里行间藏着的,是怕父亲在外担忧的细心安慰。就连信封上那枚小小的邮票,也像是带着温度的使者,陪着这些暖心的文字翻山越岭,把一家人的牵挂,稳稳地传递到彼此身边。

吴优赛记得,每次父亲的来信,他总是先被精美的邮票所吸引。小小的邮票,不仅是传递家书的信物,更像一幅幅微缩的画卷,悄然展现着新中国发展的坚实足迹与亮眼成绩。他常常盯着邮票出神,想象邮票画面定格下工厂轰鸣、机床运转的生动场景。在那个通讯并不发达的年代,邮票成为他了解外面世界的一个窗口,也成为他心中一份美好的寄托。

后来,吴优赛有了自己的孩子,他也

延续着那份跨越时光的沟通方式——写信。“爸爸祝你考试得第一名”,简单直白的期许落在纸上,精心挑选的邮票贴在信封角落。那时,邮票接过了新的使命,将他对孩子的疼爱与期盼,妥帖地包裹其中。

“邮票真的太神奇了。”每当整理贴着邮票的书信,吴优赛总会忍不住感慨,“它哪里只是一张付邮资的凭证,分明是我们家几代人情感的‘传声筒’。”指尖摩挲着不同年代的邮票,记忆便顺着纹路缓缓流淌:小时候父母家书中的牵挂,成家后给孩子信里的叮咛,那些藏在文字与邮票里的温暖时光,那些鲜活的画面、真切的情绪,仿佛从未走远,就清晰地浮现在眼前,触手可及。

义乌印记:邮票中的家乡情结

在吴优赛的珍藏邮册里,一沓沓色彩斑斓、图案各异且有义乌印记的邮票格外引人注目。家乡悠久的历史文

化、波澜壮阔的时代变迁,巧妙地浓缩进方寸之间。每一枚邮票像是一个微缩的历史窗口,透过它们,可以窥见义乌这座城的点点滴滴。

吴优赛小心翼翼地从中取出一套以“六义”为主题的珍贵邮票,语气庄重地说道:“这些邮票时刻提醒我们,要将‘六义’融入我们的血液之中。”从忠义护家国的英勇壮举,到信义走天下的诚信为本,“六义”在方寸间尽显无遗,正如义乌人的“精神家谱”,承载着我们世代相传的价值观。

翻到邮册的另一页,展现义乌市场发展历程的邮票又勾勒出一幅截然不同的图景。从早年走街串巷、辛勤劳作的“鸡毛换糖”,到如今世界小商品之都,家乡的巨大蝶变全被生动地印在邮票上:有老市场里人头攒动、熙熙攘攘的热闹场景,有货架上琳琅满目、各式各样的商品,还有中欧班列。“每

次看到这些邮票,我都忍不住为家乡的辉煌成就感到骄傲。”吴优赛脸上洋溢着自豪的笑容,“邮票里的每一个场景,都是我们义乌人用勤劳的双手和智慧的大脑拼出来的。它们见证了家乡从‘小生意’一步步做成‘大事业’的奇迹。”

更让吴优赛感到亲切和温暖的,是那些印着义乌方言的明信片。“雪灵清”“十八力”……带着浓郁乡土气息的方言字眼,瞬间勾起了他对童年时光的美好回忆。“方言是我们的‘声音密码’,是文化里最鲜活、最接地气的部分。”他深情地说道,这些邮票不仅把义乌方言带到更多人面前,也让许多在外漂泊的义乌人,一看到就像摸着“家乡的脉搏”,舒缓思乡之情。

在吴优赛眼里,这本厚厚的邮册不仅是一本收藏册子,更是一本图文并茂的“义乌百科全书”。“收集它们、读懂它们,我才真正读懂义乌这个‘大家’的过去与现在,也更深刻地理解了这份沉甸甸的家乡情。”

山河铭记:邮票承载的国家记忆

赛指着邮票,眼神里满是感慨。

纪念抗战胜利80周年邮册则藏着更厚重的家国情怀。这组邮票以14年抗战历程为主线,将历史的厚重与艺术的细腻完美融合。邮票采用抗战题材雕塑为主要表现形式,辅以泛黄的历史照片作背景,斑驳的光影里,仿佛能听见炮火轰鸣与英雄呐喊。第1枚邮票上,“九·一八”历史博物馆残历碑静静矗立,碑身上的裂痕似在诉说着那段屈辱的开端;第4枚邮票以“平型关大捷”为主题,图案中,战士们手握钢枪、冲锋陷阵的雕塑形象栩栩如生,刚毅的神情里满是保家卫国的决心;第13枚邮票前景为1945年9月3日《新华日报》发表的毛泽东“庆祝抗

日胜利 中华民族解放万岁”题词,以及侵华日军向新四军投降处旧址《胜利时刻》雕塑,背景为延安人民欢庆抗战胜利。“每次翻到这几枚,我都忍不住为之动容。”吴优赛的声音低沉了些,“这不仅

是邮票,更是对先烈的致敬,提醒我们永远不能忘记那段浴血奋战的历史,如今的和平生活来得太不容易了。”在吴优赛的集邮册中,还有许多“红色瑰宝”散落其间:《长江》《黄河》特种邮票以磅礴的笔触描绘了母亲河的壮丽风光,江面的航船、岸边的梯田,既展现了自然之美,更暗含着中华民族自强不息的精神密码;抗战老兵王明才百岁纪念封,将个人命运与民族历史紧密相连,画面中老人佩戴勋章的模样,成为传承红

色精神的生动注脚。

“这些邮票不是冰冷的纸片,而是有温度、有故事的‘历史见证’。”吴优赛一边整理集邮册,一边向记者讲述邮票背后的故事。在他看来,这些藏品,是国家和民族的宝贵财富。它们承载着红色记忆,更传承着不屈不挠的革命精神。“集邮文化是文化自信的体现,我希望下一代能够传承邮票里蕴含的精神,让红色记忆在方寸之间永续流传,让民族精神在历史凝望中代代传承。”

夕阳西下,书房里的光线渐渐柔和。吴优赛将邮册轻轻合上,放回樟木箱。箱底,一枚尚未放进册页的《中国空间站》纪念邮票闪着微光,画面上的航天服与红色的国旗交相辉映。“你看,这抹红还在往前走,咱们的故事也还没说完。”

义乌有味

大学生烧饼



全媒体记者 华青 实习生 王乐婕 文/摄

烧饼,是义乌美食江湖里的“扫地僧”。

它随处可见,却又让人难以抗拒。在义乌人眼里,一个好吃的烧饼必须外皮焦黄酥脆,内里肉香浓郁,肉可以不多,但皮必须是薄薄一层。平时或许不会想起,但走过路过,只要闻见香气就拔不动腿……不少义乌人心里,也藏着一两家自己钟爱的烧饼店,遇到“同好”时还会拿出来一起分享。这不,最近就有一条关于“大学生烧饼”的视频在网上火了,获得点赞1000+、转发近3000次。小店也迅速被众多烧饼爱好者锁定。

早晨七点,记者来到位于北苑街道爱社区厚富小区的烧饼店。此时火桶里的炉火已经烧红,戴着黑框眼镜的老板金作成一边摘葱,一边等顾客上门。“我是土生土长的义乌人,1992年出生,2014年大学毕业,开店卖烧饼已经8年。”小金虽然年轻,但制作烧饼时却有条不紊、游刃有余,给人一种毫不费力的感觉。揉面、裹馅、擀薄、贴饼……不过5分钟,一张热腾腾、香喷喷的梅干菜肉烧饼就做好了。

刚出炉的烧饼并不是扁平的,饼底呈圆润的蟹壳状,边缘微微上翘形成自然弧度。表皮经炭火烘烤,泛起均匀的金黄焦斑。肉与干菜的香气交织,直往鼻子里钻。一口咬去,饼皮焦壳轻轻碎掉,释放出浓郁的麦子甜香与炭火气息。细细品味,舌尖还能捕捉到一丝若有若无的甜,那是饼皮与炭火亲密接触后留下的独特风味。紧接着,藏在薄薄的饼皮之间肥瘦相间的猪肉丁开始散发魅力。油脂在高温下融化成迸发的汁水,瘦肉则保持着紧实的肉感,搭配咸香醇厚的干菜,清新又辛辣的小葱,味道更加丰富。特别是油脂与干菜相互渗透,十分互补。干菜吸收了油脂变得柔软润口,猪肉则因干菜的醇厚香气褪去了油腻。两者在高温中交融成一种既家常又深邃的滋味,在酥脆面皮的助攻下,让人忍不住一口接着一口。

烧饼是一门关于“温度”的手艺,看似普通,做好却并不容易。环境温度影响着面团的发酵,炉子的升温速度也决定着烧饼最后的品质。小金当年跟师傅学了两个礼拜就开门营业,因为没有实际经验,做的烧饼时常不成功。“冬天发不起面,夏天面团老发酸。有时候炉子不够烫,饼贴在上面拿不下来。要是面皮上的面粉没刷干净,饼就会焦黑。”但现在,他已经能从空地根据季节变化灵活安排揉面、发酵的时间,保证每一个高筋面团在包馅的时候呈现“刚刚好”的状态,“师傅教的是基本功,很多细节要在实践中摸索。”

小金说,烧饼要好吃,材料必须好。为了确保肉馅新鲜,他让肉店每天派送新鲜猪肉,肥瘦比例3:7,确保肉馅口感鲜嫩。“夏天天气热,肉馅放外面容易变质,我就买了冰箱。”饼里的干菜一定要是地道的义乌味道。小金就去村里找爷爷奶奶收购农家干菜,要求干菜晒透、无杂质、不过咸,带着自然醇香,这是烧饼咸香的关键。

小金的烧饼店前后经历了三次搬迁。刚开始在苏溪,“生意比想象中差”。后来在后宅街道洪华小区经营多年,积攒了一批老客,但“位置不够好,新客太少”。今年搬到了厚富小区,毗邻早餐聚集区和夜市,形成了早晚双客流优势。即使是炎热的夏季,生意依旧不错。

和别家有多种馅料可以挑选不同,金作成的店里只有一种梅干菜猪肉馅。他说,一是这个味道最受人喜欢,二是他觉得贪多嚼不烂,把一种味道做好就很不错了。坚持、专注,让小金的烧饼获得了很多顾客的认可,尽管三易其址,依旧有老客追随。“这家的烧饼确实好吃,经常去吃。”“老板以前开在洪华小区,那时候还没结婚,现在孩子都有啦!”视频评论里,不少网友对他的烧饼表示肯定。

“这家肉是真多。”视频评论里,不少网友都提到了分量。记者现场一看,确实所言非虚。一个标价12元的烧饼,直径约25厘米,满满的馅料吃起来让人十分满足,胃口小的话得两个人分着吃。小金说:“烧饼就是要有肉才好吃。”店里挂着一个黑板,上面手写的价目表十分有趣:大一8元,大二10元,大三12元,学士15元,硕士20元,博士25元。“主要就是肉多少的区别,肉多饼就大。”小金笑着说,一般客人吃一个12元的自家烧饼就饱了,胃口很好的壮士才能吃下20元的硕士烧饼,“20元的烧饼基本一个有一斤多了。开业到现在,还没几个人点过最大的博士烧饼。”

火了视频,给小金带来不错的流量。“之前我一天能卖150到200个,最近在流量带动下,一天能卖300到400个,下午高峰时还要排队。”也有人质疑,一个大学生卖烧饼是否算浪费学历?对此,小金表现得非常洒脱:“现在大学生做什么都有,送外卖、开滴滴,只要能赚钱养家,不丢人。”其实,金作成大学毕业后也上过班,但感觉不适应,后来在父亲的支持下,开始做自己小时候爱吃的烧饼。“小时候父母给5毛钱,买个烧饼吃,感觉非常幸福。如今自己做饼,也是想留住记忆里‘外皮脆、内馅鲜’的儿时味道。”开店烤饼十分辛苦,特别是夏天靠着超200℃的炉子,简直是一种磨炼,但金作成却乐在其中。“学历并不是幸福的保障,人生没有标准答案。”他说,做一份适合自己的工作,能养活家人、对自己负责,就是最好的活法。

如今,小金已经结婚,并在去年迎来了儿子出生。自觉身上有了牵挂与责任的他,如今更是动力满满。“现在我每天6点起床,一直工作13个小时都不带歇。每天店门一关,我就回家陪老婆小孩。”

日头渐升,烧饼店前的客人渐渐多了起来。金作成一边做饼,一边和熟客聊天,手法利落,炭火旺旺,烧饼飘香。在这个不起眼的小店里,一个年轻人用自己的双手烙出义乌味道,也在创造自己踏实、温暖、有滋有味的人生。



《义乌市场发展历程》主题邮票