



讲述人 陈泽金 退休教师 国画爱好者

陈泽金 一生痴迷画中游

从10岁开始照着书画画，今年79岁的陈泽金已经坚持作画近70年。从教书育人的老师到专注创作的国画爱好者，笔墨丹青始终是他生命中最重要的部分。如今，他专攻画老虎，用笔墨延续对艺术的不懈追求。

为赏画排队八小时

我是舟山镇新楼村人，从小就对美术感兴趣，那时条件有限，只能靠自己摸索，看着书上的画一点一点临摹。从金华师范学校毕业后，我在新楼乡中心小学教语文和音乐。教书时虽然没有大把的自由时间，但只要一有空，我就会拿起画笔钻研国画。

我学画全靠自学，没拜过师，大多是通过看书和报纸学习的。家里的《美术报》《美术作品集》堆得像小山，这些都是我的老师。这些书画和报纸给了我很大的启发，让我学会很多画画的技术。

为了能画好画，哪里有画展，我就往哪里跑，几十年来跑了不少地方，最难忘的是去上海看《清明上河图》。那时，我在学校教书，听说这幅画在上海博物馆展出，立马动了心。

记得那是一个周六晚上，我揣着简单的行李上了火车，坐了五个多小时才到上海。下了火车我没歇脚，直接往博物馆赶，心里想着早点排队，肯定能早点看到《清明上河图》，也不会耽误下周给孩子们上课。

可到了博物馆，我傻了眼，队伍已经绕着展馆排了好几圈。一问才知道，有些人前一天晚上就来排队了。没办法，我只能跟着队伍慢慢挪，在外面足足排了四个小时才进馆。原以为进了馆就能看到画了，没想到馆里还是人山人海，又排了四个小时，终于站在了《清明上河图》前。

为了赶上最后一趟回永康的火车，我满打满算只看了不到一个小时的画，就得往火车站赶。虽然来回坐了十多个小时火车，排队等了八个小时，但我一点都不觉得亏。那画卷里的人物、车马、桥梁，一笔一画都透着功夫，看完我心里亮堂多了，比吃了顿大餐还满足。

为了赶上最后一趟回永康的火车，我满打满算只看了不到一个小时的画，就得往火车站赶。虽然来回坐了十多个小时火车，排队等了八个小时，但我一点都不觉得亏。那画卷里的人物、车马、桥梁，一笔一画都透着功夫，看完我心里亮堂多了，比吃了顿大餐还满足。

琴棋书画皆是老来伴

退休后，我才算真正把时间交给画画，它成了我的主业。我潜心研究张大千、徐悲鸿等大师的用笔用墨，同时也努力形成自己的风格。一开始，我什么都画，山水、花鸟、人物都尝试。后来迷上了画老虎，因为它是百兽之王，那份霸气和威武特别吸引人，我便决定一心画虎。

画画的时候，我特别较真。每次动笔前，都会先把毛笔理顺，墨也要调到浓淡适中。下笔前，得对着宣纸比划半天。纸张大小、老虎的姿态、构图的疏密，都要在心里盘算清楚。胸有成竹了，我才敢落墨。

画完后，我会请画友来家里点评，希望学到更多技巧。他们说好，我心里就美滋滋的，像喝了蜜；他们指出不足，我也虚心记下来。

记者旁白：在陈泽金老人家中，最引人注目的是满屋的画作和堆积如山的艺术书籍。虽然自称非大师，但他对艺术的热爱与执着却让人动容。更难得的是，在他身上，能看到老一辈人特有的拙劲，不趋时、不取巧，只用最笨的功夫死磕到底。他始终保持着谦逊好学的心态，乐于请教、善于反思。从青丝到白发，近70年的自学之路，他用自己的经历诠释了什么是终身学习。这种对艺术的纯粹热爱，让他的晚年生活绽放出别样的光彩。

口述/陈泽金 整理/融媒记者 王佳涵



讲述人 傅锦涛 烧烤摊经营者

傅锦涛 一方烟火燃梦想

傅锦涛，今年26岁，石柱镇妙端村人。如今的他，日日与炭火为伴，同肉香共舞。常有人对他说：你这么年轻，怎么就甘愿守着一个烧烤摊？但在傅锦涛心里，正是这一方烟火缭绕的小天地，才让他找到了真正属于自己的人生方向。

炭火中摸索创业路

大学毕业时，我和许多同龄人一样，涌进总部中心的写字楼。当时的工作是销售，我每天套着个西装四处推销，看似光鲜，实则内心迷茫。一年下来，不仅技能没长进，收入也只能勉强维持生计。后来赶上电商风口，我和朋友满怀热血投身其中，却因不可抗力因素，物流中断、订单取消，最终创业梦碎。

那是人生的低谷时期，我整日彷徨不知所措。直到淄博烧烤红遍大江南北，我忽然眼前一亮，烧烤这个看似传统的行业，不正是一条值得深耕的赛道吗？说干就干，我当即拜师学艺。

学成归来，我在妙端村夜市支起一个小摊，涛涛烧烤，就这样正式开张。

创业远比想象中艰辛。我牢记师傅第一课的嘱咐：烧烤的灵魂，首先在食材。食材不好，再好的手艺也是徒劳。每天清晨，我雷

打不动去市场选材，猪肉要选前腿肉和梅花肉，带三分肥膘方能烤出焦香；牛肉要色泽鲜亮、肌理分明；羊肉只用羔羊后腿，肉质细腻不膻。每一个选材细节，都关乎最终口味。

买菜只是第一步，真正的考验从备料开始。清洗、腌制、切肉、穿串，每个环节都需极致用心。血水必须去净，腌料比例要精准到克，腌制时间要精确到分。穿串更是门手艺，从初学时手上尽是签子扎的伤口，到如今我已能穿得又快又稳。我常常刚忙完准备工作，夕阳就已西下，出摊时间又到了。

火候更是烧烤的精髓：炭要烧得透，不能有明火，得是通红的炭头才能保持恒温。不同的食材需要不同的烤制方式，蔬菜需文火慢烤，鸡翅、肉串要猛火锁汁。撒料的时机要精准，早一秒易糊，晚一秒不入味。这些经验，都是我在无数次实践中摸索出来的。三年来，我从一个小烤炉、两张小桌做起，到现在六张桌子常座无虚席。

为实在的梦想继续努力

创业初期，我也没少受打击。年轻人做这个，肯定吃不了苦，干不了几天就得跑。这些质疑声曾让我倍感压力，幸好有家人朋友的鼓励，让我得以坚持下来。

当然，最让我感动的是来自顾客的认可。有位熟客常说：小涛，你这肉串味儿正，火候到位，特别是那秘制小料，真是绝了！他还送我一句话：年轻人，要沉得住气，更要对自己狠一点。这句话成了我的座右铭。每当我累得直不起腰、浑身酸痛时，想起这份信任，就有了继续前进的动力。

在我看来，创业不是为了赶时

髦，而是要创造实实在在的价值。年轻人创业最宝贵的是，不怕吃苦的劲头和敢于试错的勇气。成功的标准可以很实在，有事业、有归属、有能力照顾好身边的人。

如今我最大的梦想是在城区开一家属于自己的小店，不再担心风吹雨淋，能让顾客舒舒服服地享用美食，我也能安心研发新菜品。明年，我还计划攒够房子的首付，买下人生的第一套房子。

这条路虽然辛苦，但让我感到很充实。我相信，只要肯坚持、能吃苦，人生的滋味终会像烧烤，越烤越香，越烤越入味。

记者旁白：哥，味道还可以不？这瓶水送你喝！慢走啊，觉得好吃下次再来！这些亲切的招呼，都来自00后烧烤小伙傅锦涛。热情周到，烤出的肉串滋味十足，初次光顾他的小摊，我就被他打动了。

后来约他采访，一连几天都联系不上。原来，他每天要忙到凌晨两三点才收摊。清早，他又得赶着去备料、穿串，几乎把所有时间都扑在了烧烤摊上。他不是失联，而是在用全部的心血经营这份事业。

在这个许多人追求快钱和轻松成功的时代，傅锦涛却选择用汗水浇灌梦想。他用行动重新定义了年轻人的创业精神，不是靠风口和运气，而是凭坚持、真诚与一股不怕苦的韧劲。

口述/傅锦涛 整理/融媒记者 王昊



制作烧烤