

# 黑龍江退休工人專集建設郵票60載

## 手執萬紙方寸 感懷國家巨變



■苑鶴鳴收藏的特13《努力完成第一個五年建設計劃》系列郵票。  
香港文匯報記者吳千攝

■2017年發行的「中國高速鐵路發展成就」系列郵票。  
香港文匯報記者吳千攝

■郵票背後的发展史故事，尤其打動為國家建設發軔一生的苑鶴鳴老人。  
香港文匯報記者吳千攝

**百姓故事** 居住在黑龍江哈爾濱的苑鶴鳴今年84歲，他從上世紀50年代開始收集郵票，至今已達萬餘張。退休後他熱衷參加和舉辦各類郵票展，被他鍾愛的國家建設類郵票總是他必展內容之一。身為東北老工業基地建設工人，苑鶴鳴對國家日新月異的發展成就欣喜不已，「郵票是國家的名片，中國幾十年的建設力量和發展成就在郵票上一覽無遺，向世界充分展示了我們的自信和驕傲！」

■香港文匯報記者 吳千 哈爾濱報道

走進喧鬧的哈爾濱市道里區安松社區活動室，苑鶴鳴老人的個人集郵展活動正在舉行。今年84歲高齡的苑鶴鳴精神矍鑠、話語清晰，為大家講解着一段段郵票故事。

走進苑鶴鳴家，他高興地拿出一串金鑰匙，打開一個半人高的櫃子，裡頭擠滿了大小不一的集郵冊。

**半生集郵萬張 覆蓋各行各業**

「郵票的內容包羅萬象，不僅展示了豐富的自然風景、人文歷史，也見證了國家經濟各個階段的發展成就。」苑鶴鳴說。「60多年來我收集了上萬張郵票，其中，建設類郵票是我最珍視的。從各行各業努力完成『一五計劃』，到改革開放期間工業、農業、水利、能源、機械等各領域不同發展階段的郵票，再到如今的高鐵

建設、航空航天等舉世矚目的成就等郵票，我都集齊了，並經常拿出來展覽。」苑鶴鳴老人用他佈滿皺紋的雙手摩挲過郵票，自豪地如是說。

老人指着其中一組發行於1978年的《化學纖維》紀念郵票說，「這套郵票講述了從原料加工成絲，紡成線後織成布，通過印染最後做成衣服的全個生產流程。我當初建了很多化纖廠，於是體會最深，看着郵票，生產場景歷歷在目。」

**見證國家發展 常記勞動歲月**

「50年代初，我從瀋陽調到哈爾濱，做工業機械工人。1953年，國家開始了大規模工業建設，我親歷其中，看到國家現在的發展成就，我由衷地感到欣慰和自豪。」苑鶴鳴說。

「後來由於從事建設方面的工作，我經

常到全國各地考察設備和施工環節，每到一個地方我就會跑進郵局『淘』郵票。」據老人回憶，1981年在進行一個工程項目期間，工程站附近的郵局成了他的寶地，閒暇之餘就一頭撲進去，買到好多國家建設類郵票，「看着郵票上建設工人勞作的場景，好像畫的就是我，工作起來幹勁更足了！」談及此，老人臉上仍難掩激動的神色。

「現在，每當我看到新聞報道國家某項重大工程時，就會找出那些行業和領域發行過的郵票，回顧它們的發展歷程。同時，聯想到自己曾是建設隊伍中的一員，就由衷地感到喜悅。」

**多次舉辦展覽 傳達黨員覺悟**

「苑大爺已經連續20年在社區舉辦個人集郵展。作為一名老黨員，他總是特別

積極和熱心地籌備展覽，為豐富社區文化和群眾生活作了很多貢獻。」哈爾濱市道里區安松社區負責人古主任告訴記者。據苑鶴鳴老人透露，從退休後就開始參加各種跟郵票有關的社會活動，他展出的很多郵票都價值不菲。

「從上世紀90年代起至今，我和集郵協會的朋友們都會定期到各大中小學舉辦展覽和講座，豐富青少年對郵票的認識。」苑鶴鳴說。郵票中蘊含豐富知識，一紙方格內，是數不盡的大歷史。

苑鶴鳴老人表示，今後依然會在中小學校舉辦郵票展覽，希望青少年們有多接觸郵票的機會，透過郵票了解和熱愛中國的歷史文化，飽覽祖國大好河山，也見證國家的繁榮發展，對孩子們探索科學知識、發掘興趣愛好、加深對祖國的感情會產生很大的影響。

## 集郵60春秋 滿載愛情回憶

香港文匯報訊(記者 吳千 哈爾濱報道)60多年前，愛情使苑鶴鳴與郵票結緣。「由於工作調動，我們(夫妻)分居兩地，全靠通信聯絡來溝通感情，幾乎每周一封信，我會貼上最好看的郵票寄給她，帶着我的思念。」苑大爺說：「慢慢地，我積攢了很多郵票，也是從那時起，集郵的愛好開始萌芽。」

**苑妻：愛好健康值得支持**

「當初的信件我們都保留着，現在偶爾翻看，是很美好的回憶。」一旁的苑大爺笑着說，「他有了集郵的愛好我也很支持，現在家裡所有的櫃子裡都有集郵冊，他半夜不睡覺也要擺弄郵票，喜歡得不得了！」

最讓苑大爺和子女們放心的是，這些年苑鶴鳴老人積極參加各種集郵協會活動，定期舉辦郵票展，興致很高，身體和精神狀態都特別好。

「集郵讓我收穫了一副好身體，最近幾年我出門還是騎自行車的，只要哪裡有郵展，我就特別興奮，非常積極地趕去看。」苑鶴鳴老人自信地說，這麼多年來，只要發行新郵票，天不亮就到郵局門口排隊，有一次發燒39度，我也先排隊把郵票買到手再去看病，從來不耽誤。」

「未來我還會繼續收藏郵票，並且會努力向社會宣傳和介紹郵票，讓更多人愛上包羅萬象、濃縮了國家各個領域精粹的郵票文化。」苑鶴鳴老人說。



■苑鶴鳴收藏的1977年發行的「農農業生產」系列郵票，生動地展現了當時的實際生產情況。  
香港文匯報記者吳千攝

■今年3月，苑鶴鳴在安松社區舉辦的郵票展吸引了很多市民前去參觀。  
香港文匯報記者吳千攝

### 特藏鳥類郵票 呼籲保護自然

「隨著舉辦集郵展覽次數的增多，我現在越來越喜歡將郵票進行分類整理，非常方便展出。」苑鶴鳴老人拿出被他整理好的專題郵票夾說，「目前我製作了建國、建黨、長征、少數民族、祖國名山等十幾個專題，在不同的紀念日和節慶日還有大型活動中展出，主題性更強，社會意義更鮮明。」



■苑鶴鳴老人將幾十個國家的鳥類郵票整理成專題。  
香港文匯報記者吳千攝

「這些年我收集了五六十個國家的郵票，每個國家的郵票都有各自的特點，但我認為文化是相通的，各個國家對美好事物的追求也是一致的，特別是鳥類郵票。」苑鶴鳴說，「鳥類是地球的財富，無國界之分，每個國家的郵票都會用不同的審美習慣來表達對鳥類的喜愛。」

「因此我整理了幾組共匯集了四十多個國家發行的上百枚各種鳥類的郵票，並將鳥類圖集上相對應的圖片與郵票搭配展示，在各種展覽和交流活動中，備受大家喜愛。目前在哈爾濱市以專題展出鳥類郵票的也只有我一人。」苑鶴鳴表示，很多像鳥類一樣的自然生物的郵票，儘管市場價值一般，但其中蘊含的對自然生物的喜愛和保護自然的社會意義更為重要。

## 沙蟹製調料：北海獨一味

手工製作 工序家不同

北海沙蟹汁非遺傳承人周君翠說，北海沙蟹汁已有200多年歷史，周氏沙蟹汁到她這一代算是第五代傳人了。「沙蟹數量雖多，個頭實在太小，拆開來也沒什麼肉吃，也不能煮。漁民靠海吃海，擅長醃製各類海產品，只好拿海邊最不值錢的蟹將其醃製成調料。」周君翠說，海邊人大多會做沙蟹汁，各家做法大同小異但都不太一樣，自家是不用機器堅持手工搗碎，爆開獨特香味，配料十分簡單，就是鹽薑料酒，但何時放置、加料酒則十分講究，各有秘訣，若做不好就腥味太重，或發臭長蟲。

製作沙蟹汁很講究：首先將沙蟹沖洗乾淨，再用清水浸過蟹面，讓牠拚命地爬，這是除沙的過程；然後是除蟹腸，將沙蟹翻過來，肚子外面帶着黑黑一條泥的便是，要將它除去才能醃出來的汁清又美味。除了醃的沙蟹就不能再洗了，否則醃出來的沙蟹汁沒味道；第三個步驟是把沙蟹放到清潔並乾燥的瓦盤(類似搗臼的器物都可以)裡，加食鹽用木棒搗碎；第四個步驟是放入蒜頭、薑末、白酒適量，喜辣者也可放入辣椒，拌勻；最後，將瓦缸放太陽下發酵一個

月左右，待香味出來後再分裝小瓶，無任何添加劑的美味沙蟹汁就做好了。

**有助減肥 保護胃黏膜**

「以前生活條件差沒肉吃，在吃白粥時加一勺沙蟹汁攪拌，無比美味，現在條件好了，吃肉也要蘸着沙蟹汁吃，再肥的肉泡進去油就飄起來，絲毫不油膩，」周君翠說，沙蟹汁一大功效是減肥並保護胃黏膜，尤其是沙蟹汁那獨特的香味與其他調料完全不同，炒菜時瓜果類尤其是豆角，很快就爛軟而鮮甜。

**需求急增 產量難保穩定**

周君翠說，捉沙蟹很辛苦，得眼疾手快，一眨眼牠就鑽進沙穴不見了，抓一百斤沙蟹得彎無數次腰，去殼蟹全憑手工操作，雖然沙蟹本身沒什麼成本，但需要耗費大量時間精力，也賣不了什麼錢，最多就是自家食用或者自家大排檔做菜用，家家都有，從來

沒人想過要把沙蟹汁做成一個產業。

但從小習慣了沙蟹汁味道的周君翠，很早就萌生了把沙蟹汁做大的想法，在幾年前不顧父母的反對，辭去大城市房產銷售總監的工作，決心在家鄉創業辦廠生產沙蟹汁，並推出了沙蟹汁有史以來第一個產品標準。《舌尖上的中國2》、《秘境》的播出，使北海沙蟹汁一夜成名，身價百倍，電商銷售量瘋狂增長，也讓周君翠看好事業前景。

作為沙蟹汁非遺傳承人，周君翠打算在北海百年老街開設一家沙蟹汁博物館，並研究一系列新產品，以沙蟹汁為媒介傳播北海飲食文化，讓外地人都能品嚐「北海味道」。

隨沙蟹汁爆紅而來的，是沙蟹資源如何保護的問題。以前的沙蟹乏人問津，如今需求暴增，沙蟹自然減少。以前，潮水退去沙蟹們就會從穴裡鑽出來，現在估計探個腦袋也不安心了。嘩嘩的漲潮聲來了，這些就靠沙蟹還沒乾透的海水吸取養分的有趣的小生命，很快就會不見了，等下一次退潮後，牠們還能留下多少？

■香港文匯報記者 朱曉峰 廣西報道



■鮮甜的沙蟹汁可以讓農家小菜更出彩。  
圖為沙蟹汁炒豆角。  
香港文匯報廣西傳真

### 神州行

廣西北海市鐵山港營盤鎮青山頭村的海灘上，已是夜半時分，海潮已然退去，沙蟹們蜂擁而出，愜意地伸伸胳膊，拉拉腿，四處覓食。隨着一道手电筒亮光猛然亮起，只有手指肚大小、身上閃着藍莓般光澤的沙蟹們，在瞬間的發憤後爭先恐後地落荒而逃，但即使牠們擁有每秒近2米、堪稱世界上跑得最快的螃蟹速度，依然被一群漁婦輕而易舉地擒獲。

天亮時分，被擒獲的一桶桶沙蟹被運回到村裡，牠們的終極命運，是成為北海特有調味美食——沙蟹汁，說「特有」，是因為沙蟹是北海產的，製作方法是北海人發明的，北海人的餐桌上都少不了牠的身影。



■瓦缸發酵成熟的沙蟹汁，風味獨特。  
香港文匯報廣西傳真



■工作人員在淘選沙蟹，去除死蟹。  
香港文匯報廣西傳真