



金精： 以字育人、以字立人

2019年,是新中国成立70周年。2019年,也是书法家金精在教育“长河”中,历经的第70个年头。从普通教育、成人教育、特殊教育直到老年教育,他展现出了“弄潮儿”的耀眼风采。书如其人,在书法教育上颇有研究的金精,他的字让人敬佩,学与做人在他那里似乎达到了完美的统一。几年前,精选了金精百余幅书法佳作的《金精墨迹》出版,并由著名学者余秋雨题名,展现了金精长期对各种书风揣摩琢磨的功底。

知识改变放牛娃命运

自称南雷米翁的金精,初名金长洪,出生于1931年,是余姚四明山革命根据地内一个小山村里的农家子弟,自幼就养成了一种对人生价值追求不息的大山性格和青松精神。近日,在余姚市龙泉书画院,记者见到了依旧精神矍铄的书法家金精。从曾经在山头放牛的小娃,成长为如今的书法家。金精认为,是刻苦学习改变了他的一生。

当时家里条件差,幼年的金精还是有幸进了私塾读书,能踏进“校门”,金精十分珍惜每一次的学习机会,看他对于学习如此的喜欢,而且学得也不错,父母就将其送至余姚县立学宫小学(现为余姚市实验小学)插班,在正规学堂的教育下,金精的学习成绩一路高歌,直至考入余姚县立中学(现为余姚中学)。

在惜“纸”如金的时代,为了练好自己的字,金精习惯一张纸用三四遍,小字上写大字,正反面轮着写。同时,在生活中金精会收集各种包装纸、报纸等可重复利用的纸,拿回家,仔细地摊平,再用热好的“火铫”烫纸。

18岁就成为了教师

1949年7月,刚从学校毕业的金精就走上了讲坛,18岁的他开始了在教育“长河”中的奋斗人生。在这之后的三十年间,他年轻有为,忠诚事业,关爱学生,刻苦钻研,很快从语文老师、班主任,升任教导、校长。

工作中表现优异的金精在1979年,被调任至余姚教育局负责工农职成教育。从普通教育转入成人教育,面临不少困难,但他凭着一股闯劲,走南闯北,跑遍乡村,喝的咸菜豆腐汤,睡的跳蚤臭虫床。有一次,他顶风冒雨,翻山越岭,走了18里山路,傍晚到达

对字外功夫,绝不等闲视之

在根植教育事业的同时,金精也将其书法这个特长和爱好融入到了生活和工作中。对于书法的喜爱,金精从塾师启蒙开始就爱上了。他学过赵体,练过北碑,始终孜孜不倦。小时候放牛,没有笔就拿着树干在地上笔画;当年坐船待车,时刻揣着字帖和书法知识类的书籍;工作空闲时,便一个人执笔临摹挥毫泼墨;每当睡觉前,还不忘用手指在被子、床单上比划下白天所写所见……一直到如今近90岁,金精依然锲而不舍。

如今,走上姚江大街,随处可见他的店额榜书;进入旅游景点,可看到他书写的亭名、楹联。他的书风,工整中透露出自然,刚劲中蕴藏着宽和,说金精“书如其人”,信然无疑。因为金精时至今日,一直抱着取精

退而不休,悟出人生真谛

1993年即将退休时,金精收到了两份邀请,一份是余姚当地知名的集团公司想高薪聘请其担任企业文化顾问,一份是去余姚市老年大学担任业务副校长,补贴仅有150元/月。淡泊名利,又出于对书法的挚爱,他选择了后者,这让他教育的“长河”中,游入了新的河段。

宁波市先进单位、宁波市优秀老年教育工作者……金精在余姚市老年大学工作期间成绩突出,此外,他还挑起了余姚书法教育研究的这副担子,在余姚建立起书法教育实验基地,现有20多所中小学成为全国、省和宁波市的书法实验学校,其中,金精还编写了《描红》《映格》、生字卡片等写字教材,以及与人合著的《写字课的教法与学法》,易教易学。1998年,金精被评为全国书法教育先进工作者,赴京参加了表彰大会。

始终活跃在教坛的金精,2004年起,又活跃在论坛上,那时余姚市老科技工作者协会成立,他被推荐为副秘书长,并挑起举办“河姆渡讲坛”工作担子。他从课题内容选择,主讲人员邀请,直到讲坛会场安排,



芦山,看到山民们早已自觉聚集一起,这种对文化渴求的心情深深感动了他。他顾不上喘一口气,就叫人点起油灯,一边辅导,一边考查,直到深夜才休息。

在年近花甲之时,金老师又被组织上抽调去余姚市聋哑学校,出任党支部负责人。面对着这群患有聋哑残疾的少年儿童,他看在眼里,疼在心里,积极地与大家筹款建校,忙得不亦乐乎。就算退休后,也多次为聋哑学生捐款、捐书、捐物及义务辅导。

用宏的研习精神,对隶、行、楷和欧、虞、苏、米各种书风皆有探索;尤以行楷见长。

曾任中国国学研究会研究员、宁波市书研会理事等职,又是浙江省、宁波市书法家协会会员的金精,他的才不求外露,和他的书法一样,稳重含蓄,但他不论办什么事,却都能尽其才识,绝不吝力。书法,本体上是一种线条艺术,古文字中的甲骨、钟鼎,有不少字义,至今仍在存疑辩论,所以把书写内容也列为字外功夫。

金精对字外功夫,绝不等闲视之,到了晚年,仍在不断研习诗词对联的声调,韵律和意境,力求尽善尽美。目前,他的书法作品已多次在国内外重大展览中展出,并在各级大赛中多次获奖,还被收录至《中国当代诗书画印精品集》《二十世纪中国著名书法家》等大型书画集。

事无巨细,悉心投入。

人生经历近九十个春秋,热心事业、不辞艰辛和甘于奉献的金精,有许多的至理名言和感悟,加上幽默风趣、知识渊博,他的学生、朋友、家人都非常喜欢和他聊天。“学会在逆境中生存,没有迈不过的坎,没有渡不过的河,成功在彼岸向你招手;人生是一条长河,有时腾起几朵浪花,有时埋入几次旋涡,这是很正常的,问题在于你是否正确对待;当面不说好话背后不说坏话的人,才是你真心的最可靠的朋友。”金精的这三条人生感悟”语录还被收录至《中华名人格言》(中国文史2005年版)。

记者 徐益霞 文/摄

养生汇 试吃团出击!

接下来还有
免费“霸王餐”的机会
关注公众号参与抽奖

前天下午,《宁波晚报》养生汇公众号试吃团的两位幸运粉丝,与本报记者一起来到宁波威斯汀酒店中餐厅,跟着厨师长贝建轮学做了两道好吃又营养的夏季养生菜。

贝厨这次准备的是淮山茉莉花炖水鸭和养生荷仙菇炒木耳两道菜。他介绍:“淮山茉莉花炖水鸭,要用到淮山片2片,茉莉花5朵,水鸭80克。这道菜有清热解毒,利湿,安神镇静的功效;养生荷仙菇炒木耳,要用到荷仙菇200克,木耳50克。荷仙菇在日本有‘梦幻神奇之菇’之称,有助于抗癌、免疫调节、提高造血功能。大家如果想在家庭做,可以到张斌桥菜场买到新鲜的荷仙菇。”这两道菜工序也比较简单,适合在自家中烹饪。

在制作过程中,贝厨还讲了几个重点:炖水鸭之前,鸭肉一定要用水焯一下,可以去除血沫和腥味;炒荷仙菇最好用橄榄油爆炒,香味出来就可以收勺了。

粉丝小李平时是个“吃货”,她评价说:“水鸭汤喝起来香味醇厚,鸭肉融合了茉莉花的味道,特别香甜。另外那道炒荷仙菇简直是我的最爱,爽口脆嫩,感觉连吃三大盘都不过瘾!”

这次没有中奖的粉丝朋友也不要灰心,我们会将贝大厨的烹饪过程做成视频,放在《宁波晚报》养生汇公众号内(扫描下方二维码),您也可以跟着学。更关键的是,我们还将再进行一次抽奖,有三位幸运儿可享受宁波威斯汀酒店中餐厅双人套餐免费用餐一次(指定菜品),吃货们可千万别错过这个机会,赶紧扫描下方二维码参加抽奖吧。

记者 陈韬



《宁波晚报》
健康号



《宁波晚报》
养生汇小药神
客服号



《宁波晚报》
养生汇公众号