

沐雨栉风六十年

——我的退休感言

□ 余爱民

12月16日,我退休。

我为再获新生感到高兴。

按惯例作个小结,也算“回望昨天、展望未来、眺望明天”,这可不同次次的总结,我要深情打开“回放键”,果断使用“删除键”,轻松按下“重启键”。

60年人生,几句话道来——

1961年12月出生,1978年9月参加工作,当过农民、村组干部、小学民办教师、中学虚请教师、乡镇党委委员、党办主任、团委书记、团地委挂职干部、监利报总编辑、县委办公室副主任、县税改办主任,2006年6月1日调省委政研室工作至今,现为一级调研员,兼职华中农业大学教授、研究员、中南财经政法大学校外导师、华中师范大学全省处级干部培训教师。

每个人的命运都与时代潮流同起伏。我是生在新中国,长在红旗下,与改革开放同步发展的“60后”。回望我的所谓“奋斗历程”,不过是一个小人物随波逐流的“瞎扑腾”。

工作44年,做了一些“挑不上筷子”的事情,取得了一点“桌子底下放风筝”的成绩,且都是党关怀、领导关爱、同事关照、家人关心的结果——

当中小学教师11年。少年家贫辍学务农,教“队办小学”,兼小队出纳,一年拿500个工分,一生都记得“累不过插秧割谷,苦不过挖河做堤”;后来考上荆州师专函授大学,虚请到中学教书,参加全县教学比武获奖,在《中国青年报》《中学语文》发表文章,获省自学成才优秀青年称号,破格转正为公办教师。

白螺镇工作5年。兼职共青团工作,获全省(十大)红旗团委荣誉,获全省新长征突击手称号,出席共青团全国十三大,当选大会主席团成员。

荆州团地委挂职2年。负责宣传工作,与同事们一起推出龚华程、何蓉、李超洪等多个“全国十佳”先进人物,致力“把文章的红旗插满全中国”。

监利报工作7年。共创全省县级报社优秀和全国新闻摄影优秀,个人10多次获湖北新闻奖,采写杨书祥发中国青年报头版整版、发人民日报并配发评论员文章,与同事首编胡继成先进事迹,两位抗洪英雄成为时代先进典型。创造一篇“一字千金”的文章佳话,获得全国各地对监利人民1000多万元的捐赠。

监利县委办公室、县税改办工作3年。县委带领干部群众共同努力,全县税改工作两度获全省优秀等次,全县完善二轮土地延包工作获全省先进,县税改办获省委省政府颁发奖金10万元;个人10篇调研报告获当时省委主要领导批示肯定。

湖北省委政研室、省改革办工作16年。在省委领导下,湖北省全面深化改革工作打造了全国首个省级改革促进条例,省级改革奖、领銜制等六张名片,我和同事们参与做了一些服务性工作,共享这份荣誉。独立合作撰写调研报告200多篇,主编改革简报300多期,撰写改革文章100多篇。驻村蹲点三年住在农民家里400余天,与同事们一道为农民挖了37口塘、修了20公里路、改造了100多家危房,写了上百篇民情报告。省

内外主讲调查研究、公文写作,“三农”工作百余场,曾给中央党校办公厅领导老师作报告,连续5次在全国农村宣传工作会议上交流。

最大成绩——

调研报告200篇获中央和省领导批示肯定。不少报告转化成省委决策政策,为群众解决一些问题,为发展起了一点作用,更多报告批转全省学习参考,有的报告存入国家和省档案馆作为“永久史料”、作为省委党校辅导教材,有的被县市下文件学习、列为县市党员干部必读书目,还有的被农民朋友张贴在门上、收藏在箱底。

文章汇总——

累计发表文章千篇以上。有篇报告在湖北日报连载3期;与何红卫站长合作的几十篇通讯在农民日报头版(头条)刊发,有次刊发两个整版;26篇文章写作体会刊发中央办公厅《秘书工作》杂志;多篇文章成为“10万十”网红文章;网上发现至少三个版本的余爱民文集,为身边不少考上公务员的朋友收存。已汇编如何写领导讲话、如何搞调查研究等公文写作讲座5卷,《农村土地调研报告》上下卷,《县报总编》3卷,驻村蹲点调查3卷,年度《文稿学研》17卷,共30余本个人文集。

总的收获——

理论水平提升了、视野境界提升了、工作能力提升了、职务级别提升了、工资福利提升了、地位影响提升了。只有一个下降:体质下降了。今

年体检报告18个毛病,幸好没有要命的。

终生感恩——

感恩党和国家,感恩时代和机遇,感恩单位和团队,感恩领导和同事,感恩亲人和朋友。离开这些,什么都没有,啥都不是,是一钱不值。

特别感恩众多领导的关怀提携,信任我重用我!感恩很多“铁哥们”、“耿朋友”!寸草春晖,无以回报;阳光雨露,没齿不忘!

曾经写过这么几点体会——

对党要一心一意,对群众要全心全意,对事业要尽心尽意,对人要真心诚意,这是是根本的。学习是立身之本,勤奋是进步之基,创新是优秀之源,坚持是成功之道,清廉是从政之要,这是最重要的。

开口能讲、提笔能写、善于总结、勤于调研,这是最基本的。

说一千,道一万,撸起袖子加油干,这是最关键的。

人非圣贤,孰能无过,检讨反省,遗憾多多——

虽然领导关怀,进步不快;虽然勤奋努力,作为不大;虽然谨慎小心、过错不断;虽然与人为善,也得罪过人;虽然帮助了不少人,也伤害过人;虽然一心为农民着想,也做过对不住农民的事。人生没有彩排,一切不能重来。辜负了!对不起!容我拱手致歉!

俱往矣!一切过往皆序章,两鬓花白再

出发!

当前要做的,从工作到休息转型,从单位到家庭转型,从团队到个体转型,从机关干部到普通百姓转型。这种转型应该不难,这些年既没有管人管钱的实权,也没有前呼后拥的虚荣,只不过是把“冷板凳”搬到家里坐,把“旧键盘”拿来房里敲而已。

从此不再起早摸黑,不需熬更守夜,不必请示汇报,不被耳提面命。可以早晨睡个懒觉,中午喝点小酒、下午看点闲书、晚上追个好剧;还可以说走就走去旅行,到哪是哪且徐行、天下之大任我行,岂不悠哉!岂不快哉!此乐何极!夫复何求!

当然,退了要把身体搞好,这是最要紧的事情,这是对自己负责、对家庭负责,也是对社会负责。一定做到,讲党性,守底线,保晚节。或还可以,讲点课,写点文章,做点公益。当然应该,扫地洗碗做家务,包接送带孙子,嘘寒问暖敬长辈,当好“炊事班长”“司务长”和“招孙办主任”。

人到退休情更切,我衷心祝愿:祖国富强、湖北发展、单位兴旺、同事进步、亲友幸福、人人平安健康快乐!

明日从此过,单位已无我。我悄悄地走了正如我悄悄地来,挥一挥手,不带走一片云彩。来一首顺口溜结尾吧:

沐雨栉风六十秋,梅清雪白好退休。

几笺证书随便扔,满柜文章何需收。

南疆北国在召唤,携妻唤友去畅游。

抖落一身尘与土,轻盈恰是海上鸥。

人间烟火中的微光

□ 安硕

干菜

01

每次忆起民国文人周作人某篇散文里记录的绍兴霉,口舌便会滋润起来。这种腌制的乡土菜,或许被养生专家们所摒弃。但我家乡的人们偏爱吃干菜。

每到秋末冬初,嫂孀子大婶们在家门口堆起了凉席或者大簸箕,在里面晾晒的红萝卜丁、白菜叶、豇豆条、辣椒干,等等。这些干菜大多数由新鲜蔬菜经日晒而成(或烘干),晒干后,便可以储存一到三个月。

据我国的某本古籍记载,在汉代时期,就有人在温室里培育反季节蔬菜了。那种蔬菜不是老百姓可以吃到的,都是专攻王公贵族、皇帝老儿吃的。清代的温室蔬菜已成产业,当时只要有钱,都可以买到。但大部分下层人民在寒冷的冬季,想吃一口新鲜的蔬菜,几乎是幻想。为了在冬天有菜吃,人们想了很多办法,第一个法子是把地窖储存蔬菜,第二个法子是在菜窖里,想挖一口新鲜的白菜上,会让好的蔬菜烂掉。腌渍后的蔬菜,容易产生亚硝酸盐,吃了后,对身体有害。只有第三种法子,才是最好的选择,其实亦是那时蔬菜匮乏不易保存年代的无奈之举。所幸目下一年四季都可以吃到新鲜蔬菜,想吃什么,就有什么,只要孔方兄没有与你绝交,什么都好办。

02

好像在潘长江先生出演的一个小品里,听到过一句话:“浓缩的都是精华。”这句话用在干菜身上很贴切。萝卜等新鲜蔬菜,切好进行晾晒,晒成干菜,再淋上芝麻油、豆瓣酱,嚼起来有劲道,味道亦比晒前浓郁。我时常想起童年时,母亲在锅里煮干菜,干菜散发出来的自然的清香。譬如说,抓一把干白菜,煮到冷水盆里泡,泡好了还要放到锅里煮。干菜在热水里上下翻腾,似乎在跳一支曼妙的舞蹈。炖白菜干,吃法有多种,放一点肉,味道会更好。没有肉的时候,就多放油,油多一些,吃起白菜来,口里更顺滑。这是因为干白菜的纤维组织可以吸收油,它吸收了油,就会变得十分丰腴。一般的菜籽油、棉籽油不行,它们在锅里会浮到水面,不与干白菜水乳交融。加了荤油,干白菜才会与之融为一体。干菜的另一种吃法是拌上豆瓣酱,吃起来既辣又有嚼劲。将干菜泡胀,切碎挤干,加荤油,炒成馅,包到包子里,味道绝美。但包馅时,需要技巧,不然就散了。

我家里还保存着一把剪刀,由于很久未用,业已锈迹斑斑。几十年前,母亲经常用这把剪刀剪豇豆(乡间野老所谓豇瓜子),田里产量大,每年秋冬之际都要剪许多,剪好了,放摊在架子上晾晒。这样忙忙碌碌,到了冬天,就有干豆角吃了。母亲担心发霉,每年都晒得很干,有些没有吃完的干豆角,在来年栽秧的时候拿出来都是好的。

像那种轰轰烈烈的用大锅大灶烈火烹油、蒸鱼煮鸡,满足了口腹之欲,却没有给人留下回味。干豆角、干冬瓜条、干黑木耳等等,加上几块油炸豆腐,全部放在一起炖,那种家乡特有的质朴味道可以飘出去很远。那种味道虽平淡,但回忆起来又不平淡。捞着锅里的干菜,吃着自己田地出产的大米饭,一家人你说

我笑,日子过得很满足。

03

我曾去过福建霞浦,在海边,看见很多人家的门前竖着长架,架子上晾着长条的黑色东西,很好奇。于是,问了路边的汉子,他说:“晾的是干菜。”我走过去一看,晾的是海带,原来海边的人竟然把海带叫做“干菜”。

其实,这也没有什么奇怪的。各地的风土人情不一样嘛。我们老家的王大婶虽然不知道菠菜来自波斯国,但并不妨碍她喜欢吃菠菜。她自己留的菠菜种子,种下去后,长出来的菠菜又高又大,小孩子要是跑进她的菠菜地里,完全可以躲起来,连大人都找不到。我多次看见她在田里拔这种大菠菜,拔起来后,砍掉根部,再把一些老叶子扯掉,洗干净后,在大铁锅里焯水。捞起来后,拿出来晾,晒干后连茎带叶都是黑色的。接着,把它们切断,撒上盐,就可以腌制了。腌好后的菠菜杆可以与浙江地区的“臭苋”媲美。咬一口菠菜杆,再吸一下,那滋味又酸又臭,吃起来开胃。但年轻人怕是不愿意吃吧。

在乡村,还有很多五十岁以上的人,守着自己的胃口、味道,不被花红绿绿放了添加剂的罐装腌菜所迷惑。守住这清醒,便是守望了乡愁。

吃茶去

01

《世说新语》记载过一个故事:王濛是晋代人,官至司徒长史。他很喜欢茶,不仅自己每天多次喝茶,而且还要客人陪他喝。当时,很多士族还不习惯于饮茶。因此,到王濛家后,大家总有一些害怕。他们在王濛的勉强下,多多少少都会喝一杯茶。但离开后,就戏称“今日有水厄”。

记得我十几岁时喝茶,喝的是茶馆里的三皮罐,感觉有点麻口,后来喝的次数多了,就感觉很甘甜了。在二十多岁之后,又陆陆续续接触到了很多茶叶,喝了很多茶。

这个习惯一直保持到现在,几乎每天都喝。对茶叶不挑剔,茶叶子泡一天,喝一天。当然,有的人有钱有闲,可以坐在桌前讲究茶道。但我没有那般细腻。我是一个忙碌的人,没有时间坐下来细细品茶。

02

这些年来,什么砖茶、绿茶、红茶、沱茶、龙井茶,都喝过。有的茶叶是自己买的,有的是好友送的。今天喝菊花茶,明天喝碧螺春,随心所欲,生活惬意。然而粗制滥造,散发霉味的茶叶,我是不会喝的。有的人觉得茶叶放得越久,泡出来的味道就越好。我却以为,茶叶放个三三年左右,没问题。要是太放久了,泡出来的茶就不纯正了。

一般的劳动人民喝茶,只是为了解渴,哪里有情趣去细品。几百年前,英国人从中国运走茶叶,到欧洲销售,茶商打出的茶叶广告上说:“这刺刺激品,能驱疲倦,除恶梦,使肢体轻健,精神饱满。尤能克制睡眠,好学者可以彻夜攻读不倦。身体肥胖或食肉过多者,饮茶尤宜。”喝茶可以提神,是不用怀疑的。睡前喝了太多的茶,可能使你失眠。张岱在《陶庵梦忆》里记录他去闵汶水家喝茶的故事。他随便喝一口茶,就可以尝出茶叶是春季采的,还是秋季采的。我没有他那样的本领,以为“先苦后

甘”方尽茶理。

有人喜欢喝太烫的茶,我却不喜欢。太烫的茶,容易伤喉部,胃部的粘膜,于身体不适。沏茶也不要太慢,满了就会溢出来,端起来都是苦味,还怎么喝?我家乡的老辈人讲究待客之道,其中一条是“酒斟要满茶要浅”。茶倒得太满,是对客人的怠慢。

有些人喜欢喝浓茶。我觉得体格瘦削的人,不宜多喝茶。茶水本来就叫“刮油”,要是长期喝茶,会瘦掉二十多斤呢。有一次,儿子误喝了我的茶,说是“苦药水”。我笑了。喝茶的兴趣,亦是要培养的。

03

我生活的小城的人们有“喝早酒”的习惯,却没有“喝早茶”的习惯。但二十多年前,茶馆还是很多的。每一间里面坐满了老头子们,在里面打“掼胡子”,或者喝着茶听刘先生说书,热闹极了。穿梭其间的小贩们,端着糕点、包子、炸饺子、炒花生、炒瓜子……

有的人嗑瓜子,“嗑”出来的壳到处都是。他们喝的茶,有的是自己从家里带来的,有的是茶馆里提供的。他们喝的那种茶,我是不喜欢喝的。看他们的表情,却很享受。

我认识的几个前辈,吃了饭就往茶馆里钻。他们自称为“泡茶馆”。有几次,我嗅到他们身上的烟味很重,我说:“茶馆里臭气熏天,您几位怎么爱去那种地方啦?”他们笑着说:“不去茶馆,又能去哪里呢?”我知道他们的儿孙们都大了,各有各的事,谁会时时刻刻陪他们呢?只有去茶馆,方可消磨掉大把的时间。

据说民国末期,本地的很多高中生,就喜欢泡茶馆,往往一坐就是半天。他们干什么呢?有的嗑白,有的看报纸,有的写诗。有一位手艺人,偏偏喜欢在茶馆刻章,金文、篆文、汉隶、正楷,什么都有。

最怪的还数城南一位姓方的三十多岁的年轻人。他喜欢喝茶,还开了一家茶叶店,生意不错。在他开店之前,曾从小城徒步出发,前往终南山问道、采茶,历时两年零三个月。他看了很多的书,古代的,现代的,东方的,西方的,而且还精通韩语、越南语、日语、葡萄牙语。他喜欢吹牛,嘴巴里的话多得连卡车都装不下。他开店之后,早晚在店里守着,但每天喝茶是必须的。我曾劝他写一部游记,记录独特的徒步体验,他却说为时尚早。当然,有些事是无法勉强的,只能顺其自然。那次,我在他那里买了一盒云南滇红。他说他的这盒茶叶是从百年老树上采摘的,只能白天喝,要是晚上喝,会做很多的梦。我相信他,因此从来没有在晚上喝过,我的睡眠质量本来不太好,梦做多,就相当于失眠了。

04

我喝过的水有很多,印象最深的是用玉龙雪山上的雪融化后煮的茶。山下有人专门溜索道上山,挖一大桶装好,再坐溜索回来。用这雪水煮的茶,喝起来甘甜,还会出一身汗,很舒服。茶馆的老板是一个瘦削的纳西族人,他说:“这里的人,寿命都在八十岁之上。”我寻思:或许喝茶可以提高免疫力吧。

驷山脚下的水亦清亮。有人说那水里可能含有水银,不能喝。《史记》云:“以水银为百川江河大海,机相灌输,上具天文,下具地理。”这么多年了,陵墓里的水银难免会渗透出来,还是不为好。

武陵山区的人用水洗衣服,越洗越黄;但用那里的茶叶泡茶,味道很醇厚,不晓得水里

含了什么微量元素。唐人陆羽可以品尝分辨出江面的水与江底的水,但我没有这本领。某名城泉水颇多,但里面喂养了无数的金鱼,那种水,亦是无人泡茶喝的。

甘肃有些地方每年的降雨量很少。非要去挖一口井,并水却是咸的。在过去,家里有劳力的人会去很远的地方挑水,没有劳力的人家,就准备几口大缸,在下雨的时候拖出来,承接一些雨水。这些雨水,只在做饭的时候用,平常洗衣、洗澡,还是用井水。用这种雨水煮茶,喝起来有一种粗犷的味道。

豆腐之味

01

在农村与城市,喜欢吃豆腐的人非常多。豆腐的出现是一个奇迹。有人说豆腐是由《淮南子》的主编汉淮南王刘安发明的。但有学者不认可,争论很多。但这争论对于大众们没有什么影响。只有田里有黄豆,袋里有石膏,就可以做出豆腐来。从它问世,一直广受欢迎,至今仍然是菜市场的俏货。豆腐及其制法是何时传入日本,没有资料记载。但它在日本人的菜谱上是“とうふ”,念起来与中国人说“豆腐”没有什么两样。豆腐传入日本后,日本人又生产出了一些新品种,增加了很多新的吃法。

清末重臣李鸿藻的一个儿子李石曾,曾在巴黎西郊创办中国豆腐公司,以机器新法制豆腐,因而获得豆腐博士的雅号。当年孙文找他募捐,他捐了不少钱。辛亥革命的成功,自然是少不了豆腐的一份功劳的。我的一位朋友的远亲生活在美国旧金山,由于年纪大了回国不便,因此每次想起家乡,就去唐人街的饭馆里吃一盘麻辣豆腐,吃完了,他就很满足。他说他在这豆腐店里尝出了家的味道。

据说有人在西班牙打豆腐而发了大财,还有人研究豆腐的来龙去脉,在日本出了一本书《豆腐史》。

02

在夏天的时候,一些酒鬼图简单,就会买一些炸花生米、几块嫩豆腐。花生米直接可以吃,嚼起来酥脆。至于嫩豆腐,用水淋一下,撒上一些葱花、白盐,拌以芝麻油,拿筷子翻动几下就可以吃了。倘想有更好的口感,就用油炸了几勺红油豆瓣酱,然后淋在嫩豆腐上,这样的话,很好吃。

不过,我最喜欢的还是野豌豆嫩芽拌豆腐。野豌豆就是《史记》中记载的“武王已平殷乱,天下宗周,而伯夷、叔齐耻之,义不食周粟,隐于首阳山,采薇而食之”中的“薇”。春天的时候,原野上随处可以找到很多野豌豆苗,嫩嫩的,细细的,绿绿的,只需要掐取它们的嫩芽就行了。拿回家,用清水洗一下,拌豆腐,吃起来有一点甜味。据说清初,金圣叹被诬为叛逆,被处极刑。在临行前,他留下了家书,说是传给家人。里面说:“字付大儿看:花生米与豆干同嚼,大有胡桃滋味。得此一枝传矣,死而无憾也!”豆干与豆腐有区别,前者水分被压干了,后者保留了水分。这个典故吃得,他临死时还是留念人间的烟火的。

在乡下,和野豌豆嫩芽拌豆腐可以相提并论的是皮蛋拌豆腐。有的人不喜欢皮蛋的气味,避之唯恐不及。有的人很爱吃。夏天的时候,条条黄瓜挂在藤蔓上,摘一条嫩的,切成片,与嫩豆腐一拌,吃起来很鲜嫩。

“碎豆腐”是我爱吃的,可以说是乡土风味。怎么弄呢?买一块老豆腐,洗一下,拿刀切成不规则的小块,倒在炒锅里辣籽油里略炒一下。接着,嗑进一个鸡蛋,加很多碎蒜叶,再次翻来覆去地炒。炒好了,盛起来吃,很香。

炸豆腐也是一种美味。将老豆腐切成很多方块,不能太薄。用筷子夹豆腐浸到鸡蛋汁里,夹出来后,滚一身生粉,再放入油锅炸。炸的时候,用筷子来回翻身,炸到两面焦就好了。如法炮制,将全部的豆腐块炸完,夹到干净的盘子里,再淋上早就备好的番茄汁等,喜欢吃甜食的可以放白糖。虽然里面还是豆腐,但味道提升了几个档次。武汉某饭店的刘老板,长年吃斋,平时教徒弟的十种菜品里,有一款就是上述的炸豆腐。或许因为 he 常年在武汉,推出的炸豆腐中有满满的汉(武汉简称)味。

03

沿街的早餐店,凡是下热干面的地方,均有小缸摆在桌上,缸里是白白嫩嫩的豆腐。一边吃着热干面,一边舀着豆腐(加了白砂糖)吃,非常惬意。有的人喝早酒,在火锅里还要下几块豆腐,豆腐煮好了,就膨胀开来,又肥又大,表皮展开,像蜂窝一样。夹一块起来,在小碟子(其中有酱油、陈醋、豆瓣酱、辣椒油之类)里唧唧唧,吃起来,很辣很软嫩。

走进菜市场,可以见到卤菜店里有“卤豆腐、炸豆腐”售卖。卤豆腐是乌黑颜色的,炸豆腐是金黄色的。到年底,还有豆腐丸子上市,买回去,丢在火锅里,煮得透烂,吃起来香软,也别有风味。

二零一二年夏,高先生在青岛沿海某饭店宴请我。我记得在座的有商界的精英、多年未见的文友,还有我难以忘却的一道“蚝油豆腐”。服务员端上来一个大盘子,上面铺着切成薄片的嫩豆腐,紧挨着,围成一圈,仿佛书页一样整齐端正。接着,服务员拿起瓶子,倒出滑溜溜、黄澄澄的蚝油,蚝油淋豆腐片上面,亮晶晶的,吃起来鲜香嫩滑。

江浙有一道名菜,或许吃过的人不多。它就是罗汉豆腐。过去的一些厨师,什么样的菜品都肯学。现在的一些学徒,只选择手续简单的菜品去做,因此罗汉豆腐渐渐不为人知了。至于做法,我问过一位老厨师,他告诉了我制作的方法。第一,把老豆腐捏成泥,再撒上加工生粉增其黏性,最后捏成小饼状,里面包一些炒好的馅料。第二,把全部包好的豆腐饼一个个下油锅炸,炸好后,全部夹到碗里。第三,把锅里的油倒在大碗里。再重新在锅里加入水,撒上白盐、鸡精、酱油、白糖等用大火烧,等水开了,改用小火,倒入全部的豆腐饼,加盖,焖到汤汁几乎没有了,就可以吃了。但为什么叫它罗汉豆腐,我至今还不知道原因。

在我们乡下,腊月里的冻豆腐是最受欢迎的。下雪的时候,点起一口火锅,锅的冻豆腐片与苕粉、熬白菜(或酸菜)一起煮,香喷喷的。有人说,黑龙江省的冻豆腐最好吃,那里的水好,打出的豆腐好。我也承认这是真话。但南方的人,不可能为了一口豆腐,跑去冰天雪地的极北地区去买。我常看到老家的婆婆多儿,在傍晚的时候,各自端着白皮大碗,吃着用冻豆腐、粉丝、白菜炖成的大杂烩,吃起来唏里呼噜,我知道他们吃得真快乐。

豆腐好吃,但不要轻视制作豆腐的人或者售卖豆腐的人。

(作者系中国散文协会会员、中国报告文学协会会员、中国明史学会刘基分会会员、中国文字著作权协会会员。)