

# 同賀華報五年百期 各地讀者齊聚克城 暢談華報發展前景 聆聽幸福人生講座

12月22日，伊利華報在俄州克城浦瑛社長家召開了創刊發行100期慶祝座談會，參會者50余人分別來自加拿大。

大、匹茲堡、哥倫布、克里夫蘭，大家暢所欲言，場面親切感人。大家在肯定成績的同時也提出建議，並喜樂開懷共進晚餐，氣氛非常友好。我與老伴是華報的忠實讀者，也被邀請參加，聽了大家熱情洋溢的發言，我很受鼓舞和啓發。

伊利華報在艱辛創業中勇于探索，開拓進取，五年多來，不斷探索發展，不斷總結正反兩面的經驗，把事業引上穩健發展的道路，並取得可喜的成績。



## 創業見成效 前途無限好

慶祝《伊利華報》出版100期

任學武

大、匹茲堡、哥倫布、克里夫蘭，大家暢所欲言，場面親切感人。大家在肯定成績的同時也提出建議，並喜樂開懷共進晚餐，氣氛非常友好。我與老伴是華報的忠實讀者，也被邀請參加，聽了大家熱情洋溢的發言，我很受鼓舞和啓發。

伊利華報在艱辛創業中勇于探索，開拓進取，五年多來，不斷探索發展，不斷總結正反兩面的經驗，把事業引上穩健發展的道路，並取得可喜的成績。

回顧過去，苦中有樂。伊利華報創刊五周年來的發展歷程，道路崎嶇，坎坷曲折。萬事開頭難，信心是動力，服務宗旨是航標，懷有一顆為華人辦公益報紙的愛心，就有一股迎接挑戰，排除困難，爭取勝利的勇氣，就有一種熱心服務，樂于奉獻的決心，在自強不息自尊自愛又勇為的精神的激勵下，華報奮力拼搏，走出困境，迎來曙光。

喜看今日，信心倍增。創刊時間雖短，取得成績顯著。目前稿源豐富，讀者衆多，發行量大，呈現出生機勃勃的生命力。他們在探索中掌握規律，在實踐中總結經驗，不斷提高報紙質量。質量是信譽的保證，是取勝的基石。在內容和質量上做到求真、求實、求效，印刷做到報刊整潔美觀，字迹清楚，圖像清晰，圖案新穎。這份報是異國他鄉華人族群的良師益友，已經成為華人增強團結、促進友誼的紐帶，成為華人傳播信息的平臺，成為華人生活中不可缺少的精神食糧。取信于民增信譽，辦報宗旨普讚揚。

展望未來，前景樂觀。一項公益事業生存發展的成敗與興衰取決于兩種環境，至關重要。

內部環境是關鍵。報社有一支思想好、作風正、業務精的團隊。浦瑛社長髮揮聰明才智，在她強有力的組織領導下，團隊人心齊，能耐勞，獻愛心，樂奉獻，盡心盡職，做好本職工作。凝聚力強的精幹團隊是辦好報紙的優勢和創新的根本保證。

外部環境是條件。浦瑛主編善於社交，為人熱情，人緣好，朋友多，處事守信，講誠信，做到言必信，信必果，建成了一個多層面、多層次的人際關係網絡，它不僅為華報的經費來源拓寬了社會捐助渠道，而且為華報的生存發展起到駕鶯護航的作用。

浦瑛社長在成績面前站得更高，想得更深，看得更遠，把成績視為加油站，深知好無止境，有新構思、新規劃，有信心有決心把華報越辦越好，滿足讀者的需求，我深信華報在新的一年里，會更上一層樓。

雄關漫道從頭越，無限風光在險峰。

## 華報讀者朋友相聚一堂 談“幸福人生”



作為伊利華報發行100期的慶祝活動之一，本報在12月22日邀請了家住匹茲堡的陳思瑞先生到克里夫蘭來為大家做了一次“幸福人生”講座。兩天後，陳思瑞對本報談了他對這次講座的感受。他說：很高興浦瑛社長邀請我到克里夫蘭為伊利華報的讀者朋友做“幸福人生”講座，當日我選擇“老化危機”的主題做為在克里夫蘭的第一場開講。我在沿路來的時候對我自己選擇的話題還有點猶豫，因為我擔心老年人聽不進去，中年人不愛聽，年青人沒有辦法去接受。在我開講



## 成功創刊100期 節日PARTY

12月22日下午我們全家及許多華人朋友有幸聚集來到浦瑛社長家共慶華報成功創刊100期、聖誕、新年的到來及幸福人生座談會。(由來自 PITTSBURGH 的陳世瑞、王麗華夫婦做了精彩的演講) 多麼豐富的一個晚上啊！浦瑛社長同大家一起分享了這5年來華報的成長過程，並感謝各界華人朋友及讀者對華報的支持與呵護，華報才會有了的今天！座談現場也感謝了：KITTY LEE、劉元華、程里賓、何彩菊、吳麗麗、任學武、彩霞、陳世瑞夫婦、雄珊夫婦等等……衆多的讀者、朋友及工作人員這5年來的支持和辛勤的默默耕耘。在此我也衷心的感謝浦瑛社長所付出的一切，把我們的華人社區凝聚在一起。祝願華報在新的一年里大展宏圖、更上一層樓！祝願所有的華人朋友新年快樂、萬事如意！

熱愛華報的讀者朋友：馮麗華  
2007年12月23日



## 克城的華文報紙



五週年了，一份不看好的華文報紙，在創始人浦瑛女士的辛苦耕耘之下，日亦壯大，內容亦豐富，已成為俄州東北部、賓州北部發行最大的華文報紙。

本月二十二日，浦瑛女士辦家庭集會，酬謝為伊利華報努力的工作人士，並邀請賓州陳世瑞博士開設講座，筆者有幸以朋友身份應邀同內人於會，一時高朋滿座，談笑生風。在飽享晚餐之後，陳博士開講人生哲學，禪述孔子、老子之哲學，筆者受益良多。

鄧光選  
12/25/2007  
聖誕節日



## 團圓圓圓吃盒菜

12月22日舉辦了慶祝伊利華報發行一百期，第二天本報社全體人員及家屬，中午在位於Solon的湖南餐館小聚，一直給予華報很大支持的克城熱心人kitty Lee也應邀前往。午餐上大家互祝節日快樂，kitty還給每一家送了聖誕禮物。

中午，湖南飯店為報社人員提供的是一道

特殊的菜肴—盆菜。在圓桌的中間，放一個有加

熱設備的大鍋，各種預先烹制好的菜肴被很講

究地一層一層地碼放在鍋內，葷素搭配，打開鍋蓋，最上面一層是鮮鴨、大蝦、豬肉、燒鶏、海參、

魚丸、切鷄，往下吃，逐漸出現芋頭、鮮金針菇、帶子、大白菜、豬手、冬菇、蓮藕、生菜等，可謂是百

魚羹、切鷄，往下吃，逐漸出現芋頭、鮮金針菇、帶子、大白菜、豬手、冬菇、蓮藕、生菜等，可謂是百

樣的華菜薈萃。因爲下面有湯汁，放在底層的都是一些容易吸收料汁的材料，所以，一層一層吃下去，越吃味道越濃。最下面的湯汁更是各種家禽海鮮味道的濃縮，特殊鮮美，無與倫比。盆菜看上去

內容是一盆“大雜燴”，形式像火鍋，其實盆菜的

準備過程十分考究，分別要經過不同的烹飪方

法，或燜煮、或煎煮、或煎炸。更特別的是吃盆菜的

形式，大盆放在火上邊熱邊吃，紅紅火火，團團圓圓，熱氣騰騰，營造出一種樂也融融的團圓氛圍。

魚丸、切鷄，往下吃，逐漸出現芋頭、鮮金針菇、帶子、大白菜、豬手、冬菇、蓮藕、生菜等，可謂是百

樣的華菜薈萃。因爲下面有湯汁，放在底層的都是一些容易吸收料汁的材料，所以，一層一層吃下去，越吃味道越濃。最下面的湯汁更是各種家禽海鮮味道的濃縮，特殊鮮美，無與倫比。盆菜看上去

內容是一盆“大雜燴”，形式像火鍋，其實盆菜的

準備過程十分考究，分別要經過不同的烹飪方

法，或燬煮、或煎煮、或煎炸。更特別的是吃盆菜的

形式，大盆放在火上邊熱邊吃，紅紅火火，團團圓圓，熱氣騰騰，營造出一種樂也融融的團圓氛圍。

魚丸、切鷄，往下吃，逐漸出現芋頭、鮮金針菇、帶子、大白菜、豬手、冬菇、蓮藕、生菜等，可謂是百

樣的華菜薈萃。因爲下面有湯汁，放在底層的都是一些容易吸收料汁的材料，所以，一層一層吃下去，越吃味道越濃。最下面的湯汁更是各種家禽海鮮味道的濃縮，特殊鮮美，無與倫比。盆菜看上去

內容是一盆“大雜燴”，形式像火鍋，其實盆菜的

準備過程十分考究，分別要經過不同的烹飪方

法，或燬煮、或煎煮、或煎炸。更特別的是吃盆菜的

形式，大盆放在火上邊熱邊吃，紅紅火火，團團圓圓，熱氣騰騰，營造出一種樂也融融的團圓氛圍。

魚丸、切鷄，往下吃，逐漸出現芋頭、鮮金針菇、帶子、大白菜、豬手、冬菇、蓮藕、生菜等，可謂是百

樣的華菜薈萃。因爲下面有湯汁，放在底層的都是一些容易吸收料汁的材料，所以，一層一層吃下去，越吃味道越濃。最下面的湯汁更是各種家禽海鮮味道的濃縮，特殊鮮美，無與倫比。盆菜看上去

內容是一盆“大雜燴”，形式像火鍋，其實盆菜的

準備過程十分考究，分別要經過不同的烹飪方

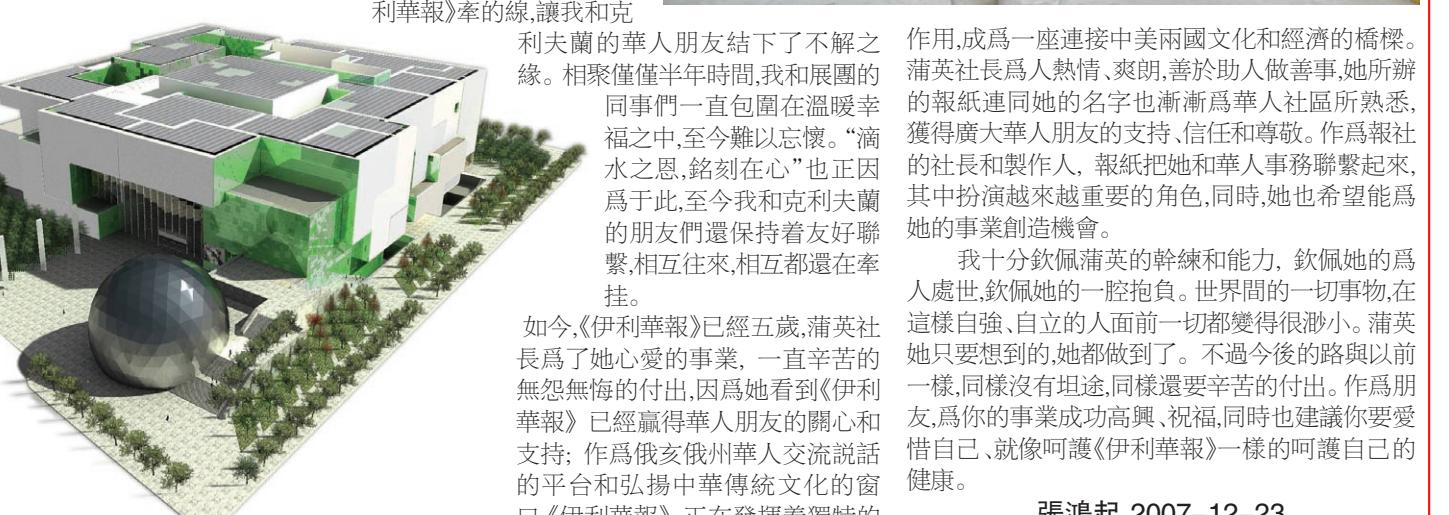
法，或燬煮、或煎煮、或煎炸。更特別的是吃盆菜的

形式，大盆放在火上邊熱邊吃，紅紅火火，團團圓圓，熱氣騰騰，營造出一種樂也融融的團圓氛圍。

## 來自中國朋友的祝賀



寫在《伊利華報》五周年創刊100期



作用，成為一座連接中美兩國文化和經濟的橋樑。蒲英社長為人熱情、爽朗，善於助人做事，她所辦的報紙連同她的名字也漸漸為華人社區所熟悉，獲得廣大華人朋友的支持、信任和尊敬。作為報社的社長和製作人，報紙把她和華人事物聯繫起來，其中扮演越來越重要的角色，同時，她也希望能夠為她的事業創造機會。

我十分欽佩蒲英的幹練和能力，欽佩她的爲人處世，欽佩她的一腔抱負。世界間的一切事物，在這樣自強、自立的人面前一切都變得很小。蒲英她只要想到的，她都做到了。不過今後的路與以前一樣，同樣沒有坦途，同樣還要辛苦的付出。作为朋友，爲你的事業成功高興、祝福，同時也建議你要愛惜自己，就像呵護《伊利華報》一樣的呵護自己的健康。

張鴻起 2007-12-23

