

晚风·龙光塔

诗一样的烟火人间

| 赵怀忠 文 |

在城里生活久了，整个人经常会有种被框住的感觉，时不时莫名还有焦躁情绪。上个周末，我们几个家庭一合计，说走就走，欣然前往无锡马山嶂青村一家民宿打卡。临近黄昏的阳光暖洋洋的，慢行的汽车盘旋在十八湾公路，听车窗外微风轻轻掠过，看湖面波光粼粼，整个人感觉就像风一样，在旷野里自由奔跑。

几个家庭难得一聚，自然有聊不完的话题。那晚，一场近于酣畅的小酌之后，女人们围坐一起，谈家常，说孩子，开心的嬉笑声一阵接着一阵。而我们几个男人则是一杯清茶，撮蛋自然是少不了的重要活动。那晚，有点酒兴，过了牌瘾，在寂静的山里，当头一靠上枕头，睡意瞬间涌来，一觉睡到自然醒。妻子说，你有这样状态，就是幸福啊！

我习惯晨跑，伴着山里安静的清脆鸟鸣，我沿着山路朝村子跑去。村子的主干道干净而平整，一路上行人不多，有刚刚开门营业的村小卖部，有在河边钓鱼的，还有一清早在自留地里摘菜的。见到谁，我都会笑着主动打声招呼，还跑到菜地里和摘菜的阿姨聊上几句。太阳正在头上慢慢升起，温暖的早晨应该有温暖的问候。

大概八九点钟的样子，朋友们陆续都到餐厅吃早餐了。餐厅空间和桌椅、墙壁色彩搭配柔和，不到100平方米的餐厅布置得温馨而典雅。特别是朝阳的一面，安装了一块巨大的全透明落地玻璃，玻璃上印

着“好久不见”的字样，当室外白花的阳光透过树枝投射进来，整个餐厅都被稀疏而斑驳，隐约而迷乱的光影所包裹。此时临窗而坐，手端一杯咖啡，凝神窗外，背影里呈现的缠绵缱绻，云淡风轻，就如同走进了作家张爱玲的小说里。

我同行的一位朋友与我年龄相仿，生意有起有落，平日里受生活生意琐事缠身，他告诉我，他们夫妇很少有像今天这样安静地坐在一起了。那一刻，他们临窗依偎而坐，主动让我帮他们拍照留影，当我把拍好的相片传给他们时，他们既兴奋又感动。朋友夫人说，他们已经好久没这样一起拍照了，这突然间让她有了一种回到30多年前刚结婚时的那种感觉。

简单午休后，我信步来到卧室前的亭子里，坐在椅子上，尽享冬日暖阳。

“您好，给您沏壶茶吧！”就在我眯着眼沉醉于暖阳中，突然间我听到一个温暖的声音，原来是女主人微笑着朝我走来。

“茶就不用了，这么好的环境，我还没来得及好好看看，要不，您带着我一起走走。”

这家民宿的男主人籍贯山东，早年毕业于上海同济大学建筑设计专业，女主人浙江人，原是江南大学老师，他们共同在上海深耕多年，曾拥有高级白领的生活圈层。

“只是，那并不是我们想要的生活。我理想的生活状态，是住在一个安静的地方，让自己的生活有更多选择的

自由。”一边走着，女主人一边笑着告诉我。

于是，在她先生还没到退休年龄，他们说干就干，经过多地考察，在2016年决定在靠近灵山大佛和拈花湾景区，马山嶂青村的一个后山湾开发民宿。他们承包了近50亩土地，建民宿、栽茶树、种竹子。她说，整个民宿的设计都是她先生完成的，无论是房屋造型还是活动区布局，既有西方风情，更有中国格调。漫步于台阶之间和香樟树掩映的小道，我切身感受到，真是物物用心，处处风景。

“您知道吗，我们打理这个民宿快8年了，8年来，我和我先生都有一个共同感受，就是每天的劳作，辛苦而幸福。”走在民宿那个近千米的大草坪上，女主人颇有些感慨。

“您看啊，这个大草坪打理得这么好，先生在它身上花的时间比花在我儿子身上的时间还多。种花草告诉我，要舍得花时间，还要有耐心，才能换来这个生机和美丽。其实，做很多事情都一样，我们现在大家做什么事都太急了，总想种子一种下去，马上就要开花结果，那哪能啊。”说完她又是一阵爽朗的笑声。

黄昏时分，我们要离开山居返城了。夕阳下，微风吹过，又传来一阵清脆的风铃声。望着“隐而不遁，聚而不喧”的这幢民宿和站在路口目送我们离开的男女主人，我在想，要有怎样的生活态度，才能像这对夫妇一样，把烟火人间过成自己眼里的诗和远方？

悠游·十八湾

寻味澳门

| 王伟文 |

方寸之间的澳门，小街窄巷的偏隅之地，从早餐到夜宵，从茶餐厅到大排档，萦绕着澳门人家的日常烟火，承载着澳门人对美好生活的无限向往，也成就了澳门独具魅力的市井风情。

澳门美食是什么味道，有100个人，就会得出100个答案。即便是最普通的葡式蛋挞，有100双手，就会烘焙出100种风情。

寻味澳门，陶陶居海鲜酒家的古法瓦罐鸡煲翅让人眼前一亮，严选精品鱼翅，加入火腿、老鸡，沿用古法瓦罐煲制，汤的清鲜非寻常鸡煲可比；协成海鲜火锅店的澳龙两吃回味无穷，身段配清汤锅底涮火锅，彰显澳龙最本真的味道，边角料做成椒盐口味，打包回家便是最佳深夜料理；船屋葡国餐厅的葡式烩海鲜饭口味独特，满满的海鲜藏于米饭下，口感软糯，带有汤汁，佐以地中海黑橄榄，勾起客人无限食欲；福龙葡国餐厅的非洲鸡青出于蓝而胜于蓝，鲜鸡用洋葱、胡椒、蒜蓉等香料腌制半天，再加入椰汁、鲜奶、椰蓉、花生和辣椒等20多味辅料调制的酱汁，上面铺满鸡肉焗烤至熟透，辣味与鸡肉味顿时你依我依；花道葡萄牙餐厅的马介休总是应接不暇，炸马介休球、马介休炸薯条、烧马介休齿颊留香，配以爽口的钵酒冰激凌，简直是天造地设的一对。

如果美食有记忆的话，时间回到25年前，澳门的风味美食以粤菜和葡餐为主，虽是澳门市民的小确幸，但无论如何翻花样，仍然走不出窠臼，少了点大格局。澳门美食也很少走出濠江，囿于一地团团转，藏在深闺人未识。

1999年后的澳门，不单是主权的回归，也是一场味道的认祖归宗。背靠祖国，厨师、游客、食材、厨艺从内地源源而来，澳门美食在时光流转间中西合璧、兼容并蓄、多元并进，味觉的盛宴缓缓拉开序幕。在这里，形变神不变的饺子、大开大合的鲁菜、浓油赤酱的本帮菜、麻辣火爆的重庆火锅、豪放大气的东北乱炖，总能找到你喜欢的一款。葡式蛋挞、豆捞火锅等招牌澳门美食，也在内地二三线城市站稳脚跟，受到大陆食客热捧。伴随大湾区市场一体化的推进，澳门美食也在与时俱进，水门泰国会馆把泰国与中国美食优势叠加合成宫廷菜，佛笑楼餐厅的澳之味石岐乳鸽对作料与烹制手法的创新吸引了中外食客，九鱼坊追求葡国料理与东方烹饪的最佳结合点，美狮美高梅蜀道融入本土现代元素再造新式川菜，新益食店天马行空推出意境之美的桑拿花雕醉虾……不一而足。

生旦净末丑，粉墨登场，才是大戏；酸甜苦辣咸，五味调和，才是人生。2017年，澳门成为继四川成都和广东顺德之后，第三个被联合国教科文组织列入“世界美食之都”的中国城市。这既是澳门人的荣光，更是所有中国人的荣光。

澳门美食一路走来，代代传承中国人的口味和厨艺。在炊烟袅袅间，在锅碗瓢盆间，味觉深植于澳门市民的记忆中，铭刻成不自觉的本能。这些种子会生根发芽，无论走到多远，熟悉的滋味都会暗生情愫，时时提醒游子回家的方向。

语丝·五里湖

烧“惠老餐”不能用“急火”

| 尔东 文 |

“小饭碗”承载着“大民生”。那天中午，冬日暖阳洒进无锡梁溪区的君来小食堂，老人们吃好优惠午餐，正喝着免费的桂圆红枣茶开心聊天。今年以来，锡城一批这样的优惠老年人用餐的“惠老餐厅”受到老人追捧、百姓好评，有的还成了“网红打卡点”。

然而，近期有媒体报道，西安、沈阳、淄博、杭州等地一批老年助餐点遇到困境关停。笔者梳理发现，全国各地在推进这一惠老“食”事过程中，有的求速度、铺摊子、下指标、一刀切，运行后逐渐暴露出规划不足、供需错配、入不敷出等问题，导致“食”事不“实”、难以为继、无奈停摆。要烧好“惠老餐”，不能用“急火”！

让老年人乐享晚年，是中国式现代化的应有之义，人口

老龄化已成为今后一段时期我国的基本国情。党和政府长期牵挂老年人就餐问题，2023年10月，民政部等11个部门联合发布《积极发展老年助餐服务行动方案》，各地积极响应涌现出不少特色做法，但一些地方也存在“重速度、轻规划，重数量、轻质量”等问题，用“急火”烧出的“惠老餐”往往容易“夹生”或“焦糊”。

想要真正烧好“惠老餐”，要注重重心而为与量力而行的关系，不能简单用助餐点的数量或补助标准来评判和体现工作成效，必须从政策意图、群众期盼、发展阶段、财力实力综合考量；要注重照顾特惠与兼顾普惠的关系，要发挥政策兜底的特殊作用，紧盯独居、空巢、留守、失能、残疾等特殊老年群体，将党委政府的关怀通过热乎的饭菜传递给他们，在此基

础上再考虑面广量大的普通老年群体，不能搞成福利泛化；要注重政府统筹和社会参与的关系，政府部门不宜大包大揽，而要通过加强引导、激励管理，鼓励广大的市场主体和社会力量参与做好；要注重“开心开张”与“持久飘香”的关系，惠老餐厅受到老人欢迎、社会关注，要加强前期调研论证做到合理开办，通过返聘老人、招募志愿者参与等降低用工成本，拓展助餐点应用场景，增加财政资金购买力度等增加店铺收入，通过以奖代补、减免租金、优惠水电气价格等方式给予扶持。

惠老助餐是民生工作、良心工程，要的是“烟火气”而非“烟火秀”，用“急火”烧不好“惠老餐”，期待更多地方部门站稳人民立场、运用科学思维，助力惠老餐厅持久飘香，让老人乐享幸福“食”光！



看世界

插画 戎锋