

從華人之光看寰宇同心

吳志良

化，深諳國際規則，既是「中國故事」最生動的講述者，也是「中國機遇」最直接的受益者和參與者。因此，涵養好、維繫好、發揮好這支磅礴力量，是時代賦予我們的重大課題。

澳門角色的歷史縱深與時代新篇

在思考如何凝聚華人力量時，澳門的角色便自然而然地凸顯出來。這座面積僅三十餘平方公里的城市，在歷史的長河中，扮演了遠超其物理規模的關鍵角色。

從歷史的維度看，澳門是中國近代東西方文明交匯的第一扇窗口。四百多年的中西文化交融，賦予了澳門獨一無二的文化氣質：她既有深厚的中華文化根基，又對世界其他文化抱有天然的包容與理解。這種「和而不同」的文化底色，使澳門成為華人世界一個特殊的情感坐標。對於海外華人而言，澳門既熟悉又陌生，既傳統又現代，是一個能夠輕鬆找到文化共鳴，又能感知中國與世界互動脈搏的「心靈港灣」。

從政治的維度看，澳門回歸祖國後「一國兩制」的成功實踐，使其成為了一個鮮活的政治典範。社會的穩定、經濟的繁榮、文化的多元共生，向世界充分證明了中國智慧的可行性與優越性。一個繁榮穩定的澳門，本身就是對「一國兩制」最好的詮釋，增強了包括港澳同胞和海外僑胞在內的全體中華兒女對國家發展道路的信心和認同。這種基於成功實踐的「制度自信」，是澳門能夠凝聚人心的重要基石。

從功能的維度看，澳門的「超級聯繫人」定位日益清晰。它不僅是中國與葡語國家經貿合作的堅實平台，更以其獨特的網絡優勢，成為聯繫全球華人社會，特別是東南亞華人社會的重要節點。世界華商大會在澳舉辦，華人文化社團在此活躍，都證明了澳門在華人網絡中的天然向心力。今天，澳門不再僅僅是一個「通道」或「平台」，更是一個能夠激發創意、促成合作、凝聚共識的「價值創造和轉化中心」。

以時代之聲賦能未來

正是在這樣的背景下，鳳凰網澳門頻道的上線，便不應被視為一個簡單的分支或延伸，而應被看作是一個賦能全球華人聯結、助力民族復興的戰略性舉措。

我們期待，它能夠成為「文化的共鳴箱」。從澳門這個文化融合的樣板出發，向世界闡釋中華文化的當代價值和普世意義。它可以探討如何讓傳統的仁義禮智信與現代化的商

業倫理相結合，如何讓中國的「和合」思想為全球治理提供智慧。通過有深度、有溫度的內容，滋養全球華人的精神家園，強化文化根脈的認同。

我們更期待，它能夠成為「共識的凝聚器」。在紛繁複雜的國際輿論場中，為全球華人提供一個理性、客觀、建設性的交流空間。圍繞民族復興的宏大主題，集思廣益，建言獻策，消弭歧見，增進理解，將愛國愛鄉的樸素情感，昇華為支持國家發展、維護民族大義的堅定共識和一致行動。

「參天之木，必有其根；懷山之水，必有其源。」我們每一個炎黃子孫，無論身在何處，文化根脈在中華，精神歸屬在中華。我們正處在中華民族偉大復興的關鍵時期，這既是千載難逢的歷史機遇，也意味着前所未有的風險挑戰。前路絕非坦途，更需要我們全體中華兒女精誠團結，和衷共濟。

我們要共同珍視並擦亮「華人之光」，讓每一份個體的奮鬥，都匯入民族復興的洪流；我們要充分借重並發揮澳門的「虹橋」作用，讓這座中西合璧的城市，成為連接過去與未來、中國與世界的典範；我們要善用如鳳凰網澳門頻道這樣的時代媒介，讓溝通無遠弗屆，讓共識深入人心。

唯有四海同心，方能照亮前路；唯有寰宇攜手，方能共鑄偉業。這是時代的召喚，也是我們這一代人無可推卸的歷史責任。

◀澳門風光。 新華社



子愷的涼暖

由於展期一延再延，雖然錯過一次再次，最終還是趕上了，很幸運。吳洪亮院長題展序言最後一句話是「初秋，等您來」。眼下初冬在即，但還是當季趕來了。

今年是豐子愷先生逝世五十周年，北京畫院以「無限清涼」為主題，正展出多達七十幅原作的「豐子愷藝術展」。觀展之後，我的感受卻是「滿溢溫暖」。

這幅《今夜故人來不來，教人立盡梧桐影》：畫面中的他，站在梧桐下的河邊，背手痴望着河面，一輪鉤月靜靜在天陪他等，兩隻白兔拱立旁邊陪他等，三隻鳥雀展翅空中陪他等，密密蘆葦整齊排岸陪他等……樹影數移，等待依舊，多麼深情。

這幅《月上柳梢頭》，將歐陽修兩句詩，俱入畫內。上句題於畫邊，下句構成全畫：女子手揣絹帕身倚高牆、獨自河邊深情遠望，頭上是幾束纏綿垂下的柳絲，牆頂是一隻翹尾期待的黑貓，對岸山頂一輪圓月，對面腳下兩隻白兔，這不正正是「人約黃昏後」嗎？

這幅《小桌呼朋三面坐，留將一面與梅花》：懸崖之上，茅屋後聳一叢茂竹，茅屋前置一方茶桌，三位長衫先生，撫杯矚目欣賞着另一側，那是一株自崖下茁壯而上的梅樹，紅梅點點。茅屋門開，女主

人小心翼翼地捧熱茶端來。

這幅《願作安琪兒空中收炸彈》：彷彿防空警報驚響，前邊兩人提箱急奔，小兒嚇得趴在地上哇哇大哭，鞋子甩在一旁，母親急切地欲抱孩兒，奶奶焦急地敲着柺棍催促母親，正在這時，一枚炸彈正對母親頭頂，從空中落下。危急刹那，一個小天使張開雙翅及時飛到，接住了那顆炸彈……

據悉，青年時期的豐子愷，曾經感嘆人生猶如無常的火宅，想畫一本《無常畫集》，而馬一浮對他說：「無常就是常，無常容易畫，常不容易畫！」一句話，讓他醍醐灌頂。

常不易畫，我要畫！想必，這就是豐子愷後來孜孜以求，堅持不懈以簡單筆墨表現日常瑣事，並以書入畫、畫中有詩、畫外有意，以哲人的眼光洞察人性、洞穿世事、超越苦難、對抗虛無的自我覺醒吧。

畫展的四個板塊：「詩意之情」雋永，「護生之心」誠摯，「童真之趣」頑皮，「閒逸之韻」樸素，每一幅作品，都能讓我感受到其中的溫情和撫慰。

「秋意漸濃，藝術常暖」。一切隨心。

在我看來，那種清涼在眼、溫暖在心，清涼在智、溫暖在情，清涼在他、溫暖在我，清涼在藝、溫暖在人的感覺，貫通「無限清涼」畫展，無處不在。

又想必，清涼與溫暖，本就是一對陰陽魚兒，永遠分不開吧。



客居人語 姚 船

讀不絕口。有位香港朋友曾說，她和友人為品嚐正宗手打牛肉丸和各式精巧糕品，特地坐高鐵到汕頭，一天來回，既飽口福，也滿載而歸。

不過，面對潮汕美食中的「生醃」，有的人卻有點猶豫。海鮮殼類生醃，不經加熱煮熟，行嗎？味道真的鮮甜？心中免不了疑惑。正如食魚人一樣，鍾意者趨之若鶩，反之則敬而遠之。

早在宋代，古人高似孫在《蟹略》一書中曾提到：「生吃『蟹生』。」而潮汕生醃，是該地漁民智慧和經驗的結晶。

潮汕地區位於東南沿海，海岸線長，盛產魚類、貝殼類海鮮。以前漁民捕撈設備差，海產沒法冰凍，而海上作業往往要好幾天時間，為保持海產新鮮不變質，遂將魚放入竹筐中煮熟，變成俗稱的「魚

「生醃」之味

飯」；而殼類則用鹽、醬油醃製，也即「生醃」。

生醃的海產上岸後頗受歡迎，有的食肆為滿足顧客需要，更在此基礎上，在漁船回港時，到碼頭購買新鮮食材，自行醃製，且不斷改進醃料和把握技巧。因為民眾喜愛，一些有規模的餐廳酒樓也把生醃引入菜譜，供顧客選擇。生醃，緩慢演變成了一道有特色的潮汕美食。

生醃的材料，主要是蝦、蟹、花蛤、血蚶等殼類。醃料則離不開醬油、蒜頭、辣椒、芫茜、金不換和白酒等。芫茜和金不換要洗淨連根放下，白酒要用較高度數。入陶罐、缸或玻璃容器後，要醃三至五小時，根據實際情況掌握，譬如醃蟹，就需要五小時。

生醃食物誘人之處，在於它最大限度保持食材原汁原味，口感鮮嫩，正所謂「鮮而不腥，嫩而不生」，激起舌尖味蕾，令人胃口大開。潮汕人在享用時喜歡配白粥，既清腸胃又不搶味，恰到好處。除了打冷宵夜，生醃也堂而皇之可上筵席。

在潮汕地區有的地方，婚宴時要擺上一盤凍蟹。因生醃蟹多用青蟹，個頭不大，但蟹膏很豐滿，揭開蟹蓋，紅艷或

金璨璨的蟹膏特別惹人注目，好意頭，象徵日子紅紅火火，金銀滿屋，很有趣。

俗話說，「食在廣州，味在潮州」。這裏的潮州泛指潮汕，說明潮汕美味早已深入人心。味之美，不單來自外酥內嫩的蠔烙、Q彈柔滑的牛肉丸和香氣四溢的滷鵝等名聞遐邇的名菜，也包含生醃獨特的味道。

移居海外幾十年，從未在加拿大嘗到正宗的潮汕生醃，這也許跟這裏一般食肆難以獲得當日新鮮海產有關。幸而多年前回汕頭時，與幾位舊同學在酒樓餐敘，不知他們有意抑或無意，上檯菜式中就有一款醃蟹。

圓盤很大，蟹殼已揭開，蟹身切成四塊，擺成一圈，每塊蟹身都帶有紅亮的蟹膏，像一朵朵小紅花，美觀大方。我夾起一塊放到嘴邊，剛入口，就感到一股清爽氣流和着海鮮原味在口腔迴蕩，彷彿久違了的海邊微風又吹遍全身，那樣熟悉，又那麼溫柔，多少美好回憶湧上心頭：那些年，夏日傍晚，我常在故鄉城市的海濱石堤上散步，吹海風，聽濤聲，看落日……一口醃蟹，令我久久不能忘懷。

生醃之味，故鄉的味。

藥食同源湯水

學化的醫學不謀而合，可見古人的飲食智慧。

藥膳是食材與藥材合理的配合，以中醫基本理論為依據，通過煮、燉、蒸、酒浸、醃製等烹調技巧而成，一般形式多是製作成藥膳湯品，既可滿足營養的需求，又有一定的保健作用，而且不像中藥湯劑那麼苦味難喝。但一般情況下，藥膳不同於治病的藥物，藥膳則重於養生保養，調理身體。

國家衛健委發布了可用於保健食用的藥材名單，這些入選的藥材，在正常使用下都是沒有毒性副作用的，在日常養生藥膳中可放心使用，但使用量必須合理。可配入藥膳的藥材，常見的包括人參、黨參、丹參、枸杞子、百合、黃芪、龍眼肉、甘草、紅棗、阿膠、白芍、當歸、何首烏、五指毛桃、田七、杜仲、川貝、川芎、白芷、白朮、沙參、玉竹、天麻、茯苓、芡實、麥冬、山楂、五味子、決明子、酸棗仁、霸王花、金銀花、益母草、羅漢果、南杏北杏等等。

廣東人的習慣是每餐無湯不歡，並以煲湯作為養生，配合均衡飲食，事半功倍，其中不少是藥膳湯水。以下介紹的是兩款四季皆宜的家常藥膳湯水：

川芎天麻燉魚頭，傳統功效是驅風益腦、治血行氣、美顏祛斑，特別適合有頭痛、記憶力下降，以及失眠多夢的人士食

用。川芎功效是活血行氣、祛風止痛，天麻則可通經絡、熄風熱、止痹痛。做法：大魚頭一個約八百克去鰓洗淨對半斬成兩件，放在清水中浸泡十五分鐘洗去血污，瀝乾水分。把魚頭煎至兩面微黃，取用清水沖洗表面的油分。瘦豬肉一百五十克切成四至五塊，沸水氽燙三十秒，瀝乾水分。把魚頭、豬肉、十克川芎、二十克天麻、薑片和紹酒放入大燉盅，加熱滾水浸過材料一厘米或至燉盅百分之八十滿。加蓋密封，隔水蒸燉二點五小時，加鹽調味，灑上胡椒粉，即成。

南瓜紅棗排骨湯，功效是滋潤養顏，健腸胃，材料簡單，四季皆宜。紅棗又叫做大棗，常用於菜餚搭配，耐存放，可長期食用。紅棗可改善因氣血不足而引起面色蒼白蠟黃，以及精神疲倦，亦有養心安神，改善睡眠的功效。南瓜含豐富維生素B、C和胡蘿蔔素，南瓜中含有的果膠，可以保護腸胃黏膜，及加強蠕動，有助消化。做法：約六百克南瓜削皮，切塊，六至七粒紅棗去核，二十克瑤柱用水浸軟撕成絲。開五百五十克排骨斬件洗淨，放入冷水中，開大火煮至沸，余水一分鐘撈出排骨，開水沖淨。把排骨、瑤柱絲連水，和二十克薑片放在大煲內，加入一點五公升清水，加蓋用大火煮沸十分鐘，轉小火煮一小時，轉大火，加入紅棗及南瓜，再煮二十分鐘，加鹽調味即成。

七日談

（澳門篇）

如是我見 楊小波



碧澗流紅葉

深秋時節，草木色彩斑斕，與秋水相映成景，在晴空白雲下鋪展出一幅美麗畫卷。圖為市民在甘肅省定西市安定區定西湖公園賞秋遊玩。

新華社

市井萬象