

让“娘家味道”飘香“宝岛婆家”

——两位大陆配偶的故事

高雄市前镇区，有家远近闻名的“靖湾云南凉面”。招牌的麻辣鸡肉米线，以手工云南米线和鸡肉做底，拌以黄瓜丝、胡萝卜丝、白芝麻、花生颗粒，再浇上特制辣椒油，麻辣鲜香俱全，正宗的“云南味道”吸引四方食客。

小店主人是来自云南曲靖的湛秀英。和许多陆配姐妹一样，选择两岸婚姻让湛秀英经历人生苦辣酸甜。如今，她认真经营这家小店，期待越来越多“宝岛婆家”的乡亲，通过饮食文化认识和了解“大陆娘家”。

“身为大陆配偶，娘家婆家一家亲一样好，是我们最大的心愿！”湛秀英的话，道尽这个群体的心声。

2000年，23岁的湛秀英嫁来台湾。航班时间晚，通关手续又繁琐，抵达时已是凌晨。没想到家门口却热闹非凡，邻居们熬夜等待，只为看一眼“大陆新娘”。

说起这段往事，湛秀英忍不住不禁。一晃多年，当初的人生地不熟，早已不复。“街坊们很热心，常常看我忙不过来，就帮忙丢垃圾，还帮店里客人安排停车。”她说，他们对于大陆的陌生感，也在日常相处间慢慢消解。

南台湾民风淳朴，性格开朗的湛秀英很快融入当地社会。她发现，身边去过大陆的人很少，对大陆多有误解。这让她萌生推动两岸交流的念头。湛秀英参与成立中华两岸一家亲交流协会，积极投入云台两地文教交流活动。

2017年，湛秀英在兼任任教的和春技术学院举办“云南文化月”活动。“反响很好。”她说，师生对“彩云之南”的风物民俗产生浓厚兴趣，让自己备受鼓舞。

后来，湛秀英想到开一家店，来展示美丽家乡，既是餐馆，也是茶室、咖啡店。顾客畅享米线、腊肉、咸豆花之余，还能品尝普洱茶、小粒咖啡。望向博古架，刺绣手袋、蜡染布艺、翡翠摆件、民族服饰……云南风情扑面而来。

午餐时分，一对来自屏东的中年夫妇慕名到访。妻子李女士是抗日远征军后人。她说，从小家里就吃云南米线，没想到多年后，在高雄一条不起眼的巷子里又找到“这个味道”。

尽管乡音不再，李女士还是开心地地与湛秀英拉起家常。遥远的“云南老家”，在这一刻，仿佛近在眼前。

“开店后遇见台湾各地客人，常会有这样的惊喜和感动。”湛秀英说，这就是她坚持将小店经营下去的原因，“我是大陆人也是台湾人，通过饮食文化促进更多两岸之间的相知相识，是我应该做的。”

在台北，也有这样一位认真经营“娘家味道”的大陆配偶。

她叫冯纯利，30岁时嫁给同在广东打拼的台湾丈夫，2016年来台定居。3年多前，冯纯利在台北市中山区租下小小的档口，起名“feng good”，主营粉面。

她的拿手美食是武汉热干面。焯面、拌料、出餐……不到5分钟，一碗地道的热干面就端到食客面前。面条爽滑筋道，芝麻酱醇厚，辣油香浓，和着恰到好处的卤水，正是来自长江边记忆里的味道。

“我在武汉东西湖长大，年纪轻轻就离家，当过鞋厂质检员，做过服装生意。虽然‘到处岔’，内心深处总忘不掉家乡的模样。”冯纯利说。

为“复刻”家乡味道，冯纯利没少花心思。光是面条，就跑东跑西找了好久，终于在台北万华一家传统市场找到心仪之选。“不能太细，又不能太硬，要韧得刚刚好。”

冯纯利说，辣椒油和卤水必须亲手制作，才能保证口味。发现台湾百姓有吃肉燥的习惯，她又加入炒制好的肉末提鲜。

一碗热干面，定价60元（新台币，下同）。在“铜板美食”（意为100元以下、用硬币购买的食物）日渐稀少的台北，堪称低廉。“我期待‘回头客’。”冯纯利笑着说。

台北房租高，她只好住在新北林



在南京“店”，湛秀英为客人准备午餐。新华社记者 赵博 摄



在台北市中山区，来自武汉的冯纯利经营着一间主营粉面的档口，热干面是她的拿手美食。新华社记者 赵博 摄

口大姑家，每天搭公交、捷运往返30多公里；档口没有空调，炉子一开，温度直线上升，入夏后更是难熬……谈及种种辛苦，冯纯利说，只要生意好，再苦也值得。

“feng good”渐入佳境，工作日的午市，在附近写字楼上班的年轻人排长龙。除热干面以外，肠粉、酸辣粉、螺蛳粉同样热销。“分量足、用料好”“味道平常却不平淡”“在地推荐”……他们把好评公允地写在网络上。

还有食客吃过热干面后，跑到武

汉旅游。再来光顾时，翻出手机相册给冯纯利看“下雪的武汉”，分享愉快的游览经历。

点滴积存的友善，让冯纯利逐渐融入“宝岛婆家”。看到街头巷尾的“串串香”“剁椒鱼头”“酸菜白肉锅”招牌，她也会对“娘家同行”感到亲切。

“我们把最珍贵的家乡美食带到台湾，自然是用最真诚的心意来经营。”冯纯利说，这份心意得到回应，是最开心的事情。

（新华社台北电 记者赵博、齐菲）

江苏南京：

直播助力两岸青年创业者奋斗追梦

本报电（钟欣）两岸青年创业企业如何快速发展？近日，由江苏省南京市江宁区台办主办、南京台湾青年创业学院承办的“初创企业直播变现如何找到流量密码”活动举行，助力扎根南京的两岸青年创业者发展。

2017年，南京台湾青年创业学院成立，随着两岸青创品牌活动的开展，如今，这个小舞台正成为许多台湾青年在大陆追寻大梦想的通道。

台湾青年姚善佩多次参加南京台湾青年创业学院的相关课程，目前投身宠物用品行业。活动现场，姚善佩向此次活动的授课讲师常道渊提问：“两岸青年的初创企业如何在竞争激烈的市场中脱颖而出，实现直播业务的快速发展？”

“不同发展阶段的企业，在直播中的侧重点也不同。”常道渊建议，对于两岸青创企业来说，企业创始人的个人账号应与企业的官方旗舰店账号相结合，企业创始人的个人账号负责传播企业文化、创始人初心和故事，从感性的层面触达并感动用户，从而塑造出一个立体的企业形象和品牌形象。

“无论企业处于什么发展阶段，都要从自身优势出发，去选择直播的侧重点。”常道渊举例回答说，“台湾凤梨酥一向受到大陆民众的喜爱。有些在大陆奋斗的台湾青年，通过网络卖台湾凤梨酥，销售非常火爆，这就是产地优势。用户会认为台湾凤梨酥口感更正宗，这就是脱颖而出的一种方式。”

大陆青年汪润甜从事全案策划方面工作，其创立的企业2023年进驻南京台湾青年创业学院进行孵化。“我们该如何协助企业建立直播团队？”汪润甜问道。“由于主播和运营人才培养的周期较长，对于初创企业来说，我们遵循的原则是只筛选不培养，找成熟的主播或者运营人员。”常道渊认为，大陆网络用户规模庞大，互联网产业高速发展，他希望为两岸创业青年插上直播的“数据翅膀”，助力两岸青创企业飞速发展。



图为活动现场。

主办方供图

行 摄 濠 江



澳门特区近日举行“2024澳门国际幻彩大巡游”活动，逾80队来自世界各地的巡游队伍，逾1800名表演者参加巡游，彰显澳门“演艺之都”的文化活力。

“2024澳门国际幻彩大巡游”在大三巴牌坊广场热闹开幕。

“2024澳门国际幻彩大巡游”活动现场。

澳门特区政府新闻局供图



东深供水工程开工60年：

一泓清水润香江

蔡敏婕

水自东江来，润泽大湾区。近60年来，广东通过东江—深圳供水工程（以下简称“东深供水工程”）向香港的年供水规模逐年增长，截至2023年底，累计对港供水291亿立方米，占香港总用水量的70%至80%。

今年是东深供水工程开工60周年。位于广东深圳的粤海水务展览馆，一幅幅珍贵的老照片把参观者带回1964年开工建设的火热场面。

历史上，香港淡水来源主要靠本地雨水，基本无法满足用水需求。1963年，香港遭遇了百年不遇的大干旱，连续9个月滴雨未降。

遇山建隧、平地搭渠，没有重工业，就手挖肩扛……粤海水务生产技术部总经理李迎春回忆，为解决香港的“水荒”，1964年2月始，数万名建设者在物资和技术都比较匮乏的条件下，将6座拦河坝、8座水泵站全部建成，将东江水从海拔2米提升至46米。

“硬生生令高山低头，让河水倒流，完成了难以想象的艰巨任务。”李迎春说，1965年2月25日，全长83公里的东深供水工程完成。1965年3月，东江水翻山越岭，流进香港千家万户。

随着香港经济社会的快速发展，对淡水的需求量越来越大。东深供水工程在1974年至2003年期间，先后经过3次扩建和一次改造。“以前我们用天然河道供水，现在改成专用输水管道实现清污分流，使对港供水从‘量’的保障走向‘量’和‘质’的双重保障。”李迎春说。

广东通过东深供水工程向香港的年供水规模逐年增长，年供水量从1965年的4105万立方米达

到2023年的8.2亿立方米。李迎春介绍，目前东深供水工程由粤海水务负责运营管理，承担着香港、深圳以及工程沿线东莞8镇约2400多万居民生活、生产供水重任。截至2023年底，工程累计供水量647亿立方米，为香港的繁荣稳定、深莞地区的快速发展作出了重要贡献。

“为确保供水水质安全，我们建立了全方位、多层次、立体化的水质保护机制。”李迎春说，东深供水工程拥有专职的水质管理队伍，会每日开展水质巡查和水质观测，对污染源采取分区、分区的分级管理机制。

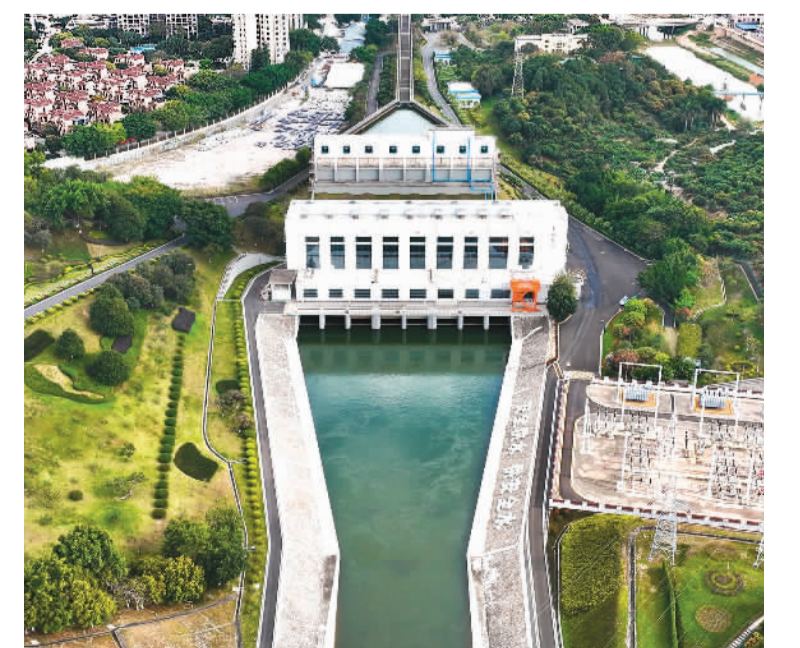
在东深供水工程的最后一站深圳水库，还构建了“人工检测+自动监测”双层机制，开展无人机及视频识别、水面漂浮物图像识别、采样监测和除藻无人船等

水质保护新技术、新方法的研究应用，保证水质。

2019年，考虑到东江水资源开发利用率高，国家开始动工兴建珠江三角洲水资源配置工程，这个工程可以看作是东深供水工程的“发展”和“延续”。

“珠江三角洲水资源配置工程建成后实现从西江水系向珠三角东部地区引水，解决广州、深圳、东莞等地生产缺水问题，并为香港等地提供应急备用水源。”李迎春表示，未来粤海水务将打造以全要素数据底板为基础，构建数字孪生东深供水工程，实现防洪、供水、水质、工程安全等重点业务“四预”应用，提升东深供水工程智慧化水平。

“我相信，东江水将会继续支撑香港的繁荣发展，维系粤港两地深厚友谊。”李迎春说。



▲ 东深供水工程金湖泵站。

中新社记者 陈文摄