

戴梅玉:

献给城市“爱心广场舞”

广场舞是现在热门的全民健身运动,深受中老年人特别是中老年女性的喜爱。清晨亦或傍晚,总能看到伴随着悠扬的音乐翩翩起舞的广场舞大妈。金坛也有这样一批广场舞大妈们,凭借她们“拿手”的广场舞,成为服务社会的志愿者。

戴梅玉是区广场舞运动协会会长,今年60岁的她依然体态柔美、仪态优雅,在她积极倡导和精心辅导下,我区广场舞活动开展得如火如荼,她组建的广场舞舞蹈队经常随着区文化馆进社区、进企业、送文化下乡,是一支不折不扣的舞蹈志愿者队伍。

2018年,区广场舞运动协会参加了由区委宣传部、区文明办联合主办的“社区天天乐”活动。在城乡各地,共展示演出70余场,观看人数达几万人次,给全区人民留下美好的印象,受到广大市民的一致好评。

“广场舞大妈跳舞的目的是运动和锻炼身体,她们自由组合,喜欢就去,不喜欢就不去,纯粹为自己而跳。而我们除了为自己而跳,也为大众而跳。我们都是自愿参加的,没有任何物质和金钱上的报酬。”戴梅玉告诉记者:“我们的任务主要是去社区、去学校参与活动,普及文艺知识。搞活动的过程中,我们要表演

文艺节目,活跃现场气氛。靠表演的方式去教育青少年和宣传文艺知识,更能让市民接受。很多社区举办活动都会叫我们去助兴,活跃现场的气氛。”戴梅玉的队伍也会去各敬老院,教老人们跳保健操,陪老人聊聊天。老人们经常会拉着她们的手不舍得她们走,希望她们能够再来。

那参与志愿服务会不会影响到她们的家庭生活呢?戴梅玉表示,家里人都非常支持,而且大家都不会为了跳舞而忽略了家庭,导致家庭不和谐。“我们的排练时间一般在下午一点半到四点,上午有些人要给人家买菜做饭,下

午四点之后也要接孙子孙女放学,不耽误她们的时间。”

戴梅玉的团队不仅是一支简单的广场舞团队,更是一支爱心志愿服务队,她们用自己最擅长的广场舞来表达爱心。“我们是城乡惠民行动的一份子,以前没想过广场舞会这么受老百姓欢迎,每次演出都能让台下群众得到快乐,我们觉得非常有意义。”戴梅玉表示,今年春节,她的舞蹈队伍已经编排好了《拔根芦柴花》、《中国脊梁》、《点赞新时代》等舞蹈节目,将作为新春贺礼呈现给金坛市民们。

李蕾

“方向对了,心态好了,能吃苦了,一切都不会太差。和浙商比,徽商的生意头脑稍逊一筹,但不怕吃苦的精神,更胜一筹。”武昊调侃,自己是与时代最有缘分的人,父亲是建国后的第一代,自己是改革开放后的第一代,整个成长与大环境并肩同行,有过很多曲折困惑,但依然感恩当下,一往无前。

武昊:味蕾间的乡愁与梦想

“2007年的时候,金坛好吃的家常菜真的太少了。”12年前,刚刚年过而立的武昊来到金坛,寻思着在这片土地上淘淘金。当时妹妹夫妻俩在金坛的美容美发行业生意风生水起,武昊也在寻思着,干点儿什么项目合适。当时,往返于芜湖与金坛之间,最困惑的就是吃什么,在哪儿吃。武昊想,原来考虑了那么久的项目就在嘴边,好吧,那就开饭店吧。

“一家人在一起,哪儿都是家。这也是我这么多来,‘家门口’传达的理念,也是我们全家创业的动力。”武昊介绍,转战餐饮,从开始的商议到最后的落地,妹妹夫妻俩付

出了很多,那是个基础工作,以尤其接地气的装修风格和独特的家常风味,为武昊两年后加入“战队”打下了很棒的口碑基础。12年的经营,团队的队友,一直在增加,凝聚力也越来越强。

最早的开场,是从“搬运工”起步,考察了很多餐饮项目,尝过很多特色菜肴,武昊一家几乎动员了身边所有的人,征集不同的特色菜。当所有不分南北、不分菜系的菜名在一张纸上汇聚,“家门口”的第一份菜单正式入席了。面对未知的市场,这是一场满怀信心的华丽冒险,意外的是,随着开业后鞭炮声一响,生意一炮而红。

“一道菜肴上桌,入眼入口,即能行云流水般报出食材、配料和简要的制作工艺。这不是厨师的专利,只是运营餐饮的基本技术门槛。”会吃和能做,中间隔了很多努力。经常和同行老乡外出学习,武昊的脚步几乎踏遍了大半个中国,云南的菌

菇、广西的芋头、四川的辣椒,百分之三十的全国各地食材,都是自己亲自把关。

“家常味道是菜肴最有情怀的地方,‘家门口’每一道菜,都最大程度保留食材本身的鲜美。我觉得16岁是人味觉记忆的一个分水岭,我至今还记得小时候吃家常菜的味道。”在武昊看来,犒赏味蕾是对思乡游子的最佳抚慰。也是化解乡愁、为梦想蓄积能量的最好方式。“很多个梦里,他会想念徽派建筑里的粉墙黛瓦、马头墙,想起那些砖雕、木雕,想念山川风景的灵气,也想念物资匮乏的小时候,和妹妹在乡下草场玩泥巴,看爸妈拾掇泡菜。

打开武昊的行程时间表,清一色的按照原材料上市时间排列。通过前期走访调研,食材考察,他经常自驾凌晨来到当地交易市场。“物流对于味道的作用,几乎是决定性的。严苛的时候,多一分钟,就等于报废。因而现场交易,要比微信联系,显得更有诚意,也更能

亲眼、亲手挑选出最需要的食材。”好的食材,总是需要花更多的时间和耐心。

诚然,十年间,餐饮早已不是很多人想象的那样,学一门手艺就能独步天下。开一家店,产品、环境、服务、营销,这四大块必须并驾齐驱。从根本上说,做餐饮,远远不止于做美食的搬运工,更需要匠心服务客人的味蕾。正如武昊所言,创业就应该全力以赴,不虚此行。

记者感言:剧变的中国,人和食物比任何时候走得更快。无论他们的脚步怎样匆忙,武昊的“家门口”,总有一种家常味道,以其独有的方式提醒我们,认清明天,不忘昨日。徐欢

