

# 生死悲欢

□陈漱渝

“我难受!”  
“哪里难受?”  
“哪里都难受。”  
这是2025年1月14日晚上,甲辰年腊月十五,老伴在痛苦呻吟。从2017年她突然不能行走至今,我跟她之间的这种对话已成为日常功课。  
但是她吐了。连吐三次。  
她的床吐湿了。我和保姆只好用轮椅把她推进了我的房间——既是书斋,还是工作室、接待室、卧室,还有洗手间。  
老伴先靠在我房间的沙发上。这沙发是七年前她失能时二儿子跟我一起去买的,有电动按钮,可升可降,可坐可躺。  
然而老伴坐不住也躺不住,不停地呼唤。我跟保姆只得把她又抬到我的小床上。老伴在床上也不安宁。熬到凌晨三四点,我实在困倦。  
1月15日晨七点,我和保姆扶老伴下床,重新让她坐到沙发上,替她擦洗,更衣。希望她喝点牛奶,吃碗鸡蛋羹,再补一觉,让身体逐渐缓过来。但她手关紧咬,撬都撬不开。我怕她渴,只得用棉签蘸点开水抹在她干枯的唇上。  
八点,我和保姆用轮椅把她推到客厅。这是我唯一的“豪华间”:有沙发,有彩电,因为她七年未曾下楼,所以室内长年摆满了鲜花:蝴蝶兰、红玫瑰,还有百合花……  
但老伴只会瞪眼。不张口,无表情,不认识人了。  
下午两点,二儿子和孙女分别赶回家。孙女儿叫了120急救车,跟二儿子一起把老伴送进她熟悉的一家医院。到那家医院急诊室时,老伴因极度贫血,脉搏微弱,血色素极低,血压、肌酐极高。当时输了四百毫升血,人逐渐恢复了生命体征。老伴甦醒后,开始抱怨孙女,认为是孙女带她来考察医院,结果把她骗进病房。  
第二天又给老伴输了二百毫升血,生命体征逐渐平稳,于是转进了观

察室。那观察室床挨床,只用布帘相隔。  
二儿子和孙女在这里陪护了几个晚上。孙女累了就躺在老伴旁边,同时用电脑坚持工作。观察室的护工是共用的。刚给这位患者接完尿,又去给那位患者擦屎。他们来回穿梭,像飞翔的天使。  
孙女去年刚生一龙宝宝,至今九个半月,煞是可爱,小名就叫小龙,已经能站立,会拍手欢笑了,给我们家带来“生”的欢乐。正巧我大儿子光荣退休,就全身心抚养他的外孙子,虽说辛苦,但苦中有乐。他表示也要到医院探视垂危的老母,但担心带流感病毒回家,交叉感染,被我二儿子和孙女劝阻了。  
二儿子在北京电视台工作,多年都是春节晚会的总导演。老母入院抢救,离初一一晚上的北京春晚播放倒计时十四天。他回家送老母去医院时眼眶是润湿的,到了电视台就必须专注地工作,给千家万户送去欢乐。他也要戴上红围脖在镜头前欢呼:蛇年快乐!  
老伴继续住院已无意义,春节前医院清人,老伴又强烈要求回家。1月27日上午,孙女叫了“九九九”转运车把老伴带回家。客厅的沙发已搬走,安置了一台医用病床,电动的,铺上了气垫,可以升降侧翻。除挽留原来的住家保姆之外,又从医院带回一位女护工,以便24小时轮班。  
我又听到了七年来熟悉的呻吟声,“我难受”“哪里都难受”,重新感受到真实的生活。她在医院的时候,我一个人独坐在家,桌上一摞书,一堆稿纸,周围死一般寂静,读不下,写不出,心里空荡荡。每当从阜外大街打车到朝阳医院,经过展览路,阜成门,西四,北海,中南海,景山,故宫,中国美术馆,王府井街口……由西往东,扑面而来的都是我们曾经留下的足迹,记忆中只剩下她的好,那些曾经的不愉快

荡然无存。  
我也全身是病,疼痛是因为颈椎、腰椎病引发的,加上小腿血管堵塞,腰椎又压迫右腿神经。老伴常跟我喊疼,但我的疼无法向她喊,只有一个秘诀:“忍!”  
龙年蛇年交接之际,我们家感受到了曾外孙带来的“生的欢欣”,也感受到了老伴抢救过程中面临死亡的剧

痛。室外是春节的欢声笑语,室内是疾病引发的悲吟。  
农历2025年有两个立春日,第二个立春日是在2026年2月4日,即腊月二十七,这叫“两头春”或“双春年”。就我个人的情况而言,2025新年伊始绝不是大吉大利,但希望即将到来的这个立春日,我们家也能和其他千家万户一样,迎来瑞气和祥云。



蔡元培(套色木刻) □王建山 杜善东

## “我眼中的粤港澳大湾区”主题征文

### 叹早茶

□郝俊

广州人一天的生活是从喝早茶开始的。广州人把喝早茶叫作“饮早茶”或“叹早茶”,“叹”在粤语中是“享受”的意思。“早茶”并非只有茶,还包括各式各样的点心、菜肴和粥品。街坊们时常挂在嘴边的“一盅两件”,就是指一盅热茶,两件点心。如果说“早茶”指的是丰富的美食,那么“叹”就是一种对待美食的态度了。  
茶点菜单往往都是图文并茂,分门别类地冠以好听的名目,为的是图个好意头。比如荤蒸一类,有豉汁凤爪、蒜香排骨、陈皮牛肉丸、沙爹金钱肚、黑椒牛仔骨等,名曰“蒸蒸日上”;肠粉一类,有红米脆皮肠、香菇肉片肠、香茜牛肉肠、虾仁鸡蛋肠、芝麻斋肠等,名曰“肠肠久久”;粥品一类,有皮蛋瘦肉粥、鱼片粥、及第粥、鲜虾粥、艇仔粥等,名曰“知粥常乐”;包子一类,有叉烧包、奶黄包、紫薯包、豆沙包、灌汤包,名曰“包罗万有”;甜点一类,有蛋挞、马蹄糕、双皮奶、杨枝甘露、榴莲酥等,名曰“甜甜蜜蜜”……如此这般,不胜枚举。  
看一眼令人赏心悦目的菜单,就能勾起腹中的馋虫,想好了吃什么,就用餐桌上的铅笔在茶点下面的方格里画勾,这种感觉像是在做选择题,把早餐吃出了一种仪式感。广式早茶大多是玲珑小巧,吃的时候鲜香可口,吃完了令人回味无穷,体现出健康精致的饮食文化和适可而止的生活哲学。  
广式早茶颜值高、分量少,在食材的选择上注重新鲜,突出原汁原味,烹饪上做工精细,口感上层次丰富,真正把“食不厌精,脍不厌细”体现得淋漓尽致。每一道茶点都能看出厨师的巧思妙想:比如“红米脆皮肠”,为了让肠粉的外观色泽鲜艳,就用红曲米着色,使外皮变得红润;外层是柔韧爽滑的粉皮,中间是焦香酥脆的黄冈皮,里面

是鲜嫩爽口的虾肉,有的厨师还会将西芹、马蹄等果蔬切丁,与虾肉一起做成馅料,吃起来层次分明;不同的口感在顷刻间交织融汇,令人齿颊留香,回味无穷。  
品一方美食,能了解一方风俗、一方民情。我在广州生活二十多年,逐渐感受到早茶文化的魅力所在。第一次喝早茶是在刚工作后不久,办公室几个同事相约去茶楼,那次吃早点,我特意放慢了速度,尽管是细嚼慢咽,但不到半小时就饱了。当大家都停下了筷子,一位广州本地的同事还在一边吃,一边建议大家再吃一点、再坐一会儿,似乎意犹未尽。他说:“到茶楼饮茶,可以放慢节奏,吃点东西,喝喝茶,聊聊天……”  
自打那一次经历之后,再去饮茶,我就开始留意茶楼别具情致的就餐环境:一家老小的团聚,三五知己的聚餐,两个人的浅斟慢啜,都可以选在茶楼。一缕茶香聚拢的话题更是五花八门,无所不包,食客们聊家常、话友情、谈生意,其乐融融,共享一段惬意时光。如此看来,饮茶是一种生活习俗,也是一种生活态度。  
读《鲁迅日记》时,发现鲁迅深谙茶理,他在1927年客居广州时,曾是北园、南园、陶陶居等老字号茶楼的座上宾,他说:“广州的茶清香可口,一杯在手,可以和朋友作半日谈。”当年,鲁迅先生对广州的美食评价很高,美中不足的是价格有些贵,他曾感叹“食物虽较贵而质料殊佳”。  
如今的茶楼和提供早茶的餐厅大多价格实惠,面向大众。从茶点制作到经营方式,很多茶楼在延续传统的基础上不断创新,有的茶楼还提供自取或外卖服务,让忙碌的上班族也能享受早茶的美味。当然,如果时间充裕,我还是更愿意去茶楼饮茶。

在发酵罐里“种猪肉种牛肉”

# “广州造”菌肉跑出加速度



菌丝蛋白原料开发出的肉丸、鸡块和牛排

## 发酵罐里长出的“肉”

什么是菌丝蛋白? 磨米生物首席运营官田灵芝博士用一个生动的比喻解释道:“这好比把灵芝、蘑菇的菌种,不需要栽培,而是‘养’在大型发酵罐中。我们给它提供水、葡萄糖、空气和适宜的环境,它就能迅速生长。24小时后,收获的固体就是纯净的菌丝蛋白。”  
这种方式彻底颠覆了传统农业。养殖一头牛需要数年,而发酵罐“产出一头牛”的蛋白,仅需一天。据测算,年产2万吨的菌丝蛋白工厂,其占地面积不超过5000平方米,就可以替代10万头牛、2400万只鸡或5万吨大豆,在土地、水资源的利用上,比传统畜牧业降低90%以上,二氧化碳排放减少90%以上。  
除了高效与环保,菌丝蛋白能带来更健康、更安全的蛋白选择。  
“菌丝蛋白含有人体所需的全部必需氨基酸,是消化吸收率很高的优质蛋白。”田灵芝指出,“同时,它天然具有低脂、零胆固醇、无抗生素残留的特点,还富含膳食纤维。”这使得它特别适合追求健康营

## 行业观察

文/羊城晚报记者 陈泽云 图/受访者提供

想象一下,美味的“牛肉丸”“鸡肉块”不是来自牧场,而是在洁净的发酵罐中,像酿造啤酒一样,短短一天内“生长”出来——这并非科幻场景,而是广州黄埔区企业磨米生物科技有限公司正在实现的现实。以“菌丝蛋白”技术为核心,一场食品产业的静默革命正在广州悄然发生。  
《广州市关于加快生物制造产业高质量发展的工作方案》明确提出,到2027年,广州将建设全国规模最大的菌种库、元件库,培育10家以上在国内外具有一定影响力的生物制造创新引领型企业,建设2个左右具有特色和国内领先优势的产业基地。  
在这一浪潮中,以磨米生物为代表的创新企业,正推动着广州乃至广东的合成生物产业向“新”跃升。

## 广州土壤培育未来食品

在正式登陆国内餐桌前,“广州造”的“菌肉”已率先走向海外。  
田灵芝介绍,磨米生物自主研发的菌丝蛋白产品已获得美国GRAS认证,成为国内第一家进入美国市场的菌丝蛋白研发、生产商,成功打通出海路径,为其在全球市场的拓展奠定了基础。  
在这个前景广阔的新兴赛道,磨米生物为何能走在国内前列? 其核心竞争力在于两大壁垒:菌种与工艺。  
“菌种是生物制造产业的‘核心芯片’。”田灵芝强调。磨米生物的控股母公

司慕恩生物构建了一个储量超过34万株的微生物资源库,并建立了从发现、筛选、改造到产业化应用的全栈式平台。这巨大的资源壁垒,让磨米生物能高效筛选出最适合生产蛋白的优势菌种。  
这家未来食品企业的快速成长,也离不开广州这片创新热土。田灵芝介绍,自2022年在广州黄埔设立,政府层面给予了企业极大的支持。  
田灵芝回忆,广州市工信局在调研企业后主动当“产业红娘”,促成了磨米生物与南沙本地企业广州双桥股份有限公司的合作。今年5月,双方共同成立“磨力工场”,利用双桥的淀粉糖作为发酵原料,实现高效产业链联动,加快微生物蛋白产业化进程,其首期年产2000吨的菌丝蛋白工厂已落户广州南沙。

## “耐心资本”助推产业前行

合成生物学是未来产业的重要方向。今年广东出台的《加快建设生物制造产业创新高地行动方案》就明确,当前,生物制造进入以合成生物等技术为代表的现代生物技术产业化应用新阶段,是新一轮科技革命和产业变革的战

略必争领域。该方案要求,开展微生物蛋白、新型植物蛋白、细胞培养肉、蛋白肉、生物合成食品等技术的源头创新和科技攻关,培育发展未来食品产业。广州也提出要在2027年建设全国规模最大的菌种库、元件库。  
记者注意到,当前,不只广州,全国不少城市都在积极引进相关产业。其中,湖南常德已经连续两年举办合成生物制造创新创业大赛,带动一批合成生物制造核心企业落地常德。磨米生物本身也是该大赛的获奖队伍,并通过大赛的平台效应,顺利完成了A轮融资。  
在这样的竞合之中,广州如何发挥自身优势,持续培育壮大合成生物未来产业?  
投资人、钛资本董事总经理方昕分析认为,广州的独特优势在于“市场端+研发端”的双重竞争力。“广州是消费之都,营销渠道发达、购买力强,产品能快速触达消费者;同时高校云集、人才储备雄厚,非常适合研发与中试环节。”她指出,尽管大规模生产可能因成本考量外溢,但广州在创新链前端与市场终端的优势难以替代。  
她特别强调,发展这类长周期、高投入的硬科技产业,需要“耐心资本”和

有远见的政府。“如果投资者急功近利,或者地方政府只想‘短平快’,产业就很难发展起来。幸运的是,我们看到从国家‘树立大食物观’的战略,到地方政府务实的支持,这个产业正在获得它所需要的耐心和决心。”  
政策层面的积极信号正在释放。据国家卫生健康委员会政务服务平台信息,“发酵菌丝体蛋白(紧密簇刀菌)”作为新食品原料的申请已于2025年7月28日获正式受理,标志着磨米生物的申报材料已通过初审,进入技术审评阶段。  
“我们切身感受到了政策层面的‘松绑’。”田灵芝告诉记者,随着合成生物学产业日益受重视,“向微生物要蛋白”理念普及,国家层面已为相关食品原料开放了申报通道,审批效率不断提升,为技术公司创造了有利的政策环境,让企业对未来发展充满信心。  
更值得期待的是,微生物制造技术的应用远不止于食品,未来还将延伸至化妆品原料、生物基材料等诸多领域,展现出巨大的产业辐射潜力。  
在广州的发酵罐中孕育的绿色蛋白梦想,正从食品起步,向美妆、材料等更多元领域拓展,从广州加速走向全国,乃至全球市场。

## 三季度基金评级出炉 广发基金旗下 过百只产品上榜

基金评级在公募基金行业具有重要意义。对投资者而言,它是筛选基金产品的重要工具;对于基金公司和基金经理而言,评级结果如同一面镜子,能够检验投资能力。  
近日,晨星、国泰海通证券、银河证券、招商证券、天相投顾、上海证券、济安金信等七大权威基金评级机构陆续发布最新基金评级榜单。截至三季度末,广发基金旗下多达101只(多份额则仅统计主份额)产品获得五星或AAAAA评级,占公司符合参评条件基金总数的五成,位居行业领先水平。  
(广告)



菌丝蛋白培育基地