

来。

“有人认识张老板，有人不认识。”孙聚琴在老人面前边笑边对老人们说，“尽管有人不认识张老板，但所有人都认识他做的菜，每天都吃他做的菜。是不是？”

“是，是，是……”老人们边笑边异口同声回应。

“张老板，”人群中一名老人喊了起来，“我吃了你的饭菜，如今走到大街上，别人都说我的脸色越来越红润了，这可都是你的功劳呀……”

听到这话，张海龙哈哈笑了起来：“那太好了，只要大家都喜欢吃，我们就每天都来送，这饭菜就一直送下去！”

说完这话，张海龙又连忙补充了一句：“我们的目标就是让每一个老人脸色红润好看，健康幸福美满。”

此时，所有老人又鼓起了掌，此刻的掌声比之前更响亮，一旁的孙聚琴也高兴地大笑起来。

说笑间，餐食和两个大铁盆被放到了照料中心的分餐桌上，又有老人鼓起了掌。此时的张鲁兵与张海龙打开了菜桶，先将肉炖白菜倒进了大铁盆里。随即，第二桶热菜也被倒进了另一个铁盆里。坐在室内的所有老人喜笑颜开地盯住两人。

饭菜准备完毕，张海龙撤到了一旁，张鲁兵站在了众老人的面前。

“爷爷奶奶叔叔阿姨们，今天是我们在这里相聚的第769天。”张鲁兵说，“愿这种坚守一直传承，愿各位长辈吃出健康和长寿。”

张鲁兵的话刚说完，他就拿起了身后的铁勺，开始为排队的老人盛起饭来。这里，没有人蜂拥。排队，已经成为老人自发的习惯。满屋子的老人盯着张鲁兵，满眼全是赞许。接过热腾腾的餐食，每个老人再回到自己的座位上，细嚼慢咽。

当天为40名老人打饭菜，意味着张鲁兵要忙活一阵子。五六分钟过去了，戴着口罩的张海龙上场了。他接过了张鲁兵的餐勺，又一个个接过了老人手里的饭碗，一勺一勺将菜和饭盛好递到老人手里。

张海龙忙着为老人打饭，老人忙着吃饭，站在一旁的支书孙聚琴心里乐开了花。

心里那叫舒坦

70周岁的李美芳有一个儿子和一个女

儿，身体健康的她尽管在家里不愁吃穿，不愁花钱，但李美芳仍喜欢来这里吃这个“大食堂”。

“这里的饭食好吃，有味。”李美芳边吃边乐呵呵地告诉半岛全媒体记者，“以前不到70岁，那时呀，我就盼着早点到了70周岁，像大伙一样来这里。”

李美芳想早点来这里，还有另一个原因。她说，老人上了年纪，有时一个人在家里憋得慌，每天趁吃得空走出家门溜达溜达，活动活动身体比在家里坐着强，和邻居们说说话，心里也敞亮。

和李美芳不一样，今年已经90岁高龄的孙会民有4个儿子。照料中心创办之初，孙会民就一直在这里享受张海龙送来的餐食。每天孙会民出门，不但要带着餐具，而且还会泡上一杯茶水，他边溜达边喝着茶水就来到了村委会大院里。每天有一顿合口的饭菜，这是老人之前从来想不到的。

“90岁了，身体硬朗着呢。”孙会民说，“这饭是张老板免费送来的，不用咱花钱，咱就使劲地吃，吃得健健康康的。”

说罢，孙会民突然将一勺米饭送到嘴边，停顿了三秒钟，要求记者为他拍个照，留下这美好的瞬间。

还有一名近九旬的老人，住在儿子家中。儿媳见婆婆行动不便，时常劝说她不用每天去照料中心吃饭。而婆婆偏偏说，村里所有的老人都在照料中心，那个大家庭可比家里热闹多了。于是，拗不过母亲的儿子，专门给她买了一辆小三轮车，老人每天蹬着小三轮车风风光光地风里来雨里去。

在孙家张村，有些年轻人将老人接到了城里居住，听说村里有了照料中心，有了可口的午餐，老人在城里的楼房里坐不住了，要求孩子将自己送回村里。回村的老人，也带着饭碗水杯加入到这个大家庭。

孙聚琴说，孙家张村目前有650口人，其中70岁以上的老人有80人。这80名老人，只要在家没有事情做的，每天都会来到照料中心。

“看着老人们边聊天边吃饭那高兴劲呀，”说这话时，孙聚琴笑呵呵地合不拢嘴，“我和两委成员给老人服务，心里那叫舒坦。”

半个多小时过去了，有老人吃完了午饭，陆续离开照料中心。这些老人，有步行离开的，有骑三轮车离开的，还有被子女搀扶着回家的。看着老人们幸福的面庞和离开的背影，一股暖流涌遍张海龙全身。

人物 一顿饭里的民心

身为餐饮公司的小老板，免费为80名老人提供餐食769天，1983年出生的张海龙不是在逞能，也不是头脑发热。他出生在平度农村，在青岛上大学期间学了西餐专业。大学毕业后，他上过班、开过广告公司，最终将目光瞄向了餐饮。

“与一般的餐饮不同，我不是开酒店，做的是专门的餐饮配送。”张海龙说，也就是专门给一些企事业单位送成型的配餐。

3年前的平度，还没有规范的餐饮配送公司，学西餐专业的张海龙一直在思考，当地没有的餐饮配送，又是一些单位迫切需要的，自己何不在当地做第一个吃螃蟹的人？

开这样一个餐饮公司，需要一定规模的餐饮生产车间，在寻找经营场所的过程中，他得到了豪德财富商贸城所在地——同和街道，在政策上的大力扶持。

“当初的规模并不大。”张海龙说，按照相关规定，小规模公司的一些税收是可以减免的，一些房租也是可以减免的。凡是减免的或能倾斜的，相关部门都给予了政策上的实惠，餐饮配送公司很快发展了起来。被配送的单位也从当初的两三个，到了如今的十多个。

张海龙说，当地菜农有时会种了菜卖不出去或卖不上价格的情况，而他的餐饮公司每天大量消耗洋葱、白菜、土豆、黄瓜和西红柿等蔬菜，菜农种植的这些蔬菜可直接从地

头送到他的公司。除了解决当地菜农卖菜难、价格低的现状外，餐饮公司每天还消耗大量的米面和食用油。如此，榨油公司油料、磨面公司面粉每天都通过他这个中间环节不断循环，菜农的蔬菜卖出去了，腰包也鼓了。不仅如此，公司还向当地提供了30多个就业岗位。

“我是从农村走出来的，我记得收到大学入学通知书的那天，我还挽着裤腿在农田里浇水。”张海龙说，农家的孩子知道农家，了解农民。当自己的餐饮公司初具规模时，他想到的第一件事情就是让村里上了年纪的所有老人，都免费吃上自己公司做的免费的午餐，为老农人奉献自己的爱心。

于是他将自己的这个想法告知了街道办，街道办力挺他的“爱心计划”，于是他找到了离餐饮公司约4公里的孙家张村。

“当时听说张老板要给我们村的所有老人提供免费的午餐，我想都不敢想。”孙聚琴说，“这可是80名老人呀！”

769天前，专门为村里老人做的第一锅菜和第一筐馒头送到了孙家张村老人的碗里。自此，这项计划开始了，而且坚持了下来，直到9月1日，整整坚守了769天。

769天里，张海龙为80名老人做了1538个菜，蒸了近10万个馒头和1.1万斤米饭。

老人笑了，村里的民心凝聚了。民心，就在每天的一顿饭里。



我是从农村走出来的，我记得收到大学入学通知书的那天，我还挽着裤腿在农田里浇水。农家的孩子知道农家，了解农民。当公司初具规模时，想到的第一件事情就是让村里上了年纪的所有老人，都免费吃上自己公司做的免费的午餐，为老农人奉献自己的爱心。

—— 张海龙



▲老人用热烈的掌声欢迎张海龙的到来。



▶一位老人夸奖张海龙的饭好吃。

▼张鲁兵正忙着为老人们盛菜。

