

万家星光

湖北宜昌，素有“川鄂咽喉”之称。江水奔涌而出，群山巍峨耸立。而比山水更动人的，是生活在这里的人。

过去一年多，一个关于“神秘人”的善意故事，从一家开了22年的面馆开始，像涟漪一样在宜昌的街头巷尾荡开。没有面孔，只有一个沉默的背影和一本写满近2万个名字的账本。

如今，这个故事有了续章。那个账本背后的“神秘人”，终于从幕后走向台前。

热气

一座城暖

宜昌城还在沉睡。立交桥下，扫帚划过地面的“唰唰”声，是这座城市最早的呼吸。那些橙色的身影，在这个城市还未苏醒时，就已经忙碌起来。

56岁的雷书勤干了10多年环卫工作，每天早上在片区巡扫、捡拾地面垃圾。

忙完早上的工作已是8点半。走进铁路桥不远处的真一品包子铺，一股热气裹着面香和肉香扑面而来。她熟练地在本子上签下自己的名字，找位置坐下。不用付钱，包子铺老板默契地端上一屉小笼包、一碗稀饭。

陆续有环卫工人推门进来，在本子上签下自己的名字，然后找个位置坐下。一屉小笼包，一碗稀饭或海带汤，腾腾冒着热气。

“为什么你们不付钱就能吃早餐？”一旁坐着的顾客忍不住发问。

“有好心人请我们免费吃早饭呢。”

“以前免费早餐在面馆，现在在包子铺。”

“我们已经吃了一年的免费早餐了。”

环卫工人你一言我一语地解释。

去年3月8日起，一位爱心人士请宜昌的环卫工人免费吃早餐。最开始在一家热干面馆，今年6月24日起免费早餐的地点换到了这家包子铺。

换店的原因简单得令人意外——有环卫工人说吃了一年的面有些腻了。那位一直隐身的爱心人士听说后，立马决定“换换口味”。

于是，热气从面馆换到了蒸笼，但背后的承诺分毫未变。

“从6月24日算起，每天到我店里的环卫工人在45人左右。”包子铺老板吴迎春忙得脚不沾地，看着那些穿着橙色工作服的人坐满了小店，他心里踏实。

“不管在哪儿，有人惦记着我们，心里就热乎。”雷书勤说。

账本

“为什么有人愿意自掏腰包请环卫工人吃饭？一吃还是一年多？”笔者向吴迎春问出心中的疑惑。

“这我也不清楚，我只记得他连续在我店里吃了四五次早餐，后来就跟我说要请环卫工人免费吃早饭，还预付了2000元。”吴迎春说，自己对他的情况了解不多。

“或许你可以去面馆问一下，面馆老板可能知道得清楚一些。”雷书勤建议。

按照老雷的指引，笔者来到了相隔仅30米的中山路老字号热干面分店，向店铺老板吴迎春说明来意后，她拉开门口柜子的抽屉，掏出3个笔记本。

封面上，“行而不辍”4个字格外醒目。第一本记录了去年3月9日至11月6日的签名，第二本从去年11月7日开始……名字写得歪歪扭扭，但每个名字背后，都是一个凌晨四五点钟就起床为这座城市梳洗的人。

“去年3月8日，一个在我店里吃十几年面的老顾客跟我说，从明天开始请到店里的环卫工人免费吃面，加个鸡蛋，账他来结。”

为什么这么做？吴迎春心中好奇，但她没问，对方也没说。两个人加了微信，约定环卫工人签名记账，他定期结账。

从那天之后，面馆收银桌上多了一本线圈笔记本。第一个走进去的环卫工人迟疑地问：“听说……这里可以免费吃面？”原来，那位老顾客对街头遇到的环卫工人说：“胜利四路的‘中山路老字号热干面分店’可以免费吃面，你们可以去看看。”

“胜利四路有家面馆可以免费吃面”的消息

像涟漪一样，在环卫工人之间传开。从最初来店里签名吃面的20多个环卫工人，到30人、40人，最后基本每天稳定在50人左右。

从那天起，一直到今年6月23日，400多个清晨，账本记下了近2万个名字。

“每个月，他都会来店里一次，扫码付清上个月的餐款，有个月最高付了9000多元。”吴迎春说，1年多时间里，“神秘人”一共付了110799元。“很多环卫工人想当面谢谢他，有媒体也想采访他，但是他都拒绝了。我曾把大家的关注和感谢转达给他，但他说只想默默地做这件事，不想被过多关注。”

“我们吃了一年的免费早餐，却从来不知道是谁在请我们吃早饭，真的很想见他一面，当面说声感谢。”雷书勤表达了她的愿望。

吴迎春答应帮忙联系神秘的爱心人士。最终，我们在热气蒸腾的早餐店见到了他。

衣着朴素，笑容温和，娓娓道来。

“我叫颜复华，今年65岁，从事生物科技行业。”

过去400多天的漫长时光里，他的名字从未出现在任何一本账本上，却是1万多个名字背后唯一的“签名”。

“为什么您选择为环卫工人做这么一件事？”

“环卫工人每天早上四五点就起来，扫完一遍天才亮。很多外地朋友来宜昌后，觉得城市很干净。我们还在被窝里的时候，他们已经在让这座城市变得干净了。”颜复华说，这干净的背后，是环卫工人在默默付出，所以想让他们吃上口温暖的早饭。

“他们风里来雨里去，不容易。”他说。

就是这么简单的理由。没有宏大叙事，没有煽情故事，只有一个朴素的念头：他们值得被看见，值得被更好对待。

涟漪

善意不止于一个人。面馆老板吴迎春把每碗面的价格从7元算作6元。“他做大公益，我做小公益。”她说。

包子铺的吴迎春接过接力棒，一份六七元的早餐只收5元。“别人献爱心，我也搭把手。”

而在伍家岗区，还有一家叫“善林记”的牛肉面馆，门口贴着一张红纸：如果您在宜昌遇到困难，请悄悄地跟本店人员说“老板，来碗牛肉面不要牛肉”，吃完直接走就好，不必客气。

老板陈善林20年前去福建投靠朋友，路上钱花光了，几顿饭没着落，精疲力竭。一家快餐店的老板二话没说，端来一碗热腾腾的蛋炒饭。“都是出来打工的，谁没有困难的时候，一切都会好起来的。”这句话他记了20年。2024年4月，他在宜昌开了自己的面馆，决定把这份善意传下去。

最近，陈善林把原来的店铺关了，正筹备开一家新店。虽然地址变了，但免费牛肉面还将继续下去。

从一碗红油小面到一屉小笼包，再到一碗“不要牛肉”的牛肉面——这些小店用最朴素的方式，守着同一份承诺：让需要的人，吃上一口热饭。

去年，有媒体想采访颜复华，他都婉拒了。如今他改变了主意。

“西陵区、伍家岗区大约有2000名环卫工人，我的目标是让每一个人能吃上免费早餐，但靠我一个人的力量显然不够。”颜复华站在包子铺门口，看着那些橙色背影陆续离开，走向各自的街巷。“我想让更多的人知道这件事，关注这个群体。”

他还打算为环卫工人、外卖小哥等户外工作者提供免费饮水点。“人多了，力量就大了。”他说得很平静，像当初在面馆里说“账我来结”一样，没有多余的言语。

当第一缕阳光照进胜利四路，橙色身影们已经吃完早餐，拎起扫帚，走向各自的街巷。包子铺的蒸笼还在冒着热气，账本翻开新的一页，等待下一个名字。

无言的背影走到了台前，而他身后，更多的光正在照亮这座城市的清晨。



更多报道请扫二维码

陶然

来稿邮箱：fukan@jrb.com.cn



生活中的经济学

胡同长出了浪漫

臧潇

北京市西城区有条300多米长的胡同，叫烂缦胡同。不长的巷子里藏着十几家咖啡店和买手店。咖啡机隆隆地转着，溢出烘焙豆子的暖香；旧木书架上的书册被翻得卷了边；后院老槐树下随意散了几把露营椅，有人看书，有人闲聊，让人觉得，时间静静流逝也是种享受。

曾经，这里是条下雨就积水、停车就拥堵的烂泥胡同。随着治理的推进，胡同变得整洁，街角的垃圾和乱飞的电线不见了，卡通涂鸦、花朵装饰和精致小店让胡同成了网红打卡点。所谓浪漫，大概就是公共空间被善待之后，自然生长出来的那种松弛的生活气息——不是设计出来的，是养出来的。

这种“养出来”的价值，背后有一个逻辑：政府改善公共空间，形成公共品或准公共品，产生溢出价值，被敏锐的经营主体捕捉。这样的故事，并非烂缦胡同独有。

将高炉“修旧如旧”的首钢园，如今成了科幻乐园；泉州废弃矿坑经生态修复后变身“福建小阿勒泰”，民宿、农家乐冒了出来；延吉双语“弹幕墙”意外走红，旅拍店数量翻了一番又一番。它们的走红，并非按传统景区模式自上而下规划业态的结果，倒有一些无心插柳成荫的意思。

但“无心插柳”的背后，其实都有一双能发现价值的眼睛。第一个入驻烂缦胡同的咖啡主理人，接住了公共空间焕新后的氛围价值；第一个发布“小阿勒泰”短视频的游客，让矿坑的生态景观变成了民宿老板的生意；第一个写下“弹幕墙”推荐帖的博主，让密密麻麻的商户招牌凑成了旅拍店的打卡背景……溢出价值不会自己跑进别人的口袋，它需要有人先看见、先行动。

当然，也不是所有的公共投入都能长出花来。批量复制的人造景区、千篇一律的玻璃栈道和“我在这里很想你”的蓝色标识牌，往往热闹一阵就归于沉寂。区别在于：前者是在已有的社区肌理和生活场景中做加法，溢出价值是真实的、可被持续消费的；后者是从零搭建的消费场景，缺乏在地根基，热度来得快去得也快。

所以有时政府能做的，不是取代市场招商，直接打造网红景点，而是“修好路、点亮灯、讲好故事”，孕育一片适宜栽种的土壤后，等着那些能发现美的人到来。或许这就是正外部性迷人的地方——在你意想不到的地方，开出了花来。

又是一个阳光正好的下午，青砖灰瓦间，咖啡香又漫了出来。如果你有空，不妨走进胡同，看看那份被善待过的空间里，长出了什么样的浪漫。

台州爱鲜

李景 吴一德

清晨5点，浙江台州温岭石塘镇的码头，薄雾尚未散去。在浙岭渔56101船上，船家陈清才将刚出水的红虾放入零下60摄氏度的超低温冷冻舱，这份来自东海的新鲜瞬间被“封印”。“早年间靠保鲜剂，船还没靠岸虾就已经发黑，现在刚捞上来就速冻，鲜度能锁住更长时间。”陈清才感慨。

这份对“鲜”的追求，源于台州人与大海一直以来的相处之道。台州枕山面海，有蜿蜒的海岸线和广阔的咸淡水交汇生态带，怀抱丰饶渔场。靠海吃海的台州先民，摸透了潮汐的规律与鱼群的路线，将这份对“鲜”的追求和敬畏，从大海的波涛里延续至人生的烟火中。

“我们把温度精准控制在105摄氏度，蒸出来的鱼肉最鲜嫩。”台州湾新区，一家厨房设备公司的负责人杨彦军为了蒸好一条东海黄鱼，两个月试吃了100多条。

台州菜的精髓，在于以清蒸、家烧等简单的烹饪手法最大程度保留食材本味。“鲜”不仅是台州饮食的追求，也驱动着台州产业链的延伸。一条肥美的鲈鱼在流水线上2小时内就完

成了加工，白肉出口欧美，红肉则供给国内宠物食品厂。从寻鲜到锁鲜再到烹鲜，台州海鲜从“渔民果腹之物”演变成餐桌上的“高端食材”，科技的助力让“台州味道”得以跨越重洋。

作为一座被山海馈赠的城市，台州是“中国东海大黄鱼之都”“中国青蟹之乡”“中国小海鲜之乡”，全市拥有大陈黄鱼、三门青蟹等国家地理标志产品64件。台州人爱鲜，台州方言里的“鲜嗒嗒”形容一个人精神抖擞的样子，如今，“鲜嗒嗒”更成了该市申创世界美食之都的一张名片。

今年4月，2026沪苏浙农林指南餐厅榜单发布仪式选择在台州市椒江区举行。有人说，这是因为有新荣记等一批台州餐饮品牌的支撑，也有人说是因为台州的烹饪技法代表了当前餐饮口味的发展潮流。但不管怎样，台州味道有了向全球施展技艺的底气。

凭着对鲜的执着，以及怀揣的真诚与热爱，台州为饮食文化写下了精彩鲜活的一页。“寻鲜”，寻的不仅是舌尖上的味道，更是一种生生不息的城市精神。

