

# 一家没有收银台的餐厅 已温暖相伴两百多天

## 免费午餐背后,善意如何行稳致远?

在津南区咸水沽镇,有一家餐厅没有收银台,没有价目表,自去年9月开业以来,齐珍斋一直免费为特定人群提供午餐。记者近日实地探访这家餐厅,了解就餐人群与运营模式,免费午餐背后究竟有着怎样的故事?



### 午餐座无虚席

上周末,中午十一点,齐珍斋免费餐厅里坐满了人。餐厅不大,环境干净整洁,里面设有十来套桌椅。餐厅的最里面是操作区,饭盆里是热气腾腾的打卤面,义工们正忙着为大家盛面。

来就餐的有头发花白的老人、身着橙色工装的环卫工人,还有带着孩子来的中年人。“婷婷,今天打卤面这卤子真香!”“婷婷,辛苦你们啦!”……被唤作“婷婷”的女孩,是这家免费餐厅的店长,她笑容明媚,一边麻利地收拾着桌上的空碗,一边回应着人们的寒暄。

“每天有200多人来这用餐,主要是70岁以上的老人、环卫工人、残疾人,还有家里有特殊困难的人。”婷婷介绍道,“我们餐厅面向社会开放,谁都可以来。附近居民家里有事来不及做饭,也能过来就餐。”

来就餐的王奶奶把这里当成“第二个家”。“我几乎天天来,饭菜每天不重样,味道也可口。”王奶奶说。

“您别以为他们都是为了这一顿饭。”婷婷说,“很多老人来,就是为了和别人说说话。”她向记者道出了餐厅另一层更柔软的意义:对于许多独居老人而言,自己在家开火做饭是个难题,做多了吃不完,做少了嫌麻烦。该餐厅不仅解决了他们吃饭的困难,提供了营养均衡的餐食,更给了他们一个温暖的寄托。

“他们来到这儿像回家一样,都熟悉,坐着聊家常,玩一会儿,一天过得挺开心。”婷婷描述着常见的场景,“我早上刚来上班,就已经有人在门口等着了。我问他们来这么早干啥?他们经常说‘在家也没事,也没人跟我说话’。”

“我们年轻人可以刷手机消遣,但许多老人缺少陪伴与社交。以前住平房,老人们还能左邻右舍串门,现在去

谁家都怕给人添麻烦,我们就给他们提供了一个说话的地儿。”婷婷说,来此就餐的人大多住在附近,也有坐公交车专程赶来的。

### 来晚了 单独给做一份

婷婷正和记者说着,一位大娘匆匆推门进来,此时已经过了午餐供应时间。婷婷立刻迎了上去:“大娘,您来晚了咋整?今天啥也没有了,面条吃得可快了。”大娘有些不好意思:“坐公交车,来晚了。”婷婷脸上没有丝毫埋怨,反而转身进了厨房:“您坐着等会儿,我去看看还能做点儿什么。”不一会儿,她端出一份热气腾腾的蛋炒饭,细心打包好,递到大娘手里,“您拿着,路上小心。”

这位大娘名叫马世英,今年70多岁,家住津南区益华里小区。马世英说,她和老伴儿都是残疾人,享有政府的救助金,最初,儿子不支持她来这吃饭,觉得没必要。但马世英告诉儿子:“妈妈去了很开心。”儿子听后态度彻底转变:“只要妈妈高兴,儿子坚决支持您!”

“我1998年就下岗了,下岗后生活很单调,平时能遇到一个熟人都会很开心,来这儿跟大家聊聊天,就觉得很高兴。”马世英望着婷婷说,“婷婷就像家人一样,对我们老年人特别关照。”听到赞扬,婷婷有些不好意思地摆摆手:“只要您开心,我们做这件事就有意义。”

### 每天菜单不重样

这份温暖的维系,离不开一群有“大爱”的人——义工。餐厅目前每天用餐人数超过200人,所有的备菜、烹饪、清洁工作,全靠义工们完成。每天中午11点到12点是餐厅里人最多的时段。而12点之后,才是忙碌了一上午的义工们自己的用餐时间。

“他们真的很辛苦,不求回报。”婷婷的语气充满敬意。义工们通常是退

休的阿姨,早晨八点半就到店开始忙碌,一直要忙到下午一两点甚至更晚。因为用餐人数多,像蒸馒头这类耗时的准备工作,常常需要提前一天下午就开始。

尽管辛苦,但餐食绝不敷衍。“每天都不同样。”婷婷指着当天的食谱说,“今天吃打卤面,明天可能就是馒头炒菜,米饭配几个菜品,让大家吃着顺口。”

下午一点半,最后一拨碗筷洗净归位,喧嚣的餐厅渐渐安静下来。义工孟阿姨擦了擦手,她家住得不远,步行十分钟就到了,退休后看到餐厅招募义工就来了。“也不图啥,就是觉得这事做得心里舒坦。”

### 从受助者到助人者

这份纯粹依靠爱心汇聚与个人投入支撑的公益事业,如何运行至今?

记者了解到,餐厅的发起人齐光伟是一名商人,2018年来津拓展事业,目前是天津市百奥生物技术有限公司董事长,他同时还是天津市红人帮科技有限公司的顾问,并已在本市布局私域直播业态。

“我是吉林人,早年离家打工。25岁那年得了癌症,当时家里太穷了,30多万元的治疗费用根本承担不起。”齐光伟回忆说,绝境之中,是他当时的老板伸出援手,出资为他治好了病。这段经历彻底改变了他对世界的认知。病愈后,他继续跟随老板工作多年,并于2011年开始独立创业。事业成功后,回报社会的念头在他心中生根发芽。从2011年起,他便开始投身公益。

去年夏天,齐光伟经历了一次脑梗,这场健康危机让他对人生有了更深的思考。于是,开办免费餐厅成了他聚焦公益的新方向。

免费餐厅运营至今,最让齐光伟感动的并非自己的付出,而是社会爱心的汇聚。“这家店启动资金我投入约

18万元,每月运营成本3万多元,现在我已经不用再追加投资了。”齐光伟说,很多好心人自发送来物资,甚至还有人捐款。这让他坚信,这件事能激发更多人内心的善意。

自餐厅开业以来,也有人劝他“见好就收”,有人质疑他“另有所图”,可他始终没有动摇。齐光伟希望这里不仅仅是一个吃饭的地方,更是一个传播善良的驿站。“我受益于他人的帮助,我把这种善意传递出去。免费餐厅就像一颗善意的种子,希望每一位来这里吃饭、做义工的人,都能把这份温暖传递出去,在生活中影响身边的人。”他说。

齐光伟透露,目前,第二家免费餐厅正在河北燕郊装修,选址特意靠近一家白血病专科医院。“除了提供免费餐食,我们也希望能联动资源,为他们提供更多方面的帮助。”

### 记者手记

到今天,这家免费餐厅已经运营了200多天,在这里,物质的给予与精神的慰藉相互交织,勾勒出一幅“老有所依,贫有所助,难有所帮”的美好图景。

然而,如何让这份爱心事业走得更稳、更远,还是一道未解之题。目前餐厅主要依赖发起人初始投入、社会不定向捐赠与义工无偿劳动来维系,这种基于个人善念与社会零星爱心汇集的模式,能否抵御长期运营成本波动、捐赠不稳定、核心人员变动等潜在风险?公益的热忱如何转化为可复制、可评估、不因个人境遇而中断的持久制度?这并非质疑善行的价值,而是所有纯粹依靠道德感驱动的社会创新在感动之余必须面对的现实命题。让善意不因偶然性而枯萎,需要从“动人的故事”走向“稳健的系统”,这或许是这家餐厅在温暖了无数人之后,留给公众更深层的探讨。

记者 张艳

图片由受访者提供