

英烈蘇藝林歸葬天津 曾潛伏台灣獲取絕密情報

香港文匯報訊（記者 張聰、凱雷 天津報道）4日上午，隱蔽戰線英烈蘇藝林同志骨灰安葬儀式在天津盤山烈士陵園莊嚴舉行。在雄壯的中華人民共和國歌聲中，禮兵護送覆蓋着五星紅旗的烈士骨灰緩步前行至革命烈士紀念碑前，全體在場人員肅立默哀，向這位為祖國統一事業瀝血寶島的忠誠戰士致以最高的敬意。在松柏掩映與鮮花簇擁中，犧牲75載的蘇藝林烈士正式歸葬組織所在地天津，終得魂歸故土、英名永銘。

蘇藝林烈士1914年生於河北任丘，1933年加入中國共產黨，長期投身黨的隱蔽戰線工作。他曾親歷抗日戰場的烽火硝煙，在槍林彈雨中練就了過人的軍事素養與膽識，後考入國民黨陸軍大學，畢業後任職於國民黨國防部第

三廳，以中校作戰參謀的身份深入敵軍軍事核心腹地，成為我黨在地下組織「台工組」的核心成員。

1949年，蘇藝林遵照組織指令，隨潰敗的國民黨軍隊赴台潛伏。在危機四伏的敵營心臟，他以職務為掩護，冒着生命危險源源不斷獲取國民黨蔣當局絕密軍事情報，其中包括標註台灣全島地形地貌、軍事設施、港口布防的《台灣兵要地誌圖》，以及國民黨東南防衛計劃、台灣陸軍兵力部署等核心機密，這些關鍵情報通過香港秘密交通線送回大陸，為祖國統一大業作出了不可磨滅的重要貢獻。

獄中未洩露半點黨組織秘密

面對生死考驗，蘇藝林始終將家國大義置於

個人安危之上，他曾對戰友立下誓言：「如果這次行動失敗，暴露的不過是我一個人。成功了，就能減少千萬人的犧牲。」1951年，因「台工組」遭敵破壞，蘇藝林不幸被捕。獄中，他遭受了慘無人道的酷刑，卻始終堅貞不屈，未洩露半點黨組織的秘密。同年6月29日，蘇藝林在台北馬場町刑場英勇就義，年僅37歲。

上世紀八十年代，經多方艱難尋找，蘇藝林烈士的遺骨終被迎回大陸。1989年8月12日，他被正式追認為革命烈士，烈屬待遇得到全面落實。此次在天津盤山烈士陵園舉行安葬儀式，既是國家安全機關對隱蔽戰線英烈的深切緬懷與尊崇，也圓滿了組織與烈士親屬為英雄入土為安、立碑銘績的夙願。儀式現場，烈士



●隱蔽戰線英烈蘇藝林歸葬天津。央視圖片

遺屬後人、相關部門代表共百餘人出席。烈士侄孫蘇艷波在現場潸然淚下，他表示，七十五年過去，二爺爺終於在組織所在地正式安息，家族後人心中的牽掛終於落地，也將永遠傳承烈士的信仰與風骨。



●店員們正幫忙打飯。



●取餐的騎手們排隊掃碼付款。



●門口排隊等待的騎手們。

夜幕低垂，山西省太原市小店區的街道漸漸褪去喧囂，行人寥寥，唯有一家盒飯店門前，每到晚上9點半至10點便會排起整齊的長隊。清一色穿着工服的外賣騎手，或是剛送完最後一單風塵僕僕趕來，或是趁着取餐間隙匆匆駐足，只為搶購一份僅售1元的熱乎盒飯。

這份不起眼的1元盒飯，近日因一位騎手隨手拍攝的短視頻意外走紅網絡，而背後的經營者，是出生於1997年的李先生。他剛結婚不久，帶著幾分山西人的內斂與實在，在餐飲行業摸爬滾打八年，用一份不張揚的善意，為城市夜歸人撐起了一片溫暖的角落。

●文/圖：香港文匯報記者 楊奇霖 山西報道

神州有情

「也沒啥特別的想法，就是不想浪費糧食，順便給騎手們添口熱飯。」接受香港文匯報記者採訪時，李先生的語氣平淡而真誠。他坦言，自己的盒飯店主打外賣，開店以來，每天晚上9點半左右會炒最後一鍋菜，由於後廚備餐難以精準把控分量，總會剩下一些新鮮飯菜。「正好有騎手過來買飯，就便宜點賣給他們，去年4月8日開始，索性定在每晚10點，以1元的價格售賣，自帶飯盒還能免費送。」

嚴控衛生及菜品口味

這份看似「賠本」的買賣，李先生一做就是一年多。他告訴香港文匯報記者，這些盒飯絕非「剩飯」，而是出鍋僅半小時左右的新鮮菜品，和食堂打飯一樣家常實在，平時每晚能賣三十份左右，高峰期甚至能達到五六十份。「收1元錢，主要是收個餐盒成本，說白了就是半賣半送，如果是免費施捨，那些自尊心強的小哥可能不好意思來。這樣既能避免浪費，也能讓騎手們吃口熱乎的，一舉兩得。」李先生用這1塊錢，小心翼翼地維護了每個深夜奔波者的尊嚴。

李先生從2018年便踏入餐飲行業，彼時剛走出大學校門的他，放棄了所學的計算機應用專業，先後開過清吧、羊湯館、燒烤店，卻在疫情期間遭遇重創。幾經波折後，他於2024年重新出發，專注於外賣盒飯領域，憑借嚴格的衛生把控和扎實的菜品口味，讓店舖在山西各大外賣平台穩居榜首，單店日銷量最高可達1,000多份，最少也有六七百份。

「3·15（央視節目）經常報道外賣衛生問題，我就想着開一家能把衛生把控到極致的外賣店，肯定能被大家認可。」李先生說，為了讓顧客放心，店裏會嘗試過沉浸式直播後廚操作，讓廚師在做飯時全程出鏡，雖然後來因效果不佳停播，但這份對衛生的堅守從未改變。而1元盒飯的存在，成了他向顧客證明「不賣隔夜菜」的最好佐證，每天未售完的菜品全部通過盒飯售出，絕不會留到第二天。

在李先生看來，他與騎手之間並非單純

的買賣關係，更像是「半合作的兄弟」。「我們天天和騎手打交道，他們風裏來雨裏去，挺不容易的。」他坦言，自己多次目睹騎手的艱辛與不易，內心受到很大觸動，也更加堅定了他做1元盒飯的想法。「都是在外打拚的人，誰都有難處。」

騎手：老闆真的為我們着想

這份善意得到了騎手們的真誠回應。羅先生說，外賣員最懂一家店的衛生狀況，「連我們都願意排隊吃的店，衛生絕對差不了」，他特意拍攝視頻分享購買1元盒飯的經歷，就是想讓更多人知道，外賣行業裏有這樣用心做事的好老闆。

另一位經常來的騎手盧先生，更是把這裏當成了自己的「食堂」。「午飯10塊，晚上1塊，一天兩頓飯11塊就解決了，乾淨又實惠，老闆是真的為我們着想。」

意外走紅後，多家媒體慕名前來採訪，李先生卻始終保持着低調。「從小就不願意拋頭露面，員工也都是後廚的師傅，悶頭幹活慣了，不太習慣面對鏡頭。」他坦言，走紅初期其實很擔心，怕事情被媒體放大，出現負面評論，「畢竟咱就是小本買賣，不想被上綱上線。」直到看到網上清一色的正向評論，他懸着的心才放了下來。

李先生的快餐店以外賣為主、堂食為輔，12名員工大多是後廚師傅，沒有專門的服務員，大家各司其職、踏實幹活。面對走紅帶來的關注度，他沒有浮躁，也沒有擴張店面的打算。「現在市場壓力大，之前擴店因為管理跟不上出了問題，所以現在只想踏踏實實幹好眼前的事。」

他說，只要店舖還在，1元盒飯就會一直做下去，「有能力的話，也想把這種力所能及的公益做得更多一點，但不想弄得太大，就是順其自然做件小事。」

採訪中，李先生多次強調，自己開飯店的首要目的是經營盈利，做1元盒飯只是「順便的事」。「咱不是為了做慈善才開店，但有這個便利條件，能幫一把就幫一把。」他不擅長華麗的辭藻，卻用最樸素的行動，詮釋着平凡人的善意。

山西小店平凡善舉：只想順便給騎手們添口熱飯

新鮮餘餐不隔夜 1元盒飯暖慰夜歸人

記者手記

採訪李老闆，不是在他火爆的盒飯店裏，而是在店舖隔壁的豬蹄店。他躲開了媒體的長槍短炮，在所有人的眼皮子底下「隱身」了。

約了幾次，他終於答應接受採訪。他聲音很平靜，和爆火的視頻和熱情的媒體形成鮮明對比。「我不願意拋頭露面，但記者們來了，很辛苦，也不能不配合，所以就安排我們廚師長接受採訪。但是大家都不習慣面對鏡頭，也不太會說。」

採訪那天晚上，這家東北口味的快餐店裏，廚師長破天荒穿上了西服，主要任務是接待前來採訪的記者。儘管打扮得很精神，卻也拒絕上鏡。這種低調的風格，和李老闆如出一轍。

記者提早站在店門口，騎手們忙忙碌碌排隊、取餐，驗證了這家外賣店的生意火爆。外賣平台顯示，消費者下單是20元左右一份，兩筆兩素任選。如果是騎手在店裏吃，中午時段只要10元錢就可以吃同等水平的飯菜；晚上閉店時，則是1元飯菜。可以說，這家店對外賣員、環衛工極其友好。

李老闆一直低調。他不想被拍，記者嘗試着溝通，只拍個背影，他同意了。

說到店舖火了、流量大了，是否考慮「乘勝追擊」，他

網友：一塊錢 吃的是尊重

一元盒飯的故事被各家媒體爭相報道，在網上刷屏後，評論區裏湧進了上萬條留言：

●騎手阿傑：我就是太原的外賣員，這家店我經常去。老闆人特別好，每次都是熱乎的。一塊錢，吃的不只是飯，是尊重。

●一杯拿鐵去冰：看哭了。想起以前在廣東打工的時候，也遇到過這樣的老闆，晚上把賣不完的粥免費給我們吃。他說：「年輕人出門在外，都不容易。」十幾年了，我還記得他。

●老陳在搬磚：我不是騎手，但我是夜班工人。每天晚上十點多下班，能在街邊花幾塊錢吃口熱飯，那種感覺，只有熬過夜班的人懂。

●小太陽：一塊錢，飯盒錢都不夠吧？老闆這是真沒想賺錢，就是想幫一把。

●太原土著：這家店就在我家樓下，之前不知道這事。今天特意去看了，晚上十點真有人排隊，都是騎手。老闆在店裏幫忙打包，看着挺年輕，也不說話，就埋頭幹活。這種人，悶聲做大事。

●外賣小哥張：我跑單三年了，經常半夜餓了找不到吃的，要不就是貴，要不就是關了門。要是每個城市都有這樣的店就好了。

●北方的風：老闆說收一塊錢是「體面」，這句話戳到我了。我們都是普通人，不想被可憐，但有時候真的很累，一口熱飯就夠了。

●阿靜：這麼小的店舖都不賣預製菜，不賣隔夜飯，點讚！希望更多的飯店能以這種方式處理賣不完的飯菜。

●老李：97年的小伙子，有大格局，有時候，不是錢的問題，是心的問題。

●王先生：快餐不是終點，而是老闆蓄力再出發的起點，真正是照亮大家前路的一束光。認真的人，總會在時光裏相逢，彼此成就。

在評論裏，被點讚最多的一條是：「這一塊錢，比什麼都暖。」

整理：香港文匯報記者 楊奇霖

老闆：不想善意在聚光燈下變味

說：「我們不想炒作，更不是做秀。就怕那點樸素的善意，在聚光燈下變了味。」

一元盒飯會做多久？面對記者的問題，他笑着說：「我也不知道我這個店的周期能不能走到5年以上。只要這個店在，我就一直做。」

「網友幫忙說話特別暖心」

說起走紅後的感受，他笑着答道：「其實最讓我感動的，是那些素不相識的網友。你知道網上啥人都有，就算做好事，也有人要抬杠。但這次不一樣，偶爾冒出一條負面評論，馬上就有好多人幫忙說話。大家幫我維護着，我心裏特別溫暖。」

他告訴記者，一開始擔心事情被放大，被人說閒話。畢竟小本買賣，經不起折騰。「但是一看評論區，心就放肚子裏了，還是好人多。」

採訪結束時，店裏燈還亮着。一個穿黃色工服的騎手拎着盒飯出來，走得很快。記者問他：「好吃嗎？」他回頭說了句：「味道很棒，跟家裏做的一樣乾淨。」

●香港文匯報記者 楊奇霖



●李先生對衛生的堅守從未改變。圖為店裏忙碌的後廚。