

# 寧波的士大食堂服務司機群體 菜價九年只漲一元

## TAXI

在浙江寧波老城區有這樣一間飯店：24小時不關門，茶葉與熱水就擺在入口處，哪怕不吃飯也可以進來上衛生間，或往保溫杯裏灌壺熱茶；這裏的菜價九年只漲了一元錢（人民幣，下同），主打一個「10元吃飽，15元吃好」。這間由的士老司機轉行開設的小餐館，有一個響亮的名字——的士大食堂，老闆孫益輝用「一盞燈、一餐飯」向過去的同行們傳遞溫暖，也向都市夜歸人們釋放善意。

◆文/圖：香港文匯報記者 俞晝 浙江寧波報道

◀ 用餐高峰時段，「的士大食堂」坐得滿滿當當。  
▶ 老闆孫益輝偶爾也會上手幫忙打菜。



# 一盞燈一餐飯 24小時傳遞溫暖

◆「的士大食堂」店舖周圍便利的的士司機停車。

「孫老闆，我手機快沒電了，你的充電線借給我用用。」下午一點半，剛把的士在門口停好，司機錢師傅就熟門熟路地穿過擺滿熱菜的櫃檯，逕直走到孫益輝的身邊，「搶」走了他正在使用的充電線，然後笑呵呵地拿著餐盤，打起菜來。「今天的蔥煎小鯽魚看起來蠻不錯的，幸好我來得早，不然就吃不到了！」錢師傅選了兩葷一素，又打了滿滿一碗飯，「見縫插針」地找了個座位，一邊吃一邊與鄰座的食客聊起天來。

### 考慮司機痛點 店舖選址方便停車

像錢師傅這樣的顧客，孫益輝每天要接待近千人，其中絕大多數都是的士司機，而這也是他開設「的士大食堂」的初衷。「我今年51歲了，人生中有18年都在路上跑。」孫益輝告訴香港文匯報記者，1997年，他與弟弟承包了一輛出租車，一人開白班，一人開夜班，用車輪見證了寧波的發展與變化。「2015年，弟弟說自己年紀大了，想換份不用到處跑的工作，後來他拿出積蓄在近郊辦了個廠，我們這對十幾年的『的士』拍檔也就散了夥。」

沒了拍檔，孫益輝也動起了轉行的念頭。思來想去，他決定從自己以前當司機的痛點入手，開一間專門服務的的士司機的餐館。「開的

士，賺錢就是與時間『賽跑』，很多司機經常以饑頭果腹或是餓着肚子開車……」孫益輝回憶道，當年他最怕的兩件事，一個是餓了沒飯吃，一個是沒地方上廁所。「為了解決這兩需求，不知道被抄了多少次牌，所以都是能忍則忍。」長年飢一頓飽一頓的生活，讓他至今仍飽受慢性胃病的折磨。

「因此，當我想到要開餐館時，第一個關注點就是地段——要方便停車，最好是下車就能進店吃飯的那種。」轉悠了小半個月，孫益輝看中了如今的店址——賀丞路80至82號，一個丁字路口的交叉點，道路寬闊，能同時停好幾排車。有了店址，下一步要考慮的就是菜品和菜價。「開的士賺錢不易，所以菜價不能太貴，最好一頓飯十幾元就能解決，而且選擇要多，菜選得是熱騰騰的，這樣他們吃飽了、吃好了，才有精力好好開車。」

### 自助打菜節省成本 亦有家的感覺

為了降低運營成本，最開始餐館只招了兩個炒菜的師傅，其他雜活兒都是孫益輝夫妻以及他的老母親一起幹，這也使得店裏的菜價能比周邊便宜20%至30%。「蔬菜去年之前都是五元一份，後來實在扛不住才漲了一塊錢，葷菜基本也都控制在十元以內。」為此，孫益輝隔一天就得凌晨開車去寧波市奉化區的方橋批發市場買菜，回到餐館後睡上四五個小時便起來忙當日的午餐。到了下午三點，他會再睡上一小會兒，然後開始忙晚餐與宵夜，一直做到凌晨四點多。

然而就算再省，孫益輝也從未省過給司機師

傅們準備的免費茶葉。「雖然不是什麼好茶，但很濃郁，是我以前開車一直喝的茶，提神效果挺不錯的。」孫益輝告訴香港文匯報記者，自從開餐館以來，店裏永遠備着幾斤茶葉。「那些老客來這裏跟回家一樣，看到罐子空了就會自己去開抽屜，幫忙把茶葉再灌滿。」與此同時，為了節省人工費用，整個餐館從打菜到添飯都是自助式的，看起來更有家的感覺。

### 為便利夜班司機 貼錢也營業

「其實最開始只做三餐的。」但一想到的士司機吃飯時間不固定，孫益輝便將開門的時間拉長，直至如今的24小時。「除了凌晨四點多到上午九點半，其他時間人們隨時都能在這裏吃上熱菜。」即使在非營業時間，「的士大食堂」也從不開門，方便路過的司機師傅進來灌壺熱茶，或是上個衛生間。如果實在餓了，司機師傅也可以自己開爐煮麵，付款「看着給」就行。

事實上，隨着夜班司機數量的減少，後半夜的餐館是不賺錢的，有時甚至還得往裏面貼錢。「以前後半夜能做兩三千元，現在也就幾百元的生意，還不夠貼補電費。」即便如此，孫益輝依然堅持「24小時不打烊」，為的士司機留「一盞燈」，「我了解過，除了流動攤販，基本上後半夜開着的就是些燒烤店或者酒吧，一頓飯下來少說也要四五十元，對於的士司機而言太貴了。如果我不開門，他們又只能啃乾糧或者餓着肚子開車了。」

## 不捨得關門 給同行抱團取暖港灣

### 特稿

用餐高峰時段，在餐館裏跑前忙後的，除了孫益輝與他的愛人，還有一位年邁的身影——那是他72歲的老母親。她雖然嘴裏偶爾念叨着「累死累活也賺不到幾個錢」，但依然用實際行動支持兒子的決定。「開餐館以來，最虧欠的就是家裏人。」孫益輝坦言，為了節約人工成本，他的愛人與老母親都把自己給「搭」了進去。「我老婆跟我輪班倒，我媽則會在用餐高峰時段過來幫忙。」

「房租和人工成本在那兒，少開一天就少賺一天的錢，也會讓老客們失望。」因此，每年除了過年前後的十天，「的士大食堂」的燈火總會準時亮起，迎接着來來往往的食客。「我老婆有時候也會抱怨，說自從開餐館以來，每天只能睡四五個小時，人也老了不少。」孫益輝有些內疚地說，他老婆以前還挺愛漂亮的，現在每天忙得兩點一線，很多年沒買過新衣裳，更不用說出門旅遊了。「她跟着我，吃苦了。」

九年時光匆匆而過，孫益輝的兩個孩子也先後走上社會，工作掙錢了。「這幾年孩子們都在勸我把店關了，說現在家裏沒有太多經濟壓力，讓我陪他們的老媽享受生活去。我每次都說，明年，明年。」明年復明年，這間小小的餐館不僅沒有關門的跡象，反而越做越紅火了起來。「現在你坐的裏間，是我去年才租下來的，這樣高峰時段司機師傅就不用等位了。」孫益輝突然沉下嗓音：「家裏人催歸催，這裏那麼多老面孔，我哪裏捨得關門呢。」

### 九年老客寧願繞路也要來吃飯

「餐館開業第一年，我就在這裏吃了，到今天已經九年多了。」汪師傅一邊選菜，一邊告訴香港文匯報記者，「只要是三公里內，我都寧願繞點路過來吃飯。」這天中午，汪師傅打了兩份小海鮮，加上米飯也才18元（人民幣，下同），比去其他地方着實便宜了不

少。「孫老闆還是很勇氣的。」汪師傅說，他自己也是老司機，車齡比孫益輝還長，但依然沒動過轉行的念頭。「這幾年錢不好賺，做生意不如做熟啊。」

九年前因為同行介紹，汪師傅第一次走進了「的士大食堂」。「那時候孫老闆還沒現在胖，他看到我進來，就笑瞇瞇地招呼我說，你自己動手打菜，可以多選幾個菜試試味道，只要裝在一個盤子裏，我就送你一份菜錢。」直到今天，只要是蔬菜，孫益輝依然會建議客人拼幾個菜吃，一盤只收六元錢。

### 誰有難事 大家都會鼎力相助

「味道怎麼樣？」「老好了！」「不夠就再添點兒，不收你錢。」「不吃了，再吃就跟你一樣胖了……」幾句話之間，老闆與老主顧之間的熟絡感便在這小小的空間裏瀰漫開來，引發一陣陣笑聲。不過，像這樣的調侃每個人也就接上幾句而已，吃完饭大家就要匆匆離開，趕着去接下一單生意。「我這裏的『翻枱率』特別高。」孫益輝坦言，為了多做生意，的士司機都吃得很快，一頓午飯連打菜到吃完，也就十幾分鐘的時間，很少有人會坐着閒聊的。

雖然日常來去匆匆，但誰真有什麼事兒，大家也會鼎力相助——熟悉的同行家裏出現變故，兄弟們湊錢、慷慨解囊；有司機遇到客人刁難，聽到的都會勸慰幾句，出出主意；新人要入行，「老司機」們就毫無保留地介紹資源、提供方便……「開的士是份辛苦的行當。」孫益輝坦言，給餐館取名「的士大食堂」，也是為了開闢一片「自留地」，讓同行們有一個可以抱團取暖的港灣。

◆老主顧的的士司機汪師傅（左）與老闆孫益輝聊天。



## 從「繁重」零錢找換到便利掃碼支付

「老闆，結賬」、「老闆，幫我兌點兒錢」……整個下午，陸續有的司機進店吃飯、兌換零錢。孫益輝一手拿着可以「掃碼」的POS機，一手捏着一沓零錢，嗓門洪亮地招呼客人。偶爾有人不小心報錯菜名或報少了菜品數量，他也不怎麼計較。「以前我每個月至少要兌六萬元零錢（人民幣，下同），都不夠司機師傅換的。」孫益輝笑着回憶道，彼時常常有人點了幾元錢的菜，卻拿出了一張百元整鈔單，於是只能掏出一疊零錢找回。

為了備足零錢，孫益輝甚至想辦法結交了銀行的朋友，每個月月初開車去兌零錢。「那一元硬幣重的啊，得兩個人抬着走，車都被壓得往下沉一沉。」與之相對應的，是如今越來越便捷的支付方式——只要對準手機掃一掃，餐費便「瞬間」進入了賬戶。「現在一萬元的零錢，幾個月都換不完。」孫益輝說，「因為餐館是24小時不關門的，以前我還得每天凌晨把當天收到的餐費和零錢扛回家，早上再扛過來，現在一個皮夾就能裝完了，輕便多了。」

不過，除了便捷，互聯網帶給行業的，也有困擾。「網約車的興起對的士生意影響很大，尤其是夜班，現在沒什麼人願意開了。」孫益輝告訴香港文匯報記者，以往店裏有三個用餐高峰時段——午飯、晚飯和宵夜，但如今來吃宵夜的司機越來越少。「之前凌晨兩點都能坐得滿滿當當，但現在過了凌晨一點，店裏就沒什麼生意了。」雖然早已轉行，但孫益輝仍自詡是半個「的士人」，「行業好，我的生意才會好。祝願大家多多接單，一起發財。」

◆司機錢師傅（左）熟門熟路地來店裏給自己手機充電。

