



宁波有个的士司机的“心灵驿站”  
在这里随时能吃上热乎饭,卸下疲惫

## 24小时“的士大食堂” 送了实惠,暖了人心

本报记者 许伊雯 文/摄

浙江宁波,深夜2点多,出租车驾驶员李师傅在送完乘客后,驱车三四公里,一头钻进老城区一家名为“的士大食堂”的餐馆,盛了红烧肉、蚕豆、海带丝,外加一瓶可乐,一口气炫了三碗东北大米饭。

老板孙益辉刚打了个盹醒来,手持收银POS机,晃悠悠地走上前,“滴”——14元。

在城市“巡游”23年,李师傅年复一年,在时代的霜打中,驰骋于火车站、机场、乡间,像陀螺般高速旋转。对于像李师傅一样的的哥们,在哪吃、怎么省,成了他们的朴素心愿。

“的士大食堂”的出现,让这个心愿变成了现实。10元吃饱、15元吃好,每天超300斤米饭,24小时不打烊,一开就是9年。这里,不仅是宁波的哥随时能吃上热乎饭的“定点餐厅”,还成了他们卸下一身疲惫的“心灵驿站”。



在“的士大食堂”,客人们都熟门熟路地自己盛饭、打菜



“的士大食堂”老板孙益辉

“菜价便宜、分量足、味道好” 深夜来这里成了大家的习惯

走在宁波街头,门头名为“XX大食堂”的餐馆有不少,但像“的士大食堂”这样,门口停满出租车的,还挺少见。

上午11点半,“的士大食堂”迎来了第一波就餐小高峰,不到200平方米的空间里,同时有近百人就餐。一张四方桌,仅半个小时就换了三四拨人。

鸡鸭鱼肉、蒸蛋、蚕豆、新鲜蔬菜、豆腐汤、时令锅仔……60道菜品摆放在看菜台上,荤素搭配、菜品丰富。在这里,客人像在家一样,可以自己打菜、盛饭,还能免费续饭、接开水、泡茶叶。就餐的人,大多数是出租车驾驶员,还有一些附近的装修工人、路过的居民。

“上午赚了多少钱?”“不到100块,都是短途。”“下午去不去机场?”一张桌上,的哥们一边夹菜往嘴里送,一边讨论着“生意经”。

文大姐是就餐人群中为数不多的女司机。她是“的士大食堂”的常客,每天早上6点出车,下午跑完回家,再换丈夫开晚班,“这里菜价便宜、分量足、味道好。”这几年,文大姐已经很少去其他地方吃饭了。即便有时去机场送完客人,也会有意识地往这个方向接单。

从进店到用完餐,每位客人平均耗时15分钟,最长也不会超过半个小时。“开出租车,赚钱就是和时间赛跑,吃饭时间也不固定。”老板孙益辉说,他开这个24小时营业的店,除了赚钱还希望“兄弟们”随时都有口热饭吃。

晚上9点多,“的士大食堂”的菜品还在不断上新,客人络绎不绝,有的刚收工,有的准备上夜班。凌晨一两点,仍然有客人进出。

每个深夜,吃着热乎饭菜,唠着家常,对孙益辉和客人来说,已然成了一种习惯。

“这就是个驿站,一起抱团取暖” 谋生的不易老板和客人感同身受

今年51岁的孙益辉开了18年出租车,宁波市鄞州区姜山镇人,人生大半都在同出租车打交道。2015年,他转行开了这个主要服务于出租车驾驶员的食堂,9年来的坚持,背后是孙益辉对出租车行业的感情和对的哥谋生不易的感同身受:

全年几乎无休,吃饭不定时,上厕所要小跑,颈椎病、腰肌劳损成了职业通病;大多数的哥都是开了二三十年的老师傅,转行困难,只能咬牙坚持到退休。

今年52岁的徐师傅,上午从火车站接了6单生意,入账近200元,中午他在“的哥大食堂”多点了几个肉菜犒劳自己,花了18元。用完餐,他提起开水机旁的水杯灌满热水,站在门口抽了根烟,很快坐上出租车,一脚油门踩到了2.5公里外的宁波火车站。

徐师傅跑出租近30年,吃到了上世纪90年代出租车巅峰时期的红利。随着私家车普及、公共交通不断改进、网约车大量涌现,这几年他明显感觉生意大不如从前,每月到手工资也不过三四千元。

根据交通运输部2022年度数据显示,出租车业务量正在逐年下降,全国拥有巡游出租车数量仅为136.2万辆,巡游出租汽车客运量208.20亿人,比上年下降22.0%。

网约车的出现,让不少出租车驾驶员感受到了竞争压力,纷纷开启线上接单模式。而徐师傅没有下载,他还是习惯每次在路边有客人招手拦车,遇到赶火车、赶飞机的,他会抄近道、远离堵车点,然后收获乘客的感激。“干我们这行的,好处就是相对自由点。”

“去机场要看运气,一般打表到市区五六十元,多点就百来块,但如果拉个短途,你这几个小时就白排了。”徐师傅说,机场附近有少许卖盒饭的流动摊贩,一荤两素15元,“还是他(的士大食堂)便宜,不管你什么时候去,饭菜都热乎着,是真的好。”

在的士大食堂,徐师傅结交了不少同行。在这里,大家或分享接了大单的喜悦,或一吐烦心事的不快,“这就是驿站,大家都是同行,一起抱团取暖,心态好了,生意也会来。”

“还会开下去,不能让兄弟没热饭吃” 24小时无休慰藉人心

孙益辉一直保持平价,直到今年第9年才涨了一块钱,“司机师傅赚钱不容易,能省一点是一点。”

价格低,不打烊,意味着孙益辉要付出更多。从上午8点忙到次日凌晨3点,等客人少点再换妻子来接班。每隔两三天,凌晨忙完后,他还要驱车前往奉化的方桥菜市场进货。

“累肯定是累的,他们开车一天到晚坐十四五个小时,你说不辛苦吗?不辛苦没有钱赚的。”孙益辉的眼皮耷拉着,壮实的身材透露着困倦,始终是一副没睡饱的样子,但一提起的哥的不易,说话声音都提高了好几分贝。

孙益辉72岁的老母亲心疼儿子和儿媳妇,也经常过来帮忙,“晚上打着瞌睡,半个小时1小时来一个客人,就算没有客人他也要等着,有时候站着都能睡着。”

由于夜班出租车司机变少,后半夜的食堂是不赚钱的,甚至还亏钱,“以前可以做一两千元,现在也就几百块。”孙益辉说,每个月电费近1万元,还有四五个月工的工钱,这些都是硬成本。

尽管如此,孙益辉也表示会坚持做下去,“如果我不开了,那些兄弟去哪吃热乎饭?苦一点就苦一点。”

袅袅热气和扑鼻香气,足以慰藉每个异乡人内心深处孤独和不安;一份将心比心的善意,让人得以窥见一座城市的辛勤、真实、温暖。

大众点评上,宁波带有“24小时营业美食”关键词的门店有40多家,面店占一半以上,菜馆要50元起步,这对于每天辛苦入账三四百元的出租车司机来说,的确有些奢侈。

李师傅来自安徽,今年42岁,和他一起在宁波跑车的有不少老乡。他仍记得第一次进入“的士大食堂”的场景:老板跟他说,“你随便打,你打少点我给你算少点,打多点我给你多算点。”

“别看老板长得凶,但心地很善良,他们一家人人品都很好。”李师傅说,的士大食堂让他感受到了热情,从此种了草,这一吃就是9年。

抓起纸巾抹了抹嘴,跟老板打完招呼,李师傅裹紧外套,嘴里哈着热气,又迈进冬日凛冽的夜里。

夜深,路上行人稀少,车辆寥寥无几。路上驶过亮着顶灯的出租车,“的士大食堂”不眠的门头亮光,以及街角暖黄的灯光一道,汇成一隅的璀璨。