

城市经济学

上午11点30分,位于达州市四合街与汉兴大道交汇路口的一家快餐店里,红烧鱼块、青笋肉丝、炒米豆腐等家常菜,伴随着老板娘手中锅铲的碰撞声,哗哗入盆。不少出租车司机、快递小哥等老顾客提前过来,或舀或夹,选好菜品,找空位坐下后,开始享受一顿美味的午餐。

“价格实惠,管饱也管好。”该店老板虎哥的这一承诺,已践行了8年。

“20余个荤素搭配菜品,12元随便选随便吃。”达州不少平价小店,曾一度走红网络,吸引不少食客慕名前来。不仅如此,当地城管、交警等部门也在不少类似的快餐街道附近,推出临时占道、限时停车等暖心举措,共同守护三餐四季里这份热气腾腾的烟火气。



达州千味园快餐店内,热气腾腾的菜品陆续端出。

荤素搭配,12元管饱

达州平价快餐店用“锅气”焐热城市暖生意

虎哥的“生意经”

8年涨价1元,人情味更重要

虎哥和妻子经营“碧林虎哥”12元快餐店已8年。在老顾客特别多的出租车司机群体里,他“小有名气”。

每天凌晨,天还没亮,虎哥就会去附近的天和农贸市场买菜。“好多摊主都跟我成了朋友,我只管选菜,他们负责算账,绝对不会让我吃亏。”虎哥笑着说,临走时,有些摊主经常悄悄塞给他一把小葱。

虎哥名叫管大虎,曾是“爱管闲事又热心”的出租车司机:75岁以上老人坐车免费送,遇到走失市民主动帮忙寻找,遇到有困难的乘客还会自掏腰包帮衬……

直到两年前,虎哥把快餐店旁的门面盘下来,开起了杂货铺,才算正式告别出租车行业。但他那份热乎的人情味,已被大伙熟知。

“最初定价11元。”虎哥说,直到2022年,因为成本大幅上涨,才将价格调到12元。“食材新鲜、家常味道、价格实惠,才能留住回头客。”虎哥两口子说,要对得起老顾客的信任,“即便现在有租金和人工压力,但小店有老顾客、新顾客的支持,每月仍有7000元左右利润。”

虎哥说,真正的“生意经”从来不在账本上。1月11日,一位老人进店试探着问能不能少给两块钱,说剩下的钱要买车票回村。虎哥立马发话:“放心吃,不用给钱。”老人吃完后坚持要付钱,被虎哥婉拒,可老人走远后,帮工才发现,饭碗底下压着10元现金。

大概一年前,一位菜农进城卖菜收到100元假钞,坐在路边抹眼泪。虎哥上前问清缘由,当场掏出50元递过去。附近门店老板见状,也纷纷伸出援手。从那以后,这位菜农常把新鲜的蔬菜送到店里,食客都说好吃。

“我们没请专业厨师,妻子的手艺也不算好,大家就爱来我这里吃。”虎哥笑着说,做生意不是他的强项,但没想到快餐店能开这么多年。“全靠回头客照顾。”



达州一家12元快餐店内,不少食客正在就餐。

看得见的“锅气” 12元套餐填饱奋斗者的胃

在虎哥的小店,“锅气”从来不是抽象概念——它看得见,闻得到,也尝得着。

上午10点,小店会准时开门。厨房里,妻子把铁锅烧得通红,菜籽油入锅,食材翻炒“滋啦”作响,浓郁的“锅气”漫出,勾得路人频频回头——虎哥则在门口揽客:12元,20多个菜,随便吃。

出租车司机经常过了“饭点”才来吃饭,但厨房里随时都有热菜端出来,有些菜吃完了,有些菜却刚出锅;快递小哥匆匆进店,习惯用大碗,既装米饭也装热菜,就着番茄鸡蛋汤,10分钟就能解决一餐。

“青笋头要砍掉,肉丝要切细点,出锅才快。”虎哥说,食材讲究,现炒现吃——对于小店而言,这样的“锅气”就是核心竞争力。小店没有专业厨师,靠的是口碑。

在达州,像“碧林虎哥”这样的12元自助快餐小馆还有很多。汉兴大道、四合街、二马路,以及曾经被市民称为“快

餐一条街”的金华巷,都能找到它们的身影。这些小店大多是夫妻档,或是雇一两个帮工,靠“薄利多销”,在三餐四季里默默坚守。

华康医院门口的“明国饭店”,老板任明国每天凌晨3点30分起床,一直要忙到晚上8点才关门。“早中晚三餐不重样,早上卖包子、卤蛋、豆浆油条,中午是12元自助套餐,晚上做13元一盘的小炒。”他说,起得太早,晚上必须早点歇,不然撑不住。

任明国店里的自助套餐有15个菜,保温桶里的冬瓜排骨汤货真价实,米饭松软喷香,全都免费续。他笑着说,有顾客就着烧白能吃两碗饭。“一份套餐平均赚2块钱左右,每月有1万多元纯利润。”

12元的套餐,精准戳中了城市中低收入群体和打工人的需求——既能吃饱,又能吃好。热气腾腾的饭菜,不仅填饱了奋斗者的胃,也升腾了这座城市的烟火气。

市井里的“集群” 超1700家小店均为街边饭堂

平价餐饮业态在达州特别受欢迎。不过,这个藏在市井中的“集群”到底有多大规模,不得而知。记者咨询了市、区两级市场监管、商务、城管等部门,均没有获得准确的统计数据。

为此,记者综合地图平台、外卖平台检索及社区公开信息估算,得到了一份大致数据——目前达州中心城区15元以下的快餐店约有1700家。这些小店分为两类——社区惠民食堂和普通平价小吃店,约占达川、通川两区餐饮店总量的50%至60%,是餐饮市场的重要组成部分。

从区域分布看,达川区约有800家(包含12个社区食堂),最低消费为:午

餐10元/人、晚餐最低12元/人,三里坪、翠屏街道的店铺密度最高。通川区约有900家(含12个老年共享食堂和5个助餐点),午餐多为12元至13元,晚餐最低8元,东城、西城街道是主要集中区域。

这些街边饭堂,无论是社区食堂还是自主经营的平价小店,都精准契合了城市中低收入群体和打工人的就餐需求,更是民生保障与市场活力的重要载体。

记者算了一笔账:按单店平均两三个人就业测算,仅仅是达川、通川两区15元以下的快餐店,就可提供3000个至6000个就业岗位;按单店平均每天销售50份计算,这个“集群”可至少服务8万人。

城市的双向奔赴

政府暖心护航,小店烟火续航

小店老板的勤劳是“小店经济”蓬勃生长的内生动力。而政府的精准施策与柔性服务,则让这场城市与个体的“双向奔赴”更加暖心。

“每天中午,店门口的路边都停满了车,从来不用担心被贴罚单。”千味园快餐店员工说。原来,达州市公安局交警支队直属二大队在该路段推行限时停车试点,每天11:00至13:30允许机动车顺向单排靠边停放,还专门设了临停标识。这份包容,让店家省心、顾客舒心,收获了一片点赞。

监管的温度不止于此。近年来,达州通过征集群众意见,推行包容审慎监管,实施“首违不罚”,让小店经营者卸下包袱轻装上阵。城管部门还将“外摆”纳入惠企便民措施,为800多户商家解决了经营空间狭小的难题,让城市街道既整洁有序,又充满生机与活力。

更深层次的赋能,来自数字化的助力。2024年1月,达州市市场监管局牵头打造的“万市兴”综合服务平台上线,把营业执照办理、合规指导、营销推广等8大类41项服务搬到线上。不用跑腿、不用排队,小店主们节省了时间和成本,也有了拥抱平台经济的机会。

政府的“巧手”还在推动小店经济向品牌化升级。

以达县米线这一特色产业为例,达川区通过政府引导,成立行业协会、制定行业标准、打造公共品牌,研发出麻辣肥肠、红烧牛肉等速食产品。同时,把米线店打造成文旅窗口,结合旅游线路推广,打造沉浸式消费场景。原本分散的小店,聚成了有影响力的产业链,“乘数效应”正在慢慢显现。

12元的快餐,撑起的是小店的生计,温暖的是奋斗者的日常,折射出一座城市的温度。在达州的街头巷尾,这些充满烟火气的小店,正与城市彼此滋养、共同成长。