

从五星级酒店辞职创业,他将副业变主业月入数万元——

上门做饭 00后厨师让每餐有新意



下午4时30分,24岁的王龙鑫走进客户家,换上客户准备好的拖鞋,走进厨房。同一时间,提前在手机上下单的牛肉、辣椒、鱼虾等新鲜食材按时抵达。

打开手机备忘录上的菜单,王龙鑫先是煲汤,再是做菜,手法娴熟、有条不紊。一个半小时后,新鲜出炉的小炒黄牛肉、鲫鱼豆腐汤、茄汁虾与炒时蔬端上了装有加热线的餐桌。一桌色香味俱全的佳肴热气蒸腾,王龙鑫的工作也接近尾声。



王龙鑫正在工作中

受访者供图

步入正轨,日程表也排得满满当当,偶尔还会和朋友一起接1000元以上的大单子,通常为宴请或是生日派对。目前,他有了4—6个稳定的长期客户,每月为客户做超过100顿饭,几乎每道菜都不重样,月收入最高达到近3万元。

品人生百态

上门做饭看似简单,但其中的门道,王龙鑫一直在摸索。每个周日,他会提前在手机备忘录里按照客户需求排好菜单,还会在做菜过程中根据客户的口味不断调整,“有一个客户家庭整体口味偏甜,我每次去他们家做菜,都会多放一倍的糖。”

王龙鑫也格外注重与客户间保持恰当的距离感。每次上门时,他总会准备好鞋套,进门后直接进入厨房,还会特意关上厨房门。即便处在同一屋檐下,王龙鑫与客户沟通也基本都在线上,“要控制住自己的好奇心,做好本职工作,不去侵入客户的私人生活。”

每天为不同的客户做饭,让王龙鑫从烟火气里品味到人生百态。他的客户里既有很爱吃辣的丁克家庭,也有总是加班的“工作狂”,还有从事照片合成业务的AI工作室。

穿梭在上海的大街小巷,让王龙鑫深入城市肌理。他去过位于市中心地段的豪宅,还去过一居室“老破小”,厨房小得只能容纳一人,切完菜都没地方放。

如今,王龙鑫的工作日程排得很满,并逐渐开始享受自己的工作状态。未来,他可能会去开餐厅,或是寻找合适的契机与志趣相投的伙伴,扩张上门做饭的版图。但现在,王龙鑫想尽力做好每一餐,或许于他而言,生活就是用心烹饪的一蔬一饭。

本报见习记者 陈佳琳

拥抱新机遇

00后的王龙鑫来自山西,从小就对做饭有浓厚的兴趣。父母掌勺时,他一边打下手,一边学着做。从煮泡面入门,再到炒土豆丝、红烧肉等拿手菜,他的手艺不断升级。

2021年,从大学营养学专业毕业后,王龙鑫延续幼时梦想,正式成为一名厨师,在上海的一家五星级酒店做中餐,每月工资在7000—10000元。然而,疫情的突袭让餐厅的客流骤减。2022年6月,朋友的一次上门做饭邀约让王龙鑫萌生了做副业的想法,“除了高端宴请,这条赛道几乎没人在做。”

说干就干。王龙鑫在某社交平台上开设了账号“上门做饭的Allen”,发布了第一条帖子,“本来是想试试水,结果第二天就收到了不少私信,帖子浏览量上万了。”第四天,王龙

鑫的“上门做饭”之旅正式启程。

第一位客户是韩籍华人,家住普陀区。第一次接单,王龙鑫难掩紧张,做足了准备。不仅提前沟通做菜需求,备齐三菜一汤的所需食材,还考虑到自身安全,给家人与朋友们发了定位,甚至设置了紧急救援。

第一单顺利收尾,客户赞不绝口,让王龙鑫信心倍增,“那个 month 我休了10多天年假,有七八天晚上都是去他家做饭。”相比于五星级酒店烦琐复杂的工作流程,王龙鑫感受到了上门做饭的简单有趣,“客户家里还养了一只狗、两只猫,煲汤时还能和它们玩耍。”

副业变主业

全职五星级酒店厨师,兼职上门做饭的日子持续了近一年。去年7月,王龙鑫的本职工作开始忙碌起来,“用餐人数超过1000人,

但厨师只有六七个,时间根本不够用,只能天天加班。”王龙鑫每天早上7时上班,晚上十一二时才能下班,他时常感到精疲力竭。那段时间,他一个上门做饭的单子都没接。

相较于固定的工作时间,王龙鑫向往着自由的工作节奏。去年9月,他决定裸辞,打算发展几个长期客户,将原本上门做饭的副业变为主业。然而,这一过程并没有想象的容易,他经历了一段“阵痛期”。“由于主业繁忙,之前有意向的长期客户流失了不少,一时间工作处于停滞状态。刨去租房等开支,第一个月收入基本为负。”

直到第二个月,王龙鑫才接到了第一个长期订单,每周去客户家做4天晚餐。随着在社交平台上的相关分享越来越多,客户越来越多。根据菜品数量和客户需求,他每单能挣100—200元不等。王龙鑫的工作状态逐渐

清明假期出游 “内地打卡”火爆

天水领衔一批“黑马”城市将迎大批客流

距离清明节还有两周时间,小长假踏青赏花的旅游需求旺盛。昨日,记者从多家旅游平台获悉,清明假期的机票、酒店等假日旅游产品预订逐渐升温,返乡探亲、赏花踏青、拼假连游、自驾赏春是假期出游的热门主题。

去哪儿数据显示,2小时高铁圈内的旅客流动频繁,如苏浙沪、京津冀、成渝、两湖、珠三角等。得益于通畅的高铁线路,更多城市被纳入了“朋友圈”,例如,上海、杭州的2小时旅游圈,覆盖了江苏南京、无锡、南通,安徽宣城、滁州等城市。

近期因麻辣烫红出圈的天水市,清明节持续“热辣滚烫”。携程数据显示,今年

清明节假期天水市旅游订单量比去年同期增长超21倍,游客主要来自西安、兰州、咸阳和北京。天水领衔一批“黑马”城市,在清明假期将迎来大批客流。截至目前,天水、大同、开封、泰安、秦皇岛、景德镇、湖州、烟台、徐州、天津凭借订单量同比增长超5倍入围清明节热门旅游目的地。

与往年的“海边度假”不同,今年,游客更倾向于选择“内地打卡”。旅游重心较去年进一步西移,西部地区的向导订单量占总订单量51%。此外,相较于去年,中部旅游订单同比增长62%。

清明节也是返乡祭扫、亲友团聚的节日。携程数据显示,今年清明节国内返乡

的机票、火车票订单同比去年上涨243%,相较2019年上涨21%。温州、重庆、大连、沈阳、哈尔滨、烟台、福州、南宁、天津、赤峰是国内返乡游的前十目的地。

部分城市的传统文化主题活动成为清明小长假的旅游消费热点。其中,2024济南花朝节将于3月23日开幕,其国风、汉服、传统市集和诗词文化活动推动了济南旅游搜索热度上升。同程旅行数据显示,济南清明假期旅游热度同比上涨62%。南京莫愁湖、长沙铜官窑、南宁相思小镇等景区也相继推出花朝节活动,开启“文化赏花”新玩法。

本报记者 杨玉红

“外地没有”的遗憾被打破

沪上多家餐厅上线“甘肃麻辣烫”外卖

3月中旬起,甘肃天水麻辣烫几乎全网刷屏。除了各类媒体的报道和社交平台上络绎不绝的打卡帖,甘肃官方也开始更新城市基建、提供志愿者服务、开通麻辣烫公交专线、设置外地旅游车辆临时停车点、举办麻辣烫“吃货节”、推出景区优惠政策等。

2023年底,通过不少美食达人的推荐和吃播,甘肃麻辣烫开始逐渐进入一些美食爱好者的视野。从饿了么平台上的搜索数据来看,2023年7月,“甘肃麻辣烫”相关搜索量仍然是两位数;从2023年10

月开始,搜索量逐渐攀升至四位数;显著的攀升从今年3月开始,搜索量瞬间增长到几十万,环比增幅超过25倍。

“甘肃麻辣烫唯一的缺点是外地没有”,这是不少网友的“遗憾”。相比拉面、大盘鸡、手抓羊肉等其他家喻户晓的西北美食,甘肃麻辣烫的走红的确让西北餐饮老板们有点“措手不及”。“麻辣烫对于甘肃人来说是非常日常的小吃,就像上海人的葱油拌面,所以很少有甘肃人在外地专门开一家甘肃麻辣烫店,更多会选择做综合的西北美食。”2015年开业的尹兰楼·西

北风情餐厅店长柴克鑫解释道。

记者发现,近期,敦煌楼、尹兰楼·西北风情餐厅等多家甘肃餐厅均上线了甘肃麻辣烫。“定西土豆、宽粉和甘谷辣椒、陇南花椒这些食材,我们日常都有,所以新增一个菜品难度并不大。没想到,上线当天就有不少消费者下单。”柴店长介绍道。考虑到上海消费者不太能接受甘肃人喜欢的辣度,店家也把麻辣烫作为一个快闪新品,“我们希望把麻辣烫作为契机,让大家有机会了解和认识更多的西北美食。”

本报记者 金志刚



新民随笔

无处不在的中国故事

吴宇桢

“带有芝麻籽的外皮之下,是有着丰富小麦味的多层柔软结构,可甜可咸。”中国人喜爱的一种传统美食烧饼,日前被评为“世界最好吃的50种面包”之一。尽管在我们看来,烧饼不是传统意义上的“面包”,但来自中国的美食显然征服了全球不少人的味蕾。

不仅仅是中华美食。在全球各个角落,“中国”两个字正在更广阔的层面与人们发生链接。

在许多领域,从电动汽车到太阳能电池,“中国制造”正在为全球市场的消费者提供更多物美价优的选择。我们看到,“中国品牌”“中国平台”靠品质在海外打响名号,“新三样”出口助力多国绿色转型……在巴塞罗那举行的世界移动通信大会上,在日内瓦国际车展上,“中国制造”闪闪发光。

一份最新的榜单显示了“中国”一词的最新影响力。英国近日发布的一份《2024年全球软实力指数排名》报告显示,中国全球软实力排名升至第三位,“得分提升幅度最大”。

这不仅仅是一个数字上的变化。我想起了几年前对英国知名导演柯文思的采访。从事电影创作40多年,拍摄足迹遍及80多个国家,柯文思看到过世界上许多不同的风景。2013年起他在中国工作生活,去过大大小小许多地方,见证了这个国家的发展变化。对着我们的镜头,他说自己如果现在想拍摄一部关于中国的影片,取景恐怕要遍布世界各地——“因为现在,中国的故事无处不在。”

无处不在的中国故事背后,是中华文化的吸引力和创新力,更有中国式现代化建设取得的新成就,在世界尤其是在“全球南方”国家产生的巨大感召力。苏丹前驻华大使加法尔去年接受新民晚报采访时感慨,中国的发展模式对苏丹乃至整个非洲大陆经济政策的制定产生了重大影响。

了解中国,与中国交朋友,已经成为世界的“新常态”。