



王志龙在餐饮行业干了20来年,经历过饭店生意红火,也经历过饭店生意惨淡,还尝试过自己创业开饭店……如今,他选择为顾客——

上门做菜

本报记者 张丹 摄影报道

7月24日下午两点多,39岁的王志龙从家出来后,转身去了菜市场。

在菜市场,他精挑细选了肉、海鲜、蔬菜等食材。

下午3点多,他带着这些食材来到了当天的顾客家。

接下来迎接他的是:一个人洗菜、切菜、炒菜……

“不忙了”

王志龙是山东人,初中毕业后,就不再上学了。

为了有一技之长,将来能养家,王志龙开始学习厨艺。

18岁,王志龙从山东来到了沧州。他从在饭店里帮厨到慢慢成为一名厨师,再到做了厨师长。

2018年,从一家饭店辞职后的王志龙开了一个饭馆,可饭馆的生意并不像他预想得那么好。一年多以后,王志龙把饭馆关了,重新找了一家饭店上班。

2020年开始,王志龙所在饭店的生意越来越不好。2022年,他又换了一家新的饭店工作。

“一个月一万多元的工资,我觉得还不错。”王志龙说,但到2023年,他又察觉到了一丝异样。

“本来是每天都有顾客的,生意不错。”王志龙说,可到2023年年中的时候,饭店老板开始让他倒休了。

王志龙在这个行业里已经工作了20来年,他知道“不忙了”意味着什么。

从那时候起,王志龙开始在休班的时候找点活干。

当时,他看到有厨师上顾客家做菜。

王志龙也萌生了为顾客上门做菜的念头,但他有一些顾虑。

“我们做厨师,一般都在后厨,基本上不会与顾客直接交流。”王志龙说,所以他还是有些紧张的。

遭遇“囧”境

王志龙有两个孩子,正是需要用钱的时候。“上有老下有小的年纪,有太多的迫不得已。”王志龙说。

去年8月份的一天,王志龙在自己的微信朋友圈里发了一条上门做菜的内容。没想到,当天就有人联系他,想让他上门做菜。

“说实话,第一次接到上门做菜的订单,我还是很激动的。”王志龙说,要去做饭的地点在沧县。

当天下午,王志龙在菜市场精挑细选了食材。“食材既要新鲜,价格又不能超过顾客的预算。”王志龙说,他想把每个细节做好,赢得顾客的好评。

第一次上门做菜没有经验,王志龙在跟对方电话简单沟通后,带了一把自用的炒勺就去



上门做菜的王志龙

了。

经过洗菜、切菜等环节,王志龙准备把菜品炒制、加工出来时,才发现顾客家没有高压锅。

“我当时想用高压锅炖一些肉,才知道顾客家的这栋房子不经常住,厨具不多。”王志龙说。

这让王志龙一下犯了难。然而当天让他为难的事儿可不止这一件。

就在王志龙因为顾客家没有高压锅犯难时,他突然发现,正用着的天然气又没气了。

为了不耽误晚上的饭,王志龙专门出去买了一个电锅,回来做菜。

一直用旺火炒菜的厨师长,第一次上门做菜就用上了电锅炒菜。

“那感觉就像骑牛撵兔子,有劲儿使不出来。”王志龙说。

他这边光顾着炒菜的事儿,那边却忘了还要下锅的主食饺子。

王志龙来顾客家时,带来了一些饺子,当作当天晚上的主食。他把带来的饺子放到了阴凉处。

“原以为没啥事,可当我炒完菜再看饺子时,发现饺子都已经黏在了盖布上,饺子皮儿都破了。”王志龙说,他又赶紧买了一些饺子回来。

这一顿饭,王志龙从下午两点多开始准备,一直到夜里十一点半才结束。

现在回想起第一次上门做菜,王志龙开玩笑说,简直就是现实版的《人在囧途》。

“赔”锅

王志龙做厨师长的时候,有后勤人员负责买菜,有帮厨负责洗菜、切菜,还有人负责配菜,他



王志龙购买食材

只需要炒菜。

如今,他一个人要把这些事情全做了。

王志龙说,第一次上门做菜结束后,他感觉很累,但迈出这一步也感觉很高兴。

在那之后的一段时间,王志龙曾经遇到过一个情况,他在和顾客沟通的时候,把灶具之类的都沟通好了,但等到了顾客家,发现顾客在饮食习惯方面有特殊要求。

“当时真的是脑子里一激灵,赶紧临时调整菜品。”王志龙说,这样的情况在他上门做菜初

期没少遇到。

到现在,王志龙在和顾客沟通的时候,都会把就餐人的性别、饮食习惯等都问一遍。

“比如女士多了,就多准备点女士喜欢的菜,有老人的话,就给老人准备几个菜。”王志龙说。

“原来在饭店工作,我们用的都是饭店专用的炒菜工具,但在顾客家,肯定用不到饭店里火那么旺的灶具,而且各个顾客家的灶具都不一样。”王志龙说,这一年的时间他已经慢慢学会了用家用的各式烤箱、电饭锅。

在这个过程中,王志龙还闹了一个笑话。在一个顾客家做饭,他直接拿起铁铲子炒菜。炒菜的过程中,顾客告诉他,他们家的炒锅是不粘锅,得用硅胶铲

炒菜。

“我一看,铁铲子把人家的不粘锅炒坏了。”王志龙说,从顾客家出来后,他自己掏钱买了个不粘锅给顾客送去。

“顾客非常宽容,说啥也没要这个新的不粘锅。”王志龙说,他内心非常感动。

这样的感动,在上门做菜的这一年,王志龙没少经历。

刚开始上门做菜时,王志龙有过担心,会不会被顾客看不起、会不会遇到刁钻的顾客,但这一年他遇到的顾客都很温暖。

王志龙做完菜后,会在厨房等着,“那感觉就是人家吃着我看着”。慢慢地会有顾客跟他说,“师傅拿双筷子一块儿坐下来吃吧。”

王志龙说,他不会打扰顾客的饭局,但他学会了提前给自己准备个菜,在别人吃饭的时候,他也能吃上饭。

这一年,王志龙收获了很多顾客的感谢,也有顾客主动给他介绍了很多生意。

这一年,为了让更多人知道自己,王志龙学着给自己拍视频。

“我会拍自己的菜品,也会拍一些自己的人生感悟。刚开始面对镜头也会不好意思,不太会拍,拍一遍不行我就拍两遍,总得与时俱进。”王志龙说。

这一年,为了给顾客做出更新颖的饭菜,王志龙有时间就会学习、研究新的菜品。“顾客虽然是沧州的,但吃饭的客人哪里的都有,得让他们吃上可口的饭菜。”王志龙说。

这一年,也有很多人加入到这个行业,导致行业“内卷”,但可喜的是,王志龙几乎每天都有订单。

这一年,王志龙还有了新的想法,他想到福利院和敬老院为孩子和老人做顿饭,让他的饭菜给孩子和老人带去温暖。

王志龙说,一个人的力量有限,但他想尽自己的努力为社会做点事。

对于上门做菜这一行,王志龙说:“我不知道能做多久,现在市场不好,但没准过两年市场就不太好了呢。”

王志龙知道,无论如何,好的菜品和好的人品都是他在这行立足的根本。

这些年,王志龙经历过所在饭店的生意红火,也经历过饭店的生意惨淡,尝试过自己创业开饭店,也经历了生意不景气饭店关门。为了更好地生活,他又开始上门做菜……

生活从来都不容易,但正是一次又一次面对困境、克服困境的过程,串联出普通人不平凡的人生。王志龙说,眼前的生活是这样的,但梦想还是有的,他想着自己创业,让生意越来越好,让更多人吃上他做的饭。

“生活虽然会有起伏,但我相信,只要踏踏实实努力,一切都会越来越好。”王志龙说。