

记者探访发现,“上门做饭”虽然目前尚未形成气候,但这种新的饮食服务模式正越来越受欢迎

上门做饭

更多精彩内容
请登录本报新媒体平台
或拨打热线互动 爆料
0551 65179666



“上门做饭”火了,你会下单吗

哪些人在接单?做得好吃吗?怎么收费?本报记者带你一探究竟

两个多月里接了 47 单

11月5日一大早,余敏就开车从家里赶到了合肥梦园小区北边的菜市场,她转了一圈,然后停在常去的大别山土猪肉摊点前买了两根排骨,又去另一家蔬菜摊买了几个土豆,别的菜前一天已经买好,存在冰箱里,早上出门时,她一并带上了车。

她戴着口罩,头发扎成马尾,白色 NY 棒球帽和黑黄相间的冲锋衣,让她看上去显得干练麻利。她在人群中穿来穿去,对于她来说,菜市场里永远聚集了最浓郁的烟火气,这使得买菜和做菜一样充满了乐趣,那些新鲜的食材,颜色各异,形状不同,一一陈列在案上,而她熟知它们的至味。

买好菜,她再次上车,赶到中海原山小区,来到客户门前,她熟练地从包里掏出鞋套套上,敲门进屋,和宝宝打招呼,将一串笑声带进屋内。她放下包,拎着菜直接进了厨房,罩上淡蓝条纹的围裙,戴上乳胶手套,开始忙活。接下来,她要择菜洗菜,分类切好,安排好下锅次序……摁下电饭锅煮饭键的同时,灶上锅里的水也开了,排骨和牛肉先后焯水,最先做的是土豆烧牛腩,因为“这道菜比较慢,需要炖得久一些”。

这是余敏“上门做饭”接下的第47单。这天中午,她要在两个多小时里为一个六口之家做顿午饭,菜单在前一天和客户商量好并确定下来,都是家常菜,共计:红烧排骨、土豆牛腩、芹菜香干肉丝、韭黄炒鸡蛋、凉拌黄瓜、西红柿蛋汤。

余敏并不觉得自己在做饭上有天赋,但她喜欢在这些琐碎的忙碌中找到专注的乐趣。

“我很小的时候,就喜欢玩做饭的游戏,我会把小姨家养的花草挖出来“做菜”,哈哈。真正开始自己做饭是5年前吧,也是被逼出来的,我吃外卖不行,很倒胃口,干脆自己做。”

有一次,她在同学家聚餐,顺手做了几道菜,大家尝过后纷纷点赞,说你这手艺可以做私房菜了。这话让余敏动了心思,她上网搜“上门做饭”,发现有不少城市已经有了这个新行当。

今年8月19日,余敏在小红书上发了一则帖子:本人喜欢做饭,90后,工作之余有一些空闲时间,早上8:00~12:00,下午16:00~20:00,可以上门做饭,会做家常菜,面食也会一点。家里请人吃饭,不想吃外卖,都可以找我哈,需要提前两天预约,可以提前沟通菜单,不会做的我可以学,提供健康证。五公里之内40元每小时,五公里之外50元每小时,两小时起。

发帖当天,余敏就接到了一单,第二天,她开车12公里,上门为一个“小姐姐”做了一顿晚餐。自那以后,她开始陆续接单,经验也越来越丰富。

“下单的客户,年龄在25到35岁间,一般都是小两口或带个孩子,或者是家里有孕妇,不会做饭的人有但很少,有的还做得挺好,他们也不是懒,就是没时间做饭。”

11月5日下单的客户凌女士,一家老小六口人,爱人上班,自己在家带两个孩子,“我平时忙得没时间做饭,都是随便弄点,想给孩子加点营养或者想解馋,要么下馆子,要么得等到周末才能腾出点时间。”

如今有了下单找人“上门做饭”,凌女士随时能和孩子及老人们吃上营养丰富的美味,而余敏的厨艺也征服了家人的味蕾,迄今为止,她已经找余敏下单了五六次。



“想吃红烧排骨?想来个四菜一汤?不想吃外卖?都可以找我,可以提前沟通菜单,提供健康证……”前不久,火起来的“上门做饭”也在合肥流行起来,记者探访发现,虽然目前尚未形成气候,但这种新的饮食服务模式正越来越受欢迎,很多下单的年轻人表示,最想吃的就是那种“家常味”。



余敏上门做饭的菜品



潘娟娟上门做饭的菜品

为想家的四川小姑娘做顿饭

“从小练就的一身厨艺,每次大型聚会的掌厨人,不好吃不收钱,童叟无欺。”这是潘娟娟“上门做饭”帖子里的自我介绍,1994年出生的她,本职工作是电商,今年10月份,她也尝试通过小红书和微信朋友圈发帖,利用周末上门,至今已接了六七单。

“我做菜是从小练出来的,我老家阜阳,家里就我一个女儿,上面还有一个哥哥,长辈们向来有男主外女主内的落后意识,我虽不爱做饭,但被逼着做,做着做着手艺也就出来了。”

和余敏的收费方法不一样,潘娟娟是按菜的数量收费,她在帖子上明码标价:“四菜一汤66元,六菜一汤88元,十个菜128元,十二个菜148元,洗碗加10元,免费帮买菜,结束厨房包打扫干净,不好吃不收钱。”



正在客户家做饭的余敏 王士龙/摄

她接到的第二单,客户是一位20岁左右的小姑娘,老家在四川,因为疫情原因,两年多没回老家。她跟潘娟娟说,她不会做饭,长年吃外卖或去饭馆,看到潘娟娟发的帖子,突然特别想家,想吃妈妈做的饭菜,“我本身也是个很恋家的人,两三个月就会回趟阜阳老家,我能体会到她的心情。”

潘娟娟和小姑娘约好时间,上门为她做了几道菜,有红烧排骨、辣子鸡丁,还做了一道冒菜,她问小姑娘,你一个人能吃得完这么多吗?对方说,没关系,吃不完放冰箱,留着慢慢吃。

第二天,小姑娘给潘娟娟留言:你做的菜不是饭店里的川菜味,有家里的味道。

在潘娟娟所接的单子里,客户多是年轻人,“基本上都是25岁到30岁之间,女生居多,爱吃家常菜的多,怀念从小吃惯的那种味道。”

除了三口之家、单身客户外,也有比较大的单子,兼职上门做饭的代霞,11月4日这天就做了一个“8人12道菜”的大单。

“客户想在傍晚6点半吃上饭,我临时拉了闺蜜去帮忙,下午两点多就去了,十几道菜两个人一通忙活,还好,一个多小时也就搞定了,有红烧肥肠、爆炒鱿鱼、蒸香肠、毛豆烧鸡……都是家常口味。”

下这份大单的刘先生,是第一次请人上门做饭,用餐过后,他给出了“达到预期”的评价,“那天是我请几个要好的朋友相聚,开始想去酒店,但大家说在家吃氛围更好,我就找了人上门做饭。那天做的菜很好吃,全吃光了,而且全程点对点沟通,具体细节不用我操心,这种服务模式我觉得会有市场的。”

入行有门槛 接单很“佛系”

随着“上门做饭”在不少城市渐火,合肥也出现了一批“上门做饭”的年轻人,他们大多利用业余时间兼职,有单就接,接单就等,很“佛系”。

但在余敏看来,进入这一行还是有门槛的。

“首先你和客户沟通要顺畅要到位,像我从事服务行业差不多十年了,在这方面有经验,所以没有出啥问题。二是要有分寸感,到了客户家,不要多问多看,聊天内容最好不要涉及隐私。三是给客户的感觉要整洁,打扮得体,如果你留着长长的指甲或

者化了稍浓点的妆,客户看在眼里,可能就会减分,另外有健康证是最好,提前告知客户,可以让对方的体验感更好。”

上门做饭,最关键的还是要和客人的口味对得上,有些人爱吃辣,有些人偏爱清淡,“对盐的把握是最难的,这个很抽象,我会问对方,你吃过老乡鸡的哪道菜,你觉得是咸还是淡?对方一说,我心里就有数了。”

每个“上门做饭”的人都会忍不住算一笔账:做这一行到底能不能挣到钱?

潘娟娟接单不多,因为平时要忙工作,只能周末接一两单,挣个几十百把块钱,但“看到自己做出一桌菜,很开心。”余敏每做完一单都会推出一篇笔记,晒菜品的同时也会晒出行以来的总收入,到目前为止,她共接了48单,累计收入3748元,平均一单才78元。

刨去代客户买菜所耗精力和时间、往返交通等方面的隐性成本,按目前这样的收费标准,“上门做饭”并不会让人快速致富。上述几位“大厨”都表示,做这行想挣钱是不可能的,愿意做下去,是因为“喜欢做饭”,她们将此视为“对美食的情怀”。

“上门做饭”的人中,女生居多,业余居多,兼职居多,全职上门做饭的专业男厨师薛仁飞因此显得很特别。

薛仁飞在小红书上注册名字叫“神厨小福贵”,做专职厨师11年,曾在喜狮、新华国际广场担任厨师长,擅长徽菜、精品菜、小碗菜。今年国庆节期间,他辞去了酒店厨师的职务,开始专职“上门做饭”。

“我生来喜欢自由,最怕约束,我以前上班的那些酒店,会有很多规矩,也没有多少时间上的自由,所以我一直想脱离这一行。”

薛仁飞到目前为止共接了4单,“我觉得还行,收入和以前在酒店上班差不多,比挣钱更让我开心的,是客户的认可和时间的自由,干到现在为止我没有一个差评,还有老客户给我介绍了新客户。”

“上门做饭”正吸引不少年轻人加入,余敏觉得这是件好事,她担心的是,“现在入行的年轻女生偏多,没有太多社会经验,而且都是私下里和客户联系,没有第三方平台加入进行监督管控,容易引发一些问题,所以一定要注意安全。”

安徽商报融媒体记者 祁海群/文
(图片除署名外由被访者提供)