

被称为“上海金三顺”，享受在国企食堂工作的每一天

00后面点师，巧手揉出满满幸福感

上海00后黄怡菲(网名“大胖子”)被网友们称为“最爱上班的人”。她在一家国企食堂担任面点师,每天以短视频记录自己的工作。

她的视频永远有一股发自内心的热爱呼之欲出,一种具有感染力的幸福感随着她脸上的表情和轻松摆布各种食材的手势变化荡开去。有网友形容她:“有种一年365天,天天都爱上班的感觉。”还有人表示:“好久没看过这么活的人了。”

黄怡菲是大约10年前考入烹饪专业学校的,当时班上有20多名学生,男女几乎各占一半。但毕业后,只有两人真正踏入餐饮行业,成为厨师或者面点师傅。

这个曾被称为就业率100%的行业,如今正变得越来越不吃香。后厨工作繁重琐碎,不是起早便是摸黑。倘若混不成五星级酒店或者米其林星级大厨,那么收入就很一般。尤其在北上广深这样的一线城市,愿意吃这份苦的年轻人越来越少了。

何况是国企食堂,对于餐饮有志向的年轻人绝不愿意涉足,这里似乎早已成为爷叔阿姨们养老的地方。黄怡菲是单位食堂里唯一的年轻人,在这份工作前她曾在酒店做面点师,她觉得相较之下还是食堂的工作让自己更有成就感。虽然工资不如酒店,但在这片方寸天地中,她拥有了绝对的自由,凭着一颗热爱美食的心不断创新研发,为大家带来花式品种更丰富的点心。

“为什么有的人会如此热爱一份食堂面点师的工作,而自己的工作却索然无味,让人心生厌烦?”这是很多网友在观看她视频时内心发出的拷问。也许答案很简单:一个人只有在做自己想做的事情时,才能感到真正的幸福。

中考分数够上高中 理想却从未改变过

当年中考填报志愿的时候,以黄怡菲的考分其实够得上读高中。因此并不存在成绩太差所以去学烹饪这一说——虽然刻板印象里那些读专科的人都是因为成绩太差而被刷下来的。

她之所以学烹饪,完全是因为从小就想干这一行:“我小时候就特别喜欢待在厨房里,看家里的大人做菜做点心,边看边琢磨。所以从小到大,我的理想工作没有改变过。”

父母也很干脆地支持她的想法。“他们觉得我成绩也不是很好,上了高中每天和同学比较成绩,自信心也会越来越少。但是如果学一门自己喜欢的专业,不仅每天上课能听得进去,也会更加开心一点,以后还可以养活自己。”学了这个专业后,她说自己从没有后悔过。

烹饪行业着实辛苦,特别是对于女生来说。学厨勺勺其吃力,一口大铁锅十斤重,还要单手拿着上下翻动,所以做中餐厨师的少有女性。女生从烹饪学校毕业后多是做白案,就是点心。

学做点心其实也累,揉面就是很吃功夫的一步。“但是因为我特别喜欢,”她说,“所以这些辛苦都是可以克服的。”而且时间一久就掌握了窍门,揉面多用的还是巧劲,力气就相应花得少一些。

凭兴趣学的东西,从来也没有心生厌倦过。“就觉得每天上课特别开心,很有新鲜感。今天学做个包子,明天学做个蛋糕。每天学的都是自己特别想要学的东西,觉得幸福感满满的。”

她觉得中式点心还是比西式点心难做一些,因为考究起来是真的考究。“比如明酥,就是一道非常精致的点心,那个酥皮一层一层的,一般只有在星级酒店里才能看到。”这是她到目前为止觉得最难做的点心,因此还在继续学习中。

哪一行想做得好,都应当是抱着活到老学到老的心态。她在学校学了十上百种中式点心和西式点心的做法,上班以后发现这些原来只是最基础的。所以现在常常跟着视频学做新的点心,因为之前打好了基础,基本上所有的点心稍微看一下很快可以学会。

她那一届的同学毕业后绝大多数都去从事别的行业了。“这一行是很辛苦的,工资也不是太高,很多人就去坐办公室了,总之干什么的都有。”黄怡菲说。

一个月早餐80%不重样 喜欢“即时反馈的幸福感”

如今这份工作的性质决定了,黄怡菲几乎没有迎着早晨的太阳去上班的时候。所以她的视频总是以这句话开场:“太



阳没起我先起。”因为负责做员工们每日的早餐,她一般都在早上5点左右就到岗了。夏天还好,大冬天里早上4点多起床,离开暖烘烘的被窝实在是一桩很艰难的任务。

到单位换上工作服,先把一大锅鸡蛋放水煮上——茶叶蛋是每天的早餐菜单上必不可少的一道。企业里的员工早餐吃什么,都是由她定的。通常会提前把下一周五个工作日的菜单制定好,让领导过目。每天早晨,都有四五样早点供大家选择。咸甜搭配有致,每天不重样自不必说。有网友数过

她的视频里出现过的早餐样式,发现她竟然能做到一个月的早点里有80%左右都不重样。

黄怡菲最拿手的一道点心就是肉包,以至于同事都会提前和她预定:“下次再包的时候给我留一二十个啊。”她是认真下功夫去包每一个包子,如果把她包的包子摊在手掌上仔细数,就会发现这些包子通常都有20道左右的褶子。而对于一个包子应当有几道褶,一般食堂都不会作出很严格的规定。

此外,烧麦、桃酥饼、椒盐鞋底酥、条头糕等都是她拿手的点心。大家买了去,咬下第一口就会连连称赞好吃。

黄怡菲说,自己特别喜欢这种“即时反馈的幸福感”。“这是很多其他行业给不了我的,有些工作可能要等很长时间才会得到反馈。但每次我看着自己刚出炉的点心立刻被大家买走,都觉得好吃,然后认可我,这时候我就会觉得自己更喜欢做点心了。”而当她怀着这份被认可后的好心情投入新的点心制作,这样做出的点心自然会更加美味。在黄怡菲看来,这完全是一种良性循环。

逢年过节就是她最忙的时候,因为少不了要准备大量过节吃的传统美食。比如中秋节时大批量做鲜肉月饼,春节时大批量做八宝饭。“每年中秋节前后,每天可能要做出几千只鲜肉月饼,一天下来确实是很累的。但是自己做的月饼被别人说好吃,就会感觉累也累得很值得。”

食堂的员工里,她是年龄最小的。她说像自己这个年纪的,就是其他单位的食堂里也很少见。很多网友猜测她的快乐源自于可以自己做自己的点心,不必和人大交道。事实并非如此,食堂里还有其他员工,都是上了年纪的阿姨,比她的奶奶小不了几岁。她和她们相处得非常融洽,觉得大家都很包容自己。每次她翻新花样的时候,阿姨们都会守在边上等着吃剩下的“边角料”,因为形状完整的点心是要用来卖的。

热爱工作的人 本质上也是热爱生活的人

黄怡菲曾经也经历过一段迷茫的时期。她毕业后先去的是酒店,每天工作时间长,通勤的时间也比较久,但都不是她最终离开的主要原因。因为在酒店做点心师,每天做的花式花样都是有规定的。“领导让你做什么你就做什么,都是有任务的,不能自由发挥。”

渐渐地觉得没意思,再找找别的工作吧。她去不少餐厅和面包店面试,直到有一天看到网上国企食堂的招聘贴。需要早起这一点让她有些犹豫,而且工资也并不高,但她还是想先试试。做了一段时间,觉得好开心。她的工作不会受到很多干涉,每天都可以有创新,这极大满足了一个面点师需要的自由度。黄怡菲开始有了个想法,她想把工作时的快乐和很多人一起分享。“我也想打破大家的传统思维,不要觉得在食堂里工作的都是上了年纪的,其实像我这样年纪轻的也能做得很开心呀。”

她没想到这么多人喜欢看自己的视频,他们喜欢的多是她的“活人感”,“活”是因为做了自己真正喜欢的事,因而整个人有了一种强大的生命力。这种生命力蔓延出了她拍摄的工作视频本身,有粉丝说,像黄怡菲这样的人应该做什么工作都会感到快乐。因为热爱工作的人,本质上也是热爱生活的人。

“上海金三顺”的叫法渐渐不胫而走,《我叫金三顺》这部韩剧对她而言是有些古早了,但她刷到过这部电视剧的短视频,知道金三顺和自己一样,都是靠手艺为生的人,工作也都是出于对美食的热爱。她想,这应该就是大家觉得她们相似的原因吧。

现在,她每天下班回家第一件事,就是花两三个小时剪辑当天在食堂里拍摄的工作视频。“我就是想着要早点发,让大家能早点看到我。”她知道,很多人都在期待着自己每一次的更新。这些人里有模仿她的视频开场白模仿得很逼真的小孩,也有很想让她做自己女儿的阿姨,因为阿姨们自己的女儿在家是干啥啥不行。

回过头来看,黄怡菲觉得自己当年读烹饪专科学校的选择是正确的。“我绝不是鼓励大家像我一样不读高中和大学,这只是我个人的选择。”她说,“但是如果你像我一样,对学习也没有太大的兴趣,成绩又不是很好的话,或许也可以考虑学一门手艺,这也是一种选择,但前提是自己要真正喜欢。这样,毕业以后就可以做一份自己特别喜爱的工作,可能以后同样也会有很好的发展,最重要的还是会获得内心的满足。”

“我相信人生的道路有很多条,”黄怡菲说,“你不是一定要走大多数人都走的那条路,因为对于别人正确的路不一定对于你也是正确的。就选自己想走的路,总有一天可以通往幸福。”