

# 名校学霸改行成为女主厨引热议

## 95后女孩:人生每一步都不会白费

### 大学专业和想象中差距过大 转换赛道时曾感到迷茫

记者联系上崔迪时,她正在青海学习当地美食的做法。崔迪现在是上海两家热门餐厅的主厨,主要负责菜品研发和后厨管理,“餐厅每个季度都会对一个地方菜系进行融合。我已经去了云南、贵州、四川、广东等地采风,尽可能深入地研究一个菜系的精髓、渊源,找到它的特点,然后研发融合菜。”

崔迪是新疆乌鲁木齐人,从小到大都是“乖乖女”,一直是家长口中那个“别人家的孩子”。“转行做厨师可能是我做过最叛逆的事吧。”

十年前,崔迪以651分考入同济大学,学习风景园林设计专业。“我上高中时就对动植物比较感兴趣,我以为这个专业就是修修花、剪剪草、种种树。后面发现还挺不一样的,这个专业实际上是用植物去构造人们可以休憩的空间。”

每天要在电脑上画图、建模,跟崔迪想象中的大相径庭,她在大学里的成绩也不太理想。“相比我的同学,我发现自己也并不擅长设计。”崔迪觉得,一辈子很短暂,没必要在错误的赛道上“死磕”,有时候停下来换个赛道,或许是不一样的风景。

于是,她开始“疯狂”地发展兴趣爱好,踢足球、打架子鼓、学厨艺,还在同济大学担任过3年的女足队长。为了找到职业方向,她去考了足球教练证,也做过架子鼓的培训老师。“这两个职业都需要长时间积累,我完全比不过有童子功的从业者。”她一度觉得很迷茫。

崔迪告诉记者,平时自己还有一个爱好,就是看动画片。对厨艺感兴趣源于大学时看了一部美食动画片,“片中主角说,他想做出让人感到幸福的料理,我特别认同这句话。”美食带给食客满足和幸福,厨师也从中获得成就和快乐,于是她有了想成为厨师的念头。

### 决定当厨师引起轩然大波 在“米其林”当学徒累到崩溃

同济大学每年都会举办校内厨艺争霸赛,崔迪从大一一开始每年都去参加,“挺好玩的,还能免费学做菜。”刚开始,她厨艺不精,第一轮就被淘汰了,这反而激起了她的斗志。她开始研究菜谱、看网络教程……通过多种途径提升厨艺。每逢假期回家,她都会偷偷练习厨艺。在宿舍无法开火,她也会经常在头脑中模拟做菜的场景。大三、大四时,崔迪就在比赛中夺冠了。“当时我觉得做饭这个事情,也许可以发展为我的职业。”

经过思考,崔迪向父母表达了想从事厨师这份职业的愿望,却遭到父亲的强烈反对。“做厨师又苦又累,厨房环境也很差,又赚不到钱,你一个女孩子为什么要做这个?你这么多年辛苦读书,考上好大

学,不想有个体面的工作吗?”但妈妈表示支持,“我妈说,三百六十行,行行出状元。真的喜欢的话,你能够坚持做下去也是可以的。”有了母亲的劝说,父亲的态度才逐渐缓和下来。

经过一番沟通,崔迪与父亲达成了共识。父亲让崔迪先去国外读研,回国后再考虑就业问题。“如果真的没办法当厨师,有酒店管理的研究生学历,也能找个像样的工作。”

在国外读研实习期间,崔迪选择到当地一家米其林二星餐厅担任学徒。在后厨,只有她一个女生,每天要工作十几个小时,从削蔬菜片、切丁、备料到摆盘等琐碎工作做起。“后厨基本都是荷兰人、希腊人,他们都不讲英语,我完全听不懂他们在说什么,非常孤独。”每天都是忙完倒头就睡,过得非常辛苦。累到想放弃的时候,她会跟自己说:“自己选的路,跪着也要走完。”对于崔迪而言,这是一段非常宝贵的体验。

### 第一份厨师工作月薪5500元 除去房租剩1000多元,够用了

2020年,崔迪毕业回到上海找工作,被一家法国餐厅聘用,月薪只有5500元。“去学法餐是要交钱的,我现在不用交钱,还能拿钱,我觉得很值。我的目标非常明确:先做法餐打好西餐基础,然后去做粤菜打好中餐基础,最后做自己的创意菜品牌,走出一条属于自己的路。”崔迪告诉记者,她每月房租要交4300元,生活费



工作中的崔迪

只剩1000多元,“完全够用了,吃饭有工作餐,上班穿工作服,我唯一的消费就是去探店,我经常学习新菜品。”

在法餐厅工作一年后,她跳槽到一家中法融合菜餐厅。有一段时间,餐厅因为疫情暂时关店,于是崔迪去了一家美食相关的自媒体公司,做内容编辑。同时,她还在自己的社交账号更新与美食相关的内容,收获了一批粉丝。

疫情结束后,崔迪决定去粤菜餐厅工作,“我打算从最低的学徒开始做起。但是我想去的餐厅全都拒绝了我,因为大部分中餐厅都不招女生。”

令崔迪意想不到的是,当时上海一家热门新中式餐厅的老板在社交媒体上看到了她,竟想直接请崔迪去当主厨,老板欣赏的正是她之前在高级餐厅积累的经验,以及她在社交平台上展现出的创造力。崔迪想了想,人还是要逼自己一把,在此之前,她甚至连副厨都没有当过,“我上一个工作是主管,就这样直接到了主厨的位置。但我觉得自己有能力坐这个位置,也有能力把门店运营好。我还有在美食媒体工作的经历,这也是我的优势。”

### 名校毕业当厨师是学历浪费吗 “我只是选择了最想走的路”

在餐厅,崔迪主要负责菜品研发,她创新设计了众多意境优美的新中式菜色,因为设计的菜品独特美味,得到老板赏识,月薪很快涨到了26000元。

日常,她还跟着后厨的大师傅们学习颠勺,“颠勺是一个既靠技术又靠体力的活。他们会教我不同的练习方法,有时候放米,有时候放冰块,有时候放石头。大家下班之后,我就自己加班颠勺。颠勺这个东西要日复一日、积年累月地去练,才能做好。”

最近,崔迪的个人经历在社交平台广泛传播,一时“学历浪费”“职业降级”成为她的标签。有人说,她的学历被浪费了,崔迪不同意这个观点。“大学里我学到的设计思维、提升的学习能力,很大程度上让我区别于其他厨师。再者,我选择了一条我最想走的路,我不太在意其他人的想法。人生是你努力走过来的,每一步都不会白费。”崔迪称,她所学的园林设计对自己的职业有很大帮助。比如,她的得意作品——“雨打芭蕉”,就是园林设计给她带来的灵感。“当我做出从来没有存在过的创意菜品,客人品尝后非常喜欢,是我最高兴的时刻。”

崔迪向记者透露,她计划在30岁前开一家自己的店,“我想做一个新中式精致餐饮,从装修、餐具、菜品都符合新中式这个概念。让食客吃得满意,这是我做厨师的唯一目标。”她想在40岁时开一家厨师学校,培养新一代有理想、有创意的厨师;她还想在退休后写小说,“人生可以是丰富多彩的,哪怕最后我没有实现这些规划,我觉得也没有关系,计划赶不上变化嘛。”

据《扬子晚报》

# 20余年献血近10万毫升 这家人既“热血”又“爱意融融”

妻子献了8100毫升,丈夫献了25600毫升,妻弟献了63200毫升……这是湖北省鄂州市董志群家庭的义务献血记录,一家人20余年献血总量近10万毫升。

“我最开始献血,是受弟弟影响。2013年10月27日,我在爱人陪同下献了300毫升血,此后我便开始持续献血。”8月13日,董志群接受记者采访时说。

从第一次献血至今,董志群已义务献血38次,献血总量8100毫升。

“急需O型血,等待救命!”2020年3月17日,董志群在鄂州志愿者群看到一条

求助信息。

“愿意捐献。”她立即回复。

很快,病人家属就联系到她,董志群到指定献血点捐献了300毫升全血。病人家属为感谢她,一度哽咽。董志群说:“虽然我们素未相识,但能在别人生命垂危之际,伸手帮一把,我感觉很光荣!”

谈起家庭人员的“热血”,董志群用“爱意融融”形容家庭氛围。

她的爱人潘朝旺,2010年8月第一次献血,至今共计69次,献血总量25600毫升。她的弟弟董海波,2001年开始献血,至今共计88次,献血总量63200毫升,在“全国电子无偿献血证”上显示为“爱心王者”,而一个成

年人的全部血量在4000毫升左右。

董志群说,每次献完血,夫妻两人都给对方冲一杯牛奶,或煮两个鸡蛋,作为慰问和鼓励。

受到家庭氛围的影响,董志群的儿子在大学期间加入了学校青年志愿者服务队。2023年暑假也加入到无偿献血的队伍。

董志群一家的爱心,也换来荣誉等身。她本人曾获得全国“无偿献血奉献奖铜奖”,弟弟董海波和爱人潘朝旺均获得“全国无偿献血奉献奖金奖”,他们的家庭被授予“湖北省‘无偿献血优秀家庭’”。

据《楚天都市报》