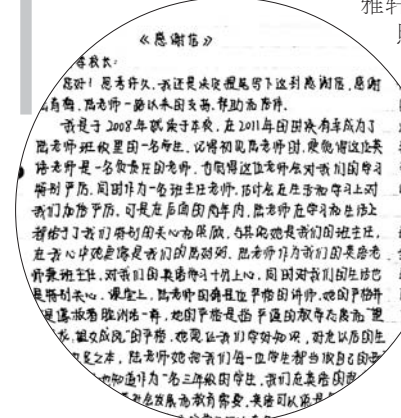


一封感谢信揭开“埋藏”的爱心故事 受助10年才知“好心人” 竟是小学班主任



正在给学生上课的陆肖梅老师。

每个月都能定期收到一笔助学金,10年来从不间断。家住昌邑市的女孩刘雅轩从上小学四年级开始就收到“好心人”的资助,直到她考上了大学,这名“好心人”究竟是谁?十年来,刘雅轩一直苦苦追寻。直到今年,她才偶然得知连续十年资助她的“好心人”不是别人,正是自己当年的小学班主任陆肖梅。



刘雅轩写的感谢信。

文/片 记者 蔚晓贤

一次家访 开启10年“隐身”资助

12月2日,当记者联系到陆肖梅老师时,她刚刚下课。今年51岁的陆肖梅是昌邑市文山小学的一名英语老师,1992年从师范学校毕业后,工作已经三十多年了。

电话里,陆肖梅的声音很轻柔,略带腼腆。当记者提起她隐藏10年默默资助学生的故事时,她不停地说,这只是一件不值一提的小事。

让这件“不值一提的小事”变成人人交口称赞的“大事”的,是一封来自烟台的书信。写信的是烟台商务职业学院的大二学生刘雅轩。刘雅轩曾是陆肖梅的学生。

陆肖梅告诉记者,2011年,刘雅轩上小学三年级的时候成了她班上的学生,“当时这个孩子学习很刻苦,也很乖巧。”陆肖梅回忆说,资助刘雅轩是从她四年级开始的。

那年六一儿童节前夕,学校准备评选“学习之星”“孝悌之星”,要求学生自我推荐。当收到刘雅轩的自荐材料时,她细心地看到这个娇小的女生说,自己在家要给妈妈做饭、做家务。“现在的孩子有几个做家务的?再加上我注意到雅轩那段时间不太爱说话,我就想去她家里看看发生了什么事情。”正是这次家访,开启了陆肖梅长达10年的爱心资助。

陆肖梅告诉记者,当她到了刘雅轩家,才知道她的妈妈不久前查出了癌症,还是晚期。为了看病,家里已经借了不少钱,而她的爸爸也没有正式工作,家里经济情况很差。懂事的雅轩课余时间在家里做家务、照顾母亲,替家里分忧。

“我当时掏出100元钱,并决心长期资助她。”陆肖梅说,为了不伤害雅轩的自尊心,她就跟雅轩的妈妈说明有个好心人想资助雅轩,并问雅轩妈妈要了一个银行账户。从此之后,每个月的21日,都会有100元打进这个账户。

不再是自己学生
依然坚持资助

“三四年级是一个学段,等上五年级后,雅轩就到别的班去了。”陆肖梅告诉记者,她实际上只教了雅轩两年时间,但之后她仍时不时去雅轩家里家访,探望她的母亲。

尽管她已不再是雅轩的老师,但资助却没有中断,从2012年开始,直到2021年雅轩考上烟台商务职业学院。10年来,陆肖梅每个月都定期打钱,除了每个月21日汇款100元外,遇到儿童节、春节这样的节日,她还会多汇二三百元钱。

10年间,雅轩小学毕业了,考上初中,又考上高中。雅轩很想知道这个素未谋面的“好心人”到底是谁。她告诉记者,那段时间,她很想辍学,是好心人的帮助,让她坚持了下来,她曾问妈妈好心人究竟是谁,妈妈告诉她,那个好心人是陆老师帮忙联系的,只有陆老师知道。

这么多年来,刘雅轩一直想找陆老师问个究竟,她隐约感觉这个“好心人”就是她认识的人,但她问不出口。“我的高考成绩不是很理想,没考上一个更好的大学。”刘雅轩一直希望等自己取得好成绩的时候,再向老师提出心中的疑问。

今年6月,刘雅轩以出色的

表现,连续荣获“国家励志奖学金”“国家助学金”以及学校的“三等奖学金”。获奖后,她第一个念头就是要告诉陆老师,并提出要见面默默资助了她10年的“好心人”,在她一遍遍请求下,陆老师告诉了她真相,原来那个“好心人”就是陆老师本人。

一封感谢信 揭开10年资助故事

原来,为了不让刘雅轩伤了自尊心,陆肖梅一直以丈夫的名字给雅轩妈妈提供的账号汇款。得知真相的雅轩十分感动,于是提起笔写下了一封信。

回忆起当年刚进到陆老师班里的情形,雅轩说陆老师教学很严格,但生活上对学生很关心,与其说她是班主任,不如说她是所有学生的妈妈。妈妈患病的那段时间,家里借了很多钱。妈妈失去了劳动能力,因为没钱,她穿的是亲戚家姐姐倒下来的旧衣服,顿顿吃的是自己种的大白菜,写字用的本子也是舅舅上学时剩下的。如果不是陆老师细心地发现了她的变化,又细心地去她家家访,鼓励她、资助她,也许她就没有今天。而为了保护她的自尊心,陆老师更是“隐身”资助10年之久,怎能不让人感动呢?

刘雅轩告诉记者,她现在可以照顾家里了,因为有了奖学金上学也不成问题,现在妈妈被照顾得很好,状态也不错。自己能有今天的生活和收获,都要感谢陆老师这些年来的教导与陪伴,“我知道自己不是陆老师最聪明最优秀的学生,但陆老师是我心中最好的老师,是我心中永远的陆妈妈!”

当雅轩的这封信寄到文山小学后,这个埋藏的爱心故事被学校领导得知,然后才得以被更多人知道。

文山小学校长李赐宗说,他看到刘雅轩同学的来信后,仔细读了好几遍,内心感到非常欣慰。在陆肖梅老师的资助下,刘雅轩同学学业有成,不忘师恩,倡导了社会正能量,同时他也为文山小学有这样默默奉献的好老师而感动,希望这份感动能感染更多的人。



扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑:蓝峰 美编:陈明丽 组版:姜玲

根据客户需求,上门制作菜品,赚取一定的服务费,近期“上门做菜”在一些大城市悄然兴起,不仅深受客户青睐,而且正成为一种新兴行业。记者采访发现,这种新行业在潍坊市也大受欢迎,从事这种行业的不仅有个人、团队,还有星级酒店,有的厨师团队一天能接十五六单,做一顿饭能挣数百元,收入可观。

记者 王佳潼 蔚晓贤

针对世界杯设计菜单 客户觉得很有面子

11月29日上午,贾江勇的电话又响起来,他看了一眼手机说,“订单又来了”。贾江勇告诉记者,整个11月份,他已经接了80多单了,这还算少的,之前一个月能接150多单。

“今天这一单是客户邀请朋友到家里做客,8个人,家常菜,但不能太低档,餐标定3000元。”根据经验,贾江勇知道像这类订单,客户对口感要求比较高,菜品也得花点心思。根据客户要求,菜品食材需要贾江勇一并采购。想到世界杯鏖战正酣,一份菜单已然在贾江勇脑海中生成,“6凉8热,一条鱼一道点心,再给每位安排一道法式香煎银鳕鱼和养生秋梨炖雪燕”。

确定客户对口味的要求并确认好菜单后,贾江勇就安排两位厨师上门服务。客户是晚上请客,厨师下午两点就到了,顺好菜,做好各项准备。贾江勇师傅说,他们不仅在菜品的“味”上下功夫,还很讲究菜品的“形”。这顿饭吃完后,客户给出了好评,“客户觉得我们想得很周全,菜品搭配得也好,虽然是在家里吃饭,但是档次一点不低,客户觉得很有面子。”贾江勇告诉记者,这一单下来他能赚400元服务费。

提起“上门做菜”,贾江勇直言造化弄人。贾江勇告诉记者,他曾经开了一家饭店,结果赔了20多万,在走投无路的情况下,朋友告诉他现在“上门做菜”比较火,可以试一下,不需要租门面,也不需要买桌椅板凳灶具等,基本零成本,关键是很有市场。

经过市场调研,贾江勇觉得靠谱,2020年左右他成立了璟轩餐饮管理有限公司,不过创业初期,如何寻找客户成了大难题。“只能‘扫街’发名片。”不过,贾江勇对拓展业务花了心思,他专门跑到各大商场的地下车库找奔驰、宝马等豪车塞名片,加微信,虽然是漫天撒网,但令人欣慰的是,的确有人下单了。

贾江勇告诉记者,他们可以提供多样化的服务,中餐、西餐、生冷、糕点等都可以搞定。目前,客户以企业占多数,一顿12人以内的饭,服务费为400元,超过12人服务费会增

前饭店老板转行『上门做菜』,月接150多单

加,服务时长在5小时。

贾江勇不但提供“上门做菜”服务,还可负责采购。贾江勇说,有一些食材为了保证鲜度,需要凌晨五六点就去市场采购。

贾江勇说,他服务过的客户反馈都很好,而老客户会主动帮他介绍业务,靠着口口相传,他的订单也越来越多。现在他平均每天都能接七八桌,多的时候一天十五六桌。入行“上门做菜”近两年,他的团队由最开始的2个人变成了全职厨师9个人,兼职厨师10多个人的大团队。“一开始一个月也就2000元左右的收入,现在一个月能挣3万多,20多万的债,也在2022年初全还上了。”贾江勇自豪地说。

菜贩兼职厨师
做顿饭挣188元

记者在采访中发现,“上门做菜”的有贾江勇这样的团队,也有单枪匹马的个人。王建平的主业是卖菜,有一次他刷短视频看到有人发“上门做菜”的内容,他觉得这样的活儿,他也能干,于是卖菜之余,他摇身一变成了“上门做菜”的厨子。

不像贾江勇是正儿八经的厨师出身,王建平做菜纯属爱好,能拿的出手的做饭经历,就是当年在农村的红白喜事上,帮忙炒过大锅菜。不过,王建平喜欢学习,经常在网上学做菜。但这并没有影响他接单。“就前几天,我还去高新区一个客户家里做了顿饭,我接的一般就是家常菜,炒鸡、炖鱼,再做几个青菜,一两个凉菜就够了,那顿饭给了我188元。”王建平说,有时候客户也会问他是不是专业厨师,他照实说,但客户吃过之后都比较认可,也就不再较真儿了。

王建平告诉记者,他会把做饭的视频发到抖音上,客户一般都是通过抖音找他下单。

不仅个人热衷“上门做菜”,就连星级酒店也盯上了这个新兴行业。潍坊一家大酒店专门为“上门做菜”起了一个好听的名字叫做“外烩”。酒店的商经理告诉记者,他们接的一般都是商务宴,很多企业倡导“家”文化,公司开展活动不愿到酒店去,而是在企业里,给员工营造家的氛围。商经理表示,这样的订单一个月能接一两单。

商经理介绍,他们的厨师比较多,桌餐、分餐、茶歇、冷餐会、酒会、烧烤、DIY都能接。

由最初的两个人到十余人的团队,不到两年还债80万

■律师说法

监管尚属空白,服务要明确规范

“上门做菜”很火,但真靠谱吗?客户的健康、安全有保证吗?

贾江勇告诉记者,他们团队的厨师目前有全职和兼职两种,招聘一个厨师有很多要求:必须要有健康证,要基本功扎实,同时工龄要在10年以上,在服务客户时,要具有随机应变的能力。而且在接单前都需要参加培训,“我作为公司的创始人,会手把手教学,做到口味统一,每位员工都要跟餐10次以上,才可以接单”。

采访中记者了解到,“上门做菜”作为一个刚刚兴起的行业,尚未纳入政府部门的监管当中。对此,山

东鸾都英合律师事务所的裴桂峰律师认为,“上门做菜”的厨师与雇主之间的法律关系,到底是雇佣关系还是承揽关系尚存争议,两者的法律责任不同。

针对代厨可能存在的法律风险,裴桂峰认为,健康风险、安全风险和质量风险是最主要的三个问题,厨师的身体健康、操作是否符合卫生要求、操作是否规范以及菜品质量是否过关,在提供服务前都应明确。同时,裴律师建议相关部门对“上门做菜”的监管应及时跟上,这样才能有效保护消费的权益,让这个行业健康发展。