

少年自幼失双亲，伯父托起他的大学梦

岳阳学子刘威以522分的成绩考入南华大学，没有父母陪伴的他拼出了崭新人生出路



扫码看视频

湖南省岳阳县毛田镇南冲村，坐落于湘鄂交界的深山之中，群山环抱。19岁的刘威在这片大山中长大，4岁痛失双亲的他，成长道路上始终有亲情温柔托举。

刘威和哥哥分别被两位伯伯抚养长大，刘威以522分的成绩考入南华大学，没有父母陪伴的他拼出了属于自己的崭新人生出路。

■文/图/视频 三湘都市报全媒体记者 魏灿 通讯员 伍嘉珊 蒋慧婷



7月25日，刘威在打工的餐饮店附近接受记者采访。

幼失双亲，亲情托举起他的大学梦

7月25日，记者从岳阳市区驱车一个半小时，抵达岳阳县毛田镇南冲村。这座毗邻湖北省通城县的村庄，正是刘威长大的地方。

刘威自幼就住在三伯刘美常家中。今年66岁的刘美常以几亩薄田为生，提起侄儿，言语间满是骄傲：“我没读过什么书，学习上帮不上刘威忙，全靠他自己努力。”

伯母杨五田转身走进房间，从衣柜深处翻出一沓用旧报纸层层包裹着的照片，又拉开抽屉，搬出厚厚一摞奖状，如数家珍般介绍：“这是他四五岁时，舅舅带他去拍的”“这是期中考试第三名奖状”……看得出，两位老人对侄儿视如己出。

刘威4岁时，父母双双离世，留下他与哥哥。在舅舅家生活两年后，到了入学年龄的刘威被刘美常接到家中照料。此后，刘威兄弟分别由二伯、三伯照顾，一晃十余载。

在邻里乡亲眼里，刘威就是刘家的亲孙儿。刘威与三伯的孙辈年纪相仿，几个孩子从小一同长大，堂兄堂嫂也对他百般照料。没有亲生父母陪伴的童年，靠着伯伯伯母的疼爱、同辈亲人的呵护，刘威得以安稳长大。

2025年，埋头苦读多年的刘威高考失利，少年一度陷入迷茫。“那会儿我已经年满18岁，成年了，三伯年近七旬，收入微薄，常年受病痛困扰……”有复读想法的刘威内心十分纠结，犹豫再三，他还是向三伯吐露了想要复读的心愿。平日非常节俭的伯伯没有半句迟疑，当即表态全力支持，执意要送他再战高考。

刘威的房间里，一本

巴掌大的笔记本记录着他近一年主要考试成绩与排名，发挥得好就画颗红色爱心，不理想的成绩后面则画上破碎的心。

“孩子靠自己的努力考上大学，我们也要努力把他供出来。不图他回报，只盼着他以后能顺利工作，好好生活，我们也算对得起他的爸爸妈妈。”刘美常说。

蒸笼般后厨里的追梦少年满怀感恩

深知家人不易、生活艰辛，懂事的刘威一心想着为家人减负。高考结束后，他来到岳阳城区的堂兄家中暂住，在附近餐饮店找到份暑期工。南冲村驻村工作队队员得知2026“湘·我的大学梦暨三湘阳光助学行动”启动的消息后，第一时间把媒体报道的链接发给刘威，提醒他申请一次性给予的5000元助学金。

25日15时，岳阳市五里牌暑气蒸腾，餐饮店后厨如同蒸笼，刘威戴着工作帽、紧扣口罩，在风扇持续的轰鸣声里忙碌。“工作不算辛苦，每个月有2600元收入，我想趁着暑假多挣一点，尽量不给家人们增加负担。”刘威说。

交谈中，刘威满心感恩，坦言一直感念三伯一家的照顾，也牢记其他亲人的关爱，尤其是2025年高考失利时，他觉得人生最灰暗的时刻，“谁都无法预测复读的结果，但是伯伯和家人非常坚定地相信我、支持我，是他们给了我翻盘的勇气”。

谈到未来，刘威目标清晰，计划迈入大学校园后，合理利用课余时间兼职。“我会全力以赴争取优异的学业成绩，希望未来能够凭借所学找到理想工作，用实实在在的行动回报一路扶持我的亲人。”刘威始终铭记成长道路上收获的点滴善意与温暖，“未来有能力了，也会主动向身处困境的人伸出援手。”

公示厨师身份证 杭州湘菜馆圈粉湖南老乡



杭州一湘菜馆出菜口贴出8张湖南籍厨师的身份证照片。受访者 供图

三湘都市报7月26日讯 “百分百湖南人，不可能不正宗。”近日，杭州一家湘菜馆的“硬核自证”火了。出菜口齐刷刷贴出8张湖南籍厨师的身份证照片，配上霸气标语，在短视频平台上收获百万点赞，不少在杭打拼的湖南人纷纷留言求地址。

“我们开业3年多，目前在杭州已开出近十家分店。”7月26日，记者联系上店主李铁皮，作为一名浙江人，他的湘菜馆后厨团队全部来自湖南。

从研发到出品，全靠湖南师傅

老板李铁皮告诉记者，贴身份证这招，其实是看到网上有地方菜馆这么“验明正身”，觉得好玩又硬气，干脆照搬过来。“我们店开了3年多，后厨团队从厨师长到掌勺师傅，全是湖南本地挖来的老搭档。从研发到出品，全靠湖南师傅，要的就是地道湘味。”在李铁皮看来，湘菜的灵魂是现炒，但光现炒不够，得让顾客亲眼看见。

“传菜口贴身份证是态度，明档厨房和板前制作档口才是底气。”李铁皮说，汤品、焖炖、煲饭……所有工序都在食客眼皮底下完成，一勺热油、一把辣椒，烟火气扑面而来。“眼见为实，比什么广告都管用。”

“让异乡人吃出温度，让本地人吃出新鲜”

李铁皮告诉记者，视频走红后，客流略有上涨，但远没到爆满。“我们清楚，凑热闹的人只是一阵风，真正养店的，是那些一周来五六次的老顾客。”李铁皮表示，这些老客里，既有在杭州安家的湖南老乡，也有江西、湖北等“吃辣同盟”。他们像社区邻居一样，主动给菜品提建议，甚至帮店长出主意。

为了照顾各路“刁嘴”，店里既保留了新派菜“辣白菜炒黄牛肉”，也开发了青椒余牛肉、丝瓜鸡、煲饭等兼顾经典与创新的菜品，定期根据点单数据淘汰换新。

创业这些年，李铁皮对湘菜有了更深的理解，“不是越辣越好。湘菜的灵魂是鲜辣，在辣味之上，必须守住食材本身的鲜。那种只靠重油重盐刺激味蕾的，走不长远。”

接下来，他计划继续深耕湖南原产地供应链，把地道的湖湘烟火味稳稳端上杭州餐桌。“我们想让异乡人吃出温度，让本地人吃出新鲜。”李铁皮说。

■全媒体记者 罗艾敏 通讯员 彭义

