

长沙六年级学生洪琛柔肩担家事,11岁的她以“剖鱼老师傅”形象走红网络

“多帮一点爸妈,他们就能少累一点”

对话当事人



扫码看视频

洪琛照片。
朱帅铭 摄

9月21日,长沙市枫树山小学东校区的操场上,到处是孩子们奔跑追逐的身影,喧闹的笑闹声一阵阵传来。六年级学生洪琛在小伙伴中间,来回跑跳,头发被风吹得微微散开,浑身是属于这个年纪的蓬勃活力。看见记者,她慢慢停下奔跑的脚步,脸颊带着跑动过后淡淡的红晕,腼腆地笑着打招呼。

今年7月,洪琛因一段在鱼摊处理活鱼的视频走红网络。两年前,9岁的洪琛看到母亲意外摔伤腿,家里水产摊人手紧张,便主动站上鱼摊,一点点摸索练习,学着帮家里分担重担。

■文/视频 三湘都市报全媒体记者 蔡银
朱帅铭 通讯员 何思依 郑怡然



洪琛在剖鱼。 受访者 供图

意外出圈,热度之下守平常

随着视频广泛传播,洪琛成了大家口中的网络“小红人”。在学校里,偶尔也会有老师、同学好奇地向她问起网上的这段经历。面对大家的好奇,洪琛只是笑笑,话并不多,校园生活依旧和往日一样。

走红之后,洪琛也收获了不少来自身边人的暖意。“我的幼儿园老师还特地过来买鱼,还会站在摊位边和我妈妈唠几句家常。”洪琛告诉记者,很多许久未见的熟人也会特意到鱼摊来看一看她。

一份份细碎的善意,温暖着小姑娘的心。网络的热度也并没有打乱她的生活,洪琛依旧安下心读书学习,踏实地过着平凡的日子。

精益求精,苦练剖鱼手艺

不少网友看完视频,纷纷称赞她剖鱼的动作干脆老练。面对如潮的好评,洪琛却十分冷静:“还是差了一点点,是熟练度的问题。”

两年前母亲摔伤腿,9岁的洪琛主动来到自家鱼摊帮忙。回忆刚开始学剖鱼,她坦言:“可能是看爸爸妈妈剖鱼很多多次了,一握住刀就知道下一步该干什么,很自然地就继续了。”

最开始练习时,她直接徒手去掏取鱼内脏,手指好几次被鱼刺扎破流血。后来她戴上手套,慢慢摸索把控下刀的力度与节奏。

从最开始拿着死鱼反复练习,到熟练刮鳞、开膛、清理内脏,手上这套利落动作,都是一次次实操慢慢练出来的。哪怕已经得到不少顾客认可,她依旧愿意沉下心继续打磨手艺,一点点把事情做得更好。

假期守摊,小小肩膀担家事

升入六年级后,课业压力逐步加大,可每逢周末和节假日,洪琛依然抽空到自家鱼摊帮忙。“生意忙的时候,早上八点就会叫我去帮忙;如果客少,我就睡到自然醒再过去。”

假期忙起来,她几乎全天守在摊位:上午捞鱼、剖鱼、接待顾客;下午清洗工具、整理台面,一晃就是两年多。当别的孩子趁着假期外出游玩时,她的假期常常萦绕着挥之不去的鱼腥味,终日在喧闹的市场里忙活,却从未叫苦。

鱼摊的劳作琐碎耗力,水渍和鱼腥时常沾满双手,对一个小学生而言并不轻松。洪琛没有畏惧这份辛苦,看见家人操劳,便主动站出来分担,用自己小小的双手替家里多扛下一点担子。

洪琛说:“多帮一点爸妈,他们就能少累一点。”

在学校老师们眼中,洪琛是个有些腼腆的孩子,格外热爱运动,也很热心。“和她熟悉了,她就会展现出鲜活的一面。谈起她的时候,老师们都是笑着的。”何思依老师告诉记者。

逐光成长,少年自有向阳心

聊起心中对成长的理解,洪琛说得简单质朴。在她看来,做好自己、体谅家人、尊重师长,这些都是成长里很重要的事。对于这个11岁的小女孩来说,认真过好当下的每一天,便是最好的时光。

走出鱼摊,洪琛依旧是活泼烂漫的普通小学生。空闲时,她最爱和小伙伴骑单车,和朋友们肆意奔跑玩耍。

聊到自己喜欢的乒乓球球星孙颖莎时,她低下头,嘴角悄悄上扬,难掩内心的欢喜。她自豪地告诉记者,“我有一把孙颖莎的签名球拍,收藏在我房间的柜子里面。”

说起爸爸妈妈对自己的期待,洪琛浅浅一笑,“父母最关心的始终是我的身体健康。”早早体味过生活劳作的不易,在书声琅琅的校园与满是烟火气的鱼摊之间来回穿梭,洪琛慢慢淬炼出一份可贵的坚韧。

秋风掠过操场,吹起洪琛额前细碎的头发,望着操场上肆意奔跑嬉戏的同伴,她脸上绽放出澄澈明亮的少年笑容。

父亲三十年湘菜老店遇冷 女儿求助引上万网友支招



扫码看视频

9月22日,长沙中南汽车世界,傍晚的湘菜馆里,罗师傅和女儿罗雯欣两人招呼着客人,手上打包的活也没停下。正值饭点,一楼七张桌子坐满了,但二楼却全空着。“怎么没人来我爸爸的饭馆吃饭呀?”今年刚毕业的罗雯欣看着父亲的老店日

渐冷清,在社交平台发帖求助。没想到,上万网友赶来支招,有人设计门头菜单,有人跨区到店试菜。线上献策、线下打卡,让这家老店有了转机。

老店遇困:两代人守着湘菜烟火,红火光景难续

走进中南汽车世界这家湘菜馆,朴实的装修带着老店独有的年代感。这家店30年前最早开在湖南省体育场附近,叫“香丰缘”,逢年过节座无虚席。

2014年,因妻子常年熬夜做夜宵积劳成疾,一家人搬离老家更近的中南汽车世界,由罗师傅独挑大梁。刚搬过来那几年,片区人气旺盛,店里最多雇18名员工,罗师傅甚至计划开分店。

变化是慢慢发生的。片区常住居民不断外流,消费力下降,周边十几家餐饮店同台竞争。疫情之后,生意下滑得更加明显。如今店里只剩6个人,罗师傅、罗雯欣全都要顶班。后厨师傅休息,罗师傅就得进厨房炒菜、打荷;年龄大的店员不会操作线上核销,罗雯欣就固定守在前厅,接待、点单、核销一肩挑。

罗雯欣是在餐馆里长大的孩子,小时候就在湘春路老店端盘子,寒暑假回来帮忙。今年7月大学毕业,前台员工离职,她便进店全职帮忙。两个月下来,她亲眼看见昔日热闹的老店门庭冷落。“菜品味道不差,但缺少宣传;想上新特色菜,后厨人手不足。”罗雯欣试着更新了团购,却发现只能短暂吸引客流,很难留住长期回头客。看着年近六十的父亲硬扛压力,她心里焦急,一时找不到破局办法。

线上求助:网友隔空献计打卡,陌生善意落地老店

“怎么没人来我爸爸的湘菜店吃饭呀?”店里清闲的一天,罗雯欣随手在社交平台发了一条帖子,配上几张菜品照片。她原本只是想征集附近食客的真实建议,却引来上万网友留言献策,甚至还有海外网友参与讨论。

评论区成了老店的“线上智囊团”。“招牌像零食店,不像老馆子”“菜单照片背景不统一,还有抠图”“这么有锅气的菜,怎么起了个像预制菜的名字”……话不客气,却句句认真。

有网友用AI为老店重新设计门头,还原老店的模样,还有网友重新排版设计菜单。罗师傅看着“新招牌”,感叹“这就是他们记忆中老店的样子。”

更让罗雯欣没想到的是,网友不只在线上说。有人从十几公里外打车来,有年轻情侣骑电动车跨区打卡。大多数人没表明是看帖而来,只是安静用餐后留下真实评价。

罗师傅一条一条翻看网友的评论。一辈子埋头炒菜、习惯独自扛住压力的他,被这些陌生人的建议打动。晚上九点,餐馆准备打烊,父女俩还在商量,怎么按照网友的建议,再改进改进。“这个菜单做的确实好,我的菜单都是我用手机拍的,确实没人家有食欲。”罗师傅笑着说。

“大家送来的不只是创意,更是老店继续走下去的方向。”罗雯欣很感动也有了动力,她计划淘汰销量差的菜品,改良口味,优化线上团购和外卖,并尝试用自媒体记录老店日常,帮店里引流。

火苗一起,锅气升腾。这一次,老店不再只是父女俩硬撑——屏幕那头,许多陌生人正惦记着,等它慢慢好起来。

■文/视频 三湘都市报全媒体记者 罗艾敏