

4月15日清晨6点，昌江黎族自治县石碌镇环城东二路，空气中的凉意还未散去，老字号加积鸭饭店的厨房已经亮灯。饭店老板黎钟雄手持长勺，搅动着一锅香味浓郁的肉汤，准备做早餐所需食材。

“每天到店第一件事就是熬汤，火候要掌握好。”黎钟雄在接受海南日报全媒体记者采访时说，这锅汤要熬50分钟左右，汤熟之时也是开门迎客之时。这锅汤正是他从2002年开始推出的“黎叔宽粉汤”的汤底。

黎钟雄是海南琼海人，人称“黎叔”，20世纪80年代末来到昌江。30多年里，他卖过烧烤，开过美容院，积极参加公益活动，有空还会练习写毛笔字，经历丰富、多才多艺。

昌江「黎叔」的斜杠生活

■ 海南日报全媒体记者 刘阳秀



黎钟雄做的宽粉汤。刘阳秀 摄



黎钟雄烹制的美食。昌江融媒体中心供图



黎钟雄写毛笔字。

一碗煮了23年的宽粉汤 “我就是想跟别人不一样”

在昌江，常见的米粉一般不到1厘米宽，而“黎叔”做宽粉汤用的，是比普通米粉宽2倍多的宽米粉。“我就是想跟别人不一样。”这个看似简单的理由，体现了黎钟雄有一颗“叛逆”的心，“人家没有的，我做到了，就是独一无二的”。

宽粉、瘦肉、猪舌、猪心、青菜……这碗“含肉量”十足的宽粉汤做法确实不太一样。黎钟雄介绍，别人家的粉汤会把粉放进汤里煮，他做宽粉汤是先用蒸箱把宽粉蒸熟，加入煮熟的肉和菜后，倒入熬好的热汤，“这样可以更好地保持不同食材原有的口感和味道”。

上午9点，记者看到，店内和店门口的树荫里，仍有不少食客在品尝宽粉汤。水雾升腾间，他们低头“嗦粉”的满足表情，成为这碗粉汤最生动的广告。饭店门前墙角处的电视机，正在重复播放几年前CCTV17农业农村频道《谁知盘中餐》栏目对“黎叔宽粉汤”的报道片段。

“微信收款15元”“微信收款30元”……收银台的收款语音频繁响起，足见这家小店的人气之旺。黎钟雄告诉记者，宽粉汤一直卖得不错，生意最好的时候一天能卖出500多碗。

“石碌没几家店的粉汤能比得上这家。”坐在一旁用餐的石碌镇居民李运顺，是饭店的老食客，“味道鲜”是他对“黎叔宽粉汤”的评价。7年前，他搬到附近后，早餐时间经常光顾加积鸭饭店，“几乎天天来吃”。凭借与众不同的食材、做法和味道，23年来，黎钟雄在石碌镇烹制的这碗宽粉汤，慰藉着许多食客的胃和心。

然而，打破常规，总免不了有质疑声。黎钟雄回忆，当年刚推出宽粉汤一周左右，就有食客因吃不惯表示不满。“当时他们看到有猪粉肠就骂了我一顿，说怎么用这种东西来做粉汤，没吃一口就走了。”

不过，这样的遭遇并没有让黎钟雄畏惧，反而成为激励他进步的动力。如今，为了进一步了解顾客的需求，他几乎每天都要品尝自己做的宽粉汤，也经常在店里观察客人的反应。他说，要做长久生意，就得“跟客人感受同一种味道，随时关注他们的反馈，优化自己的产品”。

一手掌勺，一手执笔 当地人排队找他领对联

若以为黎钟雄只会炒菜、做粉汤，便小看了这位昌江“黎叔”。

6年前，掌勺多年的黎钟雄对书法产生了兴趣，开始自学毛笔字。饭店门口两边各摆着一个小摊，一个用于为顾客提供免费茶水，另一个则是黎钟雄写毛笔字的专属区域。每天营业期间，他会趁着空闲时间到门口的小摊处写上几笔。

“炒菜时是一种火热的心情，写字则需要更多耐心。”黎钟雄深有体会地说。虽然从后厨到小摊的距离不到20米，但每次炒完菜去写字，他得从灶台前挥汗如雨

的炽热中抽离，快速调整自己的状态，切换为宣纸前凝神静气的淡定。“刚开始写毛笔字的3年里，总有些毛躁，一张纸没写几笔就丢掉，很多次想放弃不学了。”回忆初学时的经历，黎钟雄比画了几下撕纸的动作。

然而熟能生巧，经过几年的练习，他的毛笔字写得遒劲有力，可谓渐入佳境。饭店内外，处处可见墨韵雅意，门口的对联、玻璃窗和墙上贴的“福”字等，皆出自“黎叔”之手。“春节前很多人来他这里排队领对联呢！”李运顺停下手中的筷子，笑着夸赞起了黎钟雄的笔法。

如今，黎钟雄在昌江书法界小有名气，找他求对联的不止饭店附近的居民。“企业开展相关活动或有人结婚，经常邀请我去给他们写对联。”黎钟雄说，他把书法发展成自己的副业，下厨之余多了一种消遣的选择，平时只要有空，他也会参加各乡镇举办的赠送书画活动。“我在书法方面还有很大的进步空间，厨艺也是，所以要走出去多学习。”他说。

玩滑板、玩平衡车、做公益 “时刻保持年轻的心态”

点开黎钟雄的短视频平台账号，记者看到了他的个性签名：一个开饭店的斜杠“青年”。虽然已经53岁，但“黎叔”有一颗不服老的心，在他眼里，自己仍是个热血青年。

“我喜欢玩年轻人玩的东西，时刻保持年轻的心态。”黎钟雄说。从骑独轮车到玩滑板，再到如今迷上平衡车，他的街头运动项目多次刷新升级。为展现对“新宠”的驾驭技巧，他还专门购置了一款便携式音箱。在他发布的短视频作品中，既



黎钟雄骑平衡车。

有挥毫泼墨、烹饪美食的生活雅趣，也有手提音箱、脚踏平衡车在广场上旋转漂移的潮流酷炫。

作为斜杠“青年”的“黎叔”，不仅是厨师、书法爱好者，还有另一重身份——海南省“美在心灵”大学生支教志愿者协会昌江分会会长。“昌江的水土养育了我30多年，我想通过公益尽自己的一份力回报它。”缘于这一初衷，这些年他在志愿服务方面倾注了不少心力。

和学生一样，黎钟雄每年都非常期待寒暑假的到来。假期一到，他便忙着组织协调大学生到昌江支教。“有几次在店里忙着做菜，突然收到协会那边需要人帮忙的消息，我立马跑过去了。”黎钟雄热心公益，有时也会影响他的主业，“我老婆也抱怨过，说我炒着菜就不见人了”。

黎钟雄热爱公益还有一个原因：喜欢和年轻人“混”在一起。他说，组织开展支教活动，可以观察大学生与小学生之间的互动，感受不同年龄层碰撞出的活力。“看到孩子们互相影响、共同成长，我很开心、很知足。”

中午12点，进店吃午饭的客人逐渐增多，其中不乏与黎钟雄相识多年的熟客。面对老熟人，“黎叔”简单交谈几句便掌握了他们想要的菜肴和味道，随即转头扎进了“火热”的厨房中。■

本版图片除署名外均由受访者提供