



1925年，戴玉符在沧州书铺街卖面条，供养一子五女长大。之后，戴成芳、刘桂英母女依次接过生意，戴家面条成了百年来沧州人记忆中的味道。而今，传承的重任落在第四代李芳芳的身上。为了祖传的手艺，事业小成的她决定从头开始。

一碗面传承好家风

本报记者 杨金丽 魏志广 摄影报道

很少有人相信，事业小成的李芳芳，过着怎样的生活。

每天早晨4时准时起床，帮妈妈轧面条、运面条。上午7时到面馆，一头扎进厨房，穿上皮衣，制作各种面卤。下午2时，面馆暂时打烊，她骑电动车到兰亭苑附近，打理那里的超市生意。下午5时，再骑车返回面馆，准备迎接晚餐食客，并开始熬制第二天所用的酱料。

“朋友都不理解我为什么要把生活过成这样。别人有钱了，都喝茶、享受，我呢？不能化妆、穿好衣服和高跟鞋。大多数时间，不是熬酱，就是轧面条。女友说，你干嘛要把日子过得这么苦？其实，做这一切，我心甘情愿。”

一见面，她就快人快语，坦诚心声。

一生的回味是姥姥家的味道

今年40岁的李芳芳，与姥姥有深厚的感情。从小，她是看着姥姥轧面条、吃着姥姥做的热汤面长大的。很多和妈妈难以启齿的话，在姥姥面前，她可以毫无顾忌地讲出来。永远勤劳劳作轧面条的姥姥，从来都无条件疼爱她的姥姥，慈眉善目又睿智无比的姥姥，不仅是她童年美好的回忆，也是长大后的她最想活成的模样。

2011年，80多岁高龄的戴成章在儿子戴继刚的陪同下，从浙江来到沧州。戴成章是李芳芳的舅姥爷，也是一位名医。老人此行，为的是心心念念的父亲和大姐家的面条味道。从舅姥爷那里，李芳芳知道了姥姥家更多的故事。

1885年，戴玉符出生在沧州城，曾以刻字为生。1925年，他从天津三条石买来切面机，在西门外的书铺街从事切面生意，养活了一家老少。戴玉符有一子五女，儿子戴成章考上北京医科大学，毕业后从医，切面手艺由长女戴成芳继承。

戴成芳嫁到运河畔后辛庄村刘家，也把切面生意带到了这里。她相貌清秀，为人爽快，既吃苦耐劳，又聪明智慧，虽只上过3年学，却写一手好字，还能双手打算盘。

戴成芳有三子二女，继承她轧面手艺的，是二女儿刘桂英。本来，刘桂英绣花一个月赚300元，却被妈妈喊回家轧面条，一个月只给30元。在别人看来不可思议的事，刘桂英却安之若素。

刘桂英的女儿，就是李芳芳。砖砌的大院子，大槐树下，屋子里切面的姥姥，和面的妈妈，还有陆续不断来轧面条的街坊四邻。生长在这样的环境，芳芳印象最深的，是姥姥无论多忙都永远干净整洁的形象，以及说过的那些话：“这个活儿，好好干，是这么干，不好好干，也是这么干。干好活儿的人，干不出次活儿来；干次活儿的人，这辈子也不出好活儿。”“不该你赚的，一分钱也不能赚。不然，就算

以后赚了一万块钱，也还不上这一分钱！”……

戴成章来沧，就是希望能把父亲和大姐的手艺传承下来。老人说：“戴家面条里有我一生都忘不了的味道。你们年轻一代，要把老手艺传下去！”

从定名到开店用了7年

其实，几年前，芳芳就动过接班的心思。

那是2006年，她生完孩子不久。她咬牙坚持了两个月，最后实在受不了了。“每天凌晨两点起床，轧面条的地方不能开空调和电扇，天天挥汗如雨，和面、切面都有一套程序，妈妈看似简单的操作，到了我手里，就变得异常艰难。我想，人生要是这么过，真是太难了。”

她转而经营超市生意，3年赚了一套新房。偶尔她会想：妈妈辛苦一生，也赚不到一套新房。姥姥和妈妈难道不明白吗？她们那么辛苦，到底为的啥？

当舅姥爷表示要开家面馆传承戴家面条，且认为她是最理想的人选时，芳芳掷地有声：“干！”

这不是心血来潮，而是深思熟虑后的决定。“我再也孝敬不了姥姥了。开面馆，就是想让姥姥的精神传下去。”她说，结婚前，姥姥答应她，要把自己陪嫁给她。谁知，身体硬朗的姥姥忽然撒手而去，成了她解不开的心结。打开心结最好的方法，就是传承姥姥家的味道。

2012年，家人商定，将面条命名为“戴玉符”面条，并注册了商标。从定名到开店，他们用了7年。

7年里，芳芳所有的努力，都围绕传承姥姥家的味道。自家超市旁有一家快餐店，她毛遂自荐，每天早晨5时给人家打卤子。快餐店老板开始怎么也不相信：超市女老板能俯下身子做这些。3个月后，他彻底服了。芳芳又提出新的合作方式：晚餐加入面汤生意，由她带人来做，利润方面，两家分成。老板当然乐意。芳芳一下子从打工妹变成了合伙人。

最少不了的，是和妈妈学轧面条。有人说，做同一件事超过3万小时，就能成为专家。妈妈刘桂英一生轧面条，在这方面可谓出神入化。芳芳和家人曾试图把面条制作科学化、标准化，妈妈说不可能。面粉是新麦还是陈麦，四季气温、湿度、阴晴不同，水与面的比例、温度全靠妈妈的双手掌控。7年来，她无数次在妈妈身边亦步亦趋，在关键点上依然一看就会，一干就废。妈妈告诉她：“一旦决定做一件事，就必须全心投入其中，穷尽一生磨练技能。”

怀着敬畏和执着做事

2019年6月22日，面馆开业了。

面馆外，人声喧哗，热闹非常；面馆内，李芳芳看着墙上姥姥的照片，心静如水。照片里的姥姥仿佛在说：“你们可以不干，千万别干砸了。”她暗暗点头。

这处面馆是几经选址才定下来的。之前，妈妈刘桂英一直催她：“面馆还开不开？老主顾们都等得不耐烦了。”

多年来，刘桂英一直在运河边的胜利公园菜市场卖面条，收获了一群粉丝。每天早晨，不等刘桂英出摊，就排起长龙一般的队伍。绝大多数时候，大家都井然有序，但也有特殊情况。曾有人冲到最前面，举着一百块钱喊：“能不能把价格提到10块钱一斤？给我来10斤！”有人扛起盛面条的大簸箩喊着：“今天我要是买不上，谁也别吃！我扔进河里！”还有人抽自己的嘴巴：“让你嘴馋……”无论何种情景，刘桂英总是心平气和。不用她出手，粉丝们会主动上前一一化解，她只需按顺序给大家称面条即可。

苦了累了一辈子的刘桂英，最享受的就是卖面条的时刻。“特别有成就感，永远是被别人包围着，一出来面条就被一抢而光。”

2018年，胜利公园菜市场被取缔。老主顾们还是离不开她做的面条。在某种程度上，是老主顾们成就了这家面馆。

真正干起了面馆，李芳芳才感到四面八方的压力。每一个环节、每一个方面对她都是前所未有的挑战。单从捞面来说，身材娇小的她要踩在高台上，才能捞起面来，每捞一勺对她都是考验。艰难的时候，她就回头看一眼照片里的姥姥。微笑的姥姥总能给她无穷的力量。

有人建议她多种经营，以烧菜为主，兼卖面食和米饭。她没有同意。初心就是开面馆，就要在面馆上动心思、下功夫，其他饭菜，不去涉及。

有人说她一根筋，这何尝不是她对面馆的敬畏和执着？做家的味道，做健康绿色食品，才是她努力的方向。

挺过最难的初创时期，她落下了一身病痛，也越来越体会到家族传承下来的“工匠精神”。为了制作出姥姥家的味道，她拒绝一切添加剂，每种酱料，都选用最好的食材，用最传统的方式熬制出来。肉选哪个厂家哪个部位的，面酱选哪个牌子哪种容量的，各种蔬菜都是捡固定商家最好的买……

最难的熬酱。为了做出浓郁清香的酱料，她都是下午熬两个半小时，第二天一早再熬1个小时。熬酱时，厨房里又不能开空调，冬天一身汗，夏天犹如洗桑拿。时间，嘀嗒嘀嗒过去，油与酱由最初的分离，到一点点彼此交融，这让她想到了人的一生。炙热的温度下，她心底无比纯净，常常一个人笑出声。

娄德礼高玉珍夫妇：

共述家国情深

本报记者 杨静然



“搬家之际，为瘦身而出，母亲却将十二箱旧书贴上名字，生怕春风年轻，取走一页。您说，一本书，是一棵树，与书同行，可走出自己的荒芜。”“父亲的白发，是我心爱的诗集……”在儿子娄勇的笔下，娄德礼和高玉珍朴实无华、乐于奉献的一生是最鲜活生动的创作素材。

走进沧县土地局宿舍娄德礼的家，夫妻俩一个收拾屋子、一个侍弄院子里的蔬菜。这种举案齐眉的默契已相伴多年。

77岁的娄德礼是沧县纸房头乡侯庄子村人。1965年，他加入中国人民解放军，成为一名工程兵。两年后，就成了一名中共党员。

彼时，国际形势日趋紧张，战云密布。娄德礼所在部队奉上级命令到山里修筑防御工事，挖国防洞。

受限于当时的条件，凿山挖洞有时要靠人工完成。

娄德礼记得，他们每天的工作就是凿洞和爆破。“凿洞要先在山体上打眼儿，把炸药放进去，然后点火。趁着导火索燃烧之际，人员立即撤离现场，用最快速度跑到安全地带。”

可想而知，危险随时而至。

一次爆破，事先安装好的10个炸药包只响了9个。身为党员和班长，娄德礼毫不犹豫，第一个冲上前去排雷。他用竹竿把淤泥挖出，然后小心翼翼地掏出雷管，拆掉了炸药。

“排雷是项技术活，稍有不慎就会被炸得粉身碎骨。”心灵手巧的娄德礼每次都临危不惧，安稳排除隐患。也因此，他多次受到上级嘉奖，受到北京军区政治部首长的接见，还被授予“硬骨头小组”称号。

当兵10年，娄德礼历经无数危险和艰难，他也成长为一名合格的解放军战士和优秀共产党员。

1975年，娄德礼转业，历任沧县车辆厂车间副主任、办公室主任，沧县经委人事科干事，沧县组织部副局级委组织部，沧州市制酒厂副厂长、党委副书记。多次被评为优秀党员、先进组织工作者。他能写会干，能力突出，2000年，被沧州市委、市政府记三等功。

这些成绩的背后，也离不开妻子高玉珍的支持。

75岁的高玉珍出生在沧县十二户村一个红色家庭，战火纷飞的年代，家中长辈8人先后参加革命，3人牺牲在战场。耳濡目染下，高玉珍刚参加工作就递交了入党申请书，党龄至今已55年。

她曾在沧县医院、沧县国土资源局工作，由于工作认真，多次获得“先进工作者”称号。

夫妻俩一个做党务工作，一个当会计，对党忠诚、乐于奉献，是他们不变的初心和信仰。

娄勇记得，父亲无论工作多忙，回家都要帮母亲做饭；母亲勤奋好学，初中毕业的她一步步深造，考大专，考会计师；平日闲顿时，父亲给母亲讲党的理论政策，而母亲则教父亲如何记账、打算盘……他们互敬互爱、互相学习，一点一滴地影响着彼此，也影响着儿女。

“那些年，母亲在医院工作，老家的亲戚隔三岔五就有来看病住院的，我父母不仅照顾他们看病，还为他们送粥送饭。事情虽小，但他们的善良和默契却深深地影响着我。”娄勇说。

致敬百年党龄夫妻

工地上的“许三多”

——记河北省“最美农民工”刘振环

本报记者 齐斐斐 吴晓彬 摄影报道

清晨5时，沧州嘉禾大道的工地上，几盏灯还闪着慵懒的光。泥水坑洼的路上，几辆商砼车轧过，带起片片灰尘。灰尘落定的时候，一个灰色的身影出现在路的尽头。今天是项目开工的第一天，作为圣卓集团的一名工长，刘振环第一个到了场。

与泥水打交道的20年，这样的默默“出场”，他早已习以为常。

粗犷汉子的细心

憨厚朴实，46岁的刘振环有着许多农民工“可爱”的笑容，不一样的是他有“许三多”式的眼神，执着和坚持是这个农民汉子的底色。

刘振环的家在运河区刘胖庄村，17岁初中毕业后，就到村上的建筑队当小工。

推沙子石子、抹灰、镶砖，看似简单的活儿，却要经过成百上千次实践才能摸透其中的门道。抹灰需要水平，更需要垂直，墙面才会均匀立体，没有角度的偏差。这就对抹灰工提出了精细的要求，千斤坠得不偏不倚，差之毫厘，就可能造成墙面不平或浪费材料。对此刘振环对每一个环节都认真学习，精益求精。刘振环不爱说话，但学得仔细、干得地道，逐渐也出了师。5年，与各种涂料相伴的5年，在刘振环的青春岁月中，那些五彩斑斓的墙面与内饰就是他对未来的憧憬。

时光回到15年前，刘振环自己组建了装修队，凭着那股认真劲儿，得到了很多客户的认可和好评。同时也不断积累经验，不断学习技术，不断破解难题。刘振环说，十几年前的沧州，仿古建筑较少，掌握琉璃瓦屋顶铺设技术的人较少。有一次，接到客户要求后，立刻就找到了“高人”学习。根据实际情况，认真研究，找到了屋角弧度铺设的诀窍，完美完成了仿古屋顶的建设。

随着工作的深入，刘振环深感自己专业技能的欠缺，深刻体会到科学文化知识的重要性。在认真工作的同时考取了电焊工、建筑起重司机、电工、镶贴工等多项专业技能证书，并利用工作之外的时间考取了函授大专。

日前，刘振环获评“河北省最美农民工”。对于这样一个执着好学的人，圣卓集团主管生产的副总经理刘书旺说，在工地上，脏活累活他都冲在前面，给工人们带了好头。技术负责人王兰天说，振环是个工作狂，好学善作，遇到困难可以举一反三。负责集团党建工作的蒲宝建则夸他积极参与公司爱心社捐赠活动，乐于助人。

集团董事长许云飞对他这位“老友”更是赞赏有加，“做企业，干事业，就需要这样有责任有担当有胆量的人。企业随着国家政策的调整，在不断创新升级，接触的高端精品项目会越来越多，为员工们注入新的血液，不断学习才是企业发展的长久动力。集团将以刘振环为榜样，激励全体员工，奋发有为，做好圣卓的每一项民心工程。”

天逐渐亮了，工地上又开始了一天的忙碌。对于荣誉，刘振环只是微笑以对，他拿着测量仪，瞄向了远方。那是企业发展之路，更是他人生越走越宽的路。

施工班长的恒心

术业有专攻，一个好的建筑绝对是一件精美的艺术品。泥土之于艺术、农民工之于艺术的塑造者，二者之间只有认真学习、不断创新才能抵达。7年前，刘振环与圣卓集团董事长许云飞相遇。在项目建设中，许云飞专业的技术和充满活力的奋斗精神，让这两个有理想的人走到了一起。

黄骅湿地公园项目中，学会了“人字铺”；东光开发区主干路项目中，学会了抄平放线、在渤海新区大化工程项目中，学会了各种设备基础建设……就这样，在不断学习实践中，刘振环进步飞速。

“使用水准仪是项精密的技术活，不论是道路还是地下管道，坡度的把控是最关键的，有时候5米就要做一次抄平。咱是做工程的，一定要做良心工程，为政府和老百姓服好务。”刘振环这样说，也一直这样做。

为了满足建设方的要求，每项工程开工后，他

