

万方： 做北方面点的南方“大师傅”

本报记者 邢程 摄影报道

今年46岁的万方在新华区经营着一家小吃店。虽然她来自武汉，但多年在北方打拼，已然成为“半个”北方人。今年6月，经营16年面点生意的万方办起了北方传统小吃培训班。在她指点下，百余学员已“出师”，更有不少学员已经开起了小店。

爱上北方面点

9月15日下午2时，送走了顾客预订的外卖，万方再次返回后厨忙活起来——她要为前来学习面点制作的学员提前准备食材。这时，经营肉夹馍生意的何先生给万方打来电话：“万姐，你猜我这星期卖了多少货？”没等万方反应过来，他又激动地补充道，“光肉就用了100多公斤！”万方听后真心为他感到高兴，赶忙放下手中的活计，与他聊起“生意经”。

万方热情好客，爱交朋友，人们习惯称呼她“万姐”。认识万方的人都知道，她很会做饭。油条、酱香饼、肉夹馍、千层饼、煎饼、小笼包……各种小吃她样样精通。“我从14岁就跟着家里人学做面点，起初只是为了生计，后来慢慢变成爱好。”万方向记者讲起了自己与北方面点之间的“不解之缘”。

万方兄妹四人，自幼跟着爷爷长大。爷爷在家乡经营着一家早餐店，主营当地人爱吃的油条、包子。为了多赚些钱贴补家用，万方的父亲背上行囊，从家乡武汉来到北方学习制作烧饼等面点手艺，把北方特色美食带回了家乡。年幼的万方常帮着大人打下手，也渐渐地喜爱上了北方的各式面点。

从小耳濡目染，万方很快掌握了不少制作面点的“窍门”。2007年，万方想去大城市闯一闯，和家人沟通后，最终和爱人、大哥、侄子一起结伴来到北京。

改良传统面点

“创业初期的日子十分艰苦。我们在偏僻胡同租了一个很小的店面。”万方说，租完店面，她用剩下的钱买了一个电饭锅，煮饭、煮菜都用它，这样“硬挺”了好长一段时间。

每天凌晨三时，万方一家人就起床准备食材。常常为了多挣几十块，一家人忙活到深夜。一天只能睡三四个小时，万方常常困得哈欠连天，可她闲下来还不忘研究北方人爱吃的美食的新做法。“南方人比较讲究吃，我也是。”万方说，煎饼、酱香饼、馄饨、香葱烤饼等面点，她都尝试制作、改良。小店美食不断“上新”，生意也越来越好。

义务传授“秘方”

今年6月，万方兑现了自己的诺言，第一期培训班如期开班。“大师傅”们现场义务教学，学员只需交纳一定的食材费。万方的老顾客们得知后，争先恐后报名，首批10名学员率先走进了“万姐”的后厨。

香酥掉渣的烧饼、皮薄馅大的灌汤包、味道浓郁的酱香饼……经过为期一周的学习，学员们掌握了10余种传统小吃的制作方法。就这样，一传十，十传百，越来越多的人知道沧州有个义务教授面点点的“万师傅”。



李振远伏案学习

9月20日一大早，李振远像往常一样，在爸爸帮助下，坐着轮椅早早来到学校。对李振远来说，新学期第一件喜事就是学校为他专门改造了残疾人专用通道。

今年15岁的李振远就读于南皮县第三中学，正在读初三，是位

患有脑瘫的特殊学生。虽然他双手不能握笔写字，但他热爱学习的劲头儿一点不输其他同学，每天坚持靠“心算”完成各项作业。从小学到初中，“不服输”的李振远也受到老师和同学们的喜爱。

“以往考试，我们都是把试卷



▲ 万方(左二) 教学员配制食材调料

▶ 万方指导 学员制作的美食



面点制作技艺的，大多家庭条件不好，想学门手艺养家糊口。在这些不远千里前来学艺的人们身上，她仿佛看到了年轻时的自己。

3个月的时间里，100多名学员在这里“毕业”。大家制作的面点色泽诱人、香气四溢，令万方颇有成就感。

“昨天晚上，一位老学员给我打电话时特别激动，她说一天卖了470屉小笼包，创了开业以来的纪录。”万方说，那一刻，她也打心底为这位学员感到高兴。



▲ 刚出锅的油条金黄酥脆

南皮脑瘫少年李振远 坐着轮椅去上学

本报记者 邢程

小振远到了上学的年纪，夏丽萍又看到了新的希望。“读书，也许是他唯一的出路。”夏丽萍觉得，儿子虽然患有脑瘫，但智力没有受到影响，她相信孩子能“走”进课堂。

于是，夏丽萍找到了南皮县迎宾小学。校长得知李振远的情况后，二话没说就接纳了他。

第一次坐着轮椅“走”进课堂，小振远高兴极了。虽然握不住笔，但好在他能用颤抖的手翻开书本。

“别人拿笔涂涂画画，他就认真用眼看、用心记。”夏丽萍说，“孩子很爱看书，记忆力很好，尤其对数字特别敏感。”很快，李振远的优势便凸显出来。整整6年，李振远靠“心算”、口述、父母代

笔完成了小学阶段所有功课。

前年9月，李振远进入初中，来到南皮县第三中学就读。初中学习的课程很多，涉及的数学、物理题目解题过程也相对繁琐。可李振远依旧坚持用心学好每门功课。

其实，想要继续学习，面临重重困难。夏丽萍说，因为李振远无法参加中考，明年可能上不了心仪的高中。“如果实在申请不下来特殊考场，我们以后就让振远在家上网课。只要孩子想学，我们会想尽办法。”

前些日子，夏丽萍为儿子买了平板电脑和大字键盘，并教他如何使用。李振远尝试用平板电脑学习网课意外又惊喜。虽然他按键时并不能做到十分精准，但学习的劲头儿更足了。



董和平(右)和姐姐聊天

照顾瘫痪姐姐三十四载 东光农家妇女董和平

本报记者 邢程 本报通讯员 马俊玲

9月13日，临近中午，董和平又在厨房忙碌了起来。“姐，咱今儿中午吃凉面。”董和平一边煮面条，一边大声向屋里喊。床上，董和平的姐姐董菊半躺着依偎在床头，连声应和：“好着呢！”

董和平今年52岁，是东光县东光镇西关村村民。她的姐姐今年55岁，因病导致高位截瘫，在床上躺了34年。姐姐患病以来，董和平几十年如一日照顾着全家老小的生活起居，任劳任怨。她说：“多累都不怕，亲人在身边，这才叫家。”

董和平家的餐桌上，出现次数最多的是凉面。“这是姐姐的‘最爱’。”她说，“我现在不像年轻时候有力气，能带她出去散散心，如今姐姐长年卧床，伺候她吃好吃好，是最重要的事儿。”

董和平和姐姐关系很好。“我18岁的时候，姐姐就成了现在的样子，那时候我帮着爸妈一起照顾姐姐。结婚以后，因为婆家和娘家离得近，我几乎天天往家跑。”她说，“一家人在一起，啥困难也不怕，即便天塌了，还有我顶着。”

董和平说，那时，她好像有使不完的力气，每天要把姐姐搬到轮椅上，到院子里晒晒太阳。有时，她还会推着姐姐围着村子转上一小圈。她说，只要姐姐有精气神儿，想到外面看看，自己多辛苦都不怕。

1999年，董和平的父亲过世了，董和平便成了家里的顶梁柱。除了照顾母亲和姐姐，她还要忙农活儿、打零工，这样艰辛的日子维持了10多年。2013年，为了方便照顾家人，董和平和爱人商量，将母亲和姐姐一起接到了自己家。

为了避免姐姐因长期卧床出现压疮，她每天要为姐姐擦洗3遍，每两三个小时就要帮姐姐翻身、做按摩。平时，还要按时为姐姐喂水喂药、端屎尿尿、换洗被褥。“去年，老母亲做手术后，行动不便，我就不再打零工了，全身心照顾她们。”董和平说，虽然辛苦，但她从未后悔。

董和平没有被生活的苦难压倒，但去年的一次意外车祸，打乱了她苦苦经营的平静生活。董和平受伤后在医院住了一个月，母亲和姐姐在家里没人照顾，她始终惦记着。

董和平说，那段时间，她的儿子在家和医院之间两头跑，她的爱人在外辛苦劳作，贴补家用。好在，这个坎儿他们又跨过去了。

经常有人问董和平：“累吗？”她总是笑着说：“不累，家家有本难念的经，照顾自己的妈妈和亲姐姐，再难也得坚持下去。更何况谁都有岁数大、需要帮助的时候，我现在给孩子做出榜样来，他们也都在看在眼里，记在心上。”