

方寸饼铺里的奋斗与温情



济宁晚报全媒体记者 苏茜茜 李姣 实习生 盛甜如

清晨五点的兖州区红花西街，寒意正浓，一间12平方米的“香酥饼店”已亮起暖黄灯光。面团在手中苏醒，芝麻在炉中欢跳，甜香丝丝缕缕飘出窗口，唤醒了整条街的清晨。这里是盛玉峰与李秀芹夫妇的“香酥饼店”，九年光阴里，他们就在这方寸天地间，把日子揉进面团，把奋斗烙成饼香。

店主盛玉峰和李秀芹都是1978年生人，2000年结婚后，两人开起小餐馆，盛玉峰掌勺，李秀芹照应店面。盛玉峰是农村走出来的孩子，深信“要在城里站稳，就得吃苦。”他曾为练刀工切破手指，血水混着土豆丝；也曾一天炒几十只炒鸡，忙到深夜。凭着这股不服输的勤勉劲儿，小餐馆逐渐扩大为200多平方米、可容纳20余桌的饭店，夫妻俩也凭着一双手，在城里全款买下了属于自己的家。

生意红火的背后，是对家人的亏欠。大女儿甜如从小成了“店里的孩子”，父母忙碌时，她就自己在店外玩耍；营业到深夜时，她便蜷缩在冰冷的板凳上，伴着碗筷碰撞声睡去。在二女儿甜心到来后，终于让夫妻俩下定了转型的决心。“多陪陪孩子，日子再忙也不能丢了家人。”抱着这份念想，又因妻子孕期对山楂香酥饼的偏爱，两人潜心学艺，2017年初，在原来饭店附近租下一间由储藏室改造的12平方米小店，专心做饼。

从200多平的大餐馆到这方寸小店，从灶台前的挥汗如雨到烤炉前的细心守候，变的是生计方式，不变的是携手奋斗的踏实和把日子过甜的信念。他们说：“幸福，就是一家人心往一处想，劲往一处使。”

空间小了，心里却更踏实了。12平方米的小屋里，面粉、馅料堆得满满当当，连一张供人歇脚的板凳都容不下。每天清晨五六点，夫妻俩便准时到店：和面要揉到筋道，调馅要匀到入味，烤制要盯紧火候，售卖要热情招呼——从早到晚，几乎全程站着忙碌，却从未抱怨过半句。“现在自己说了算，忙完就能回家陪孩子，踏实！”盛玉峰的语气里满是知足。李秀芹笑着接过话头，眉眼间全是温柔：“从开餐馆时就站惯了，不觉得累。而且顾客来了，站着迎、站着聊，更亲切。”这份“站着”的生计，撑起的是一个家的担当。

这份担当，孩子们看在眼里、记在心里。大女儿甜如记得，高中时路过店铺，见妹妹趴在店外小桌上玩耍，父母在氤氲热气里忙碌，那一刻她鼻尖发酸，也真切懂得了“奋斗”的含义。如今读大学的她，寒暑假总会兼职，用自己挣的钱给家人买礼物，“幸福得自己奋斗，这是爸妈教给我最朴素的道理”。

如今，小店月收入稳定。当年二女儿上幼儿园时，就在马路对面，常在户外活动时朝店铺窗口挥手。这方寸之地，见证着小女儿的成长，也安放着一家人的温情与盼头。“两口子有事多商量，劲儿往一处使，日子就没有过不好的。”李秀芹话语温柔。盛玉峰则笑着盘点他的“财富”：孩子懂事、妻子持家有方，家庭和睦、平安健康，“比啥都强。”

小店前常年排着队，附近居民李阿姨便是常客，“就爱他们家这口，实在，酥脆，凉了也好吃”。刚出炉的香酥饼热气缭绕，芝麻焦香混着甜馅气息，驱散了冬日清冷，这令人心安的味道，正是夫妻俩踏实生活的烟火气。



扫码看视频

记者手记

在这间没有板凳的小店里，我站了一上午，却仿佛读了一本关于“家”的温暖之书。空气里弥漫的，不止是饼香，还有踏实过日子的烟火气。从宽敞饭店到窄小饼铺，盛玉峰夫妇的选择，是对“陪伴”的深刻践行。他们用双肩扛起责任，用双手创造生活，将奋斗揉进每一寸面团，将爱意烙进每一张甜饼。他们没有豪言壮语，

只有日复一日地早起、劳作与相守。但正是这无数普通人的默默奋斗，汇聚成我们这个时代最扎实的暖流。一屋三餐四季，小家热气腾腾，大家方能蒸蒸日上。幸福，从来都是奋斗出来的，它藏在夫妇沾满面粉的手中，藏在并肩而立的身影里，更藏在那缕飘散长街、暖入人心的饼香之中。