

“老沈”的美食人生

文 / 晚报记者 班琳丽 图 / 资料图片

阅读提示

在永城市龙岗乡，只要你一提起“老沈”，不管男女老少都会赞不绝口，一个个伸出大拇指，连称女魁！佩服！“老沈”就是被当地人称为“龙岗崔氏美食家、当今商海女状元”的沈秀兰。



沈秀兰夫妇。

偷艺从8岁时开始

沈秀兰1940年生于永城县裴桥乡任楼村西娄庄一户农民家庭，父亲沈长兴，母亲刘氏，一生务农。沈秀兰3岁时，母亲因与父亲生气，一怒之下走上了绝路，她是在奶奶的呵护下长大成人的。沈秀兰兄弟姐妹多，她排行老三，由于家贫如洗，她从小就失去了求学的机会。1948年冬天，淮海战役波及了沈秀兰的家乡，逃离战场的国民党军蜂拥而至，在裴桥到处掠夺，欺压民众；到处修工事，摆战场。8岁的沈秀兰只好躲到姥姥家避难。沈秀兰的姥姥家住在裴桥边界和顺集，姥爷和舅舅是当时和顺集上有名的生意人，他们一是蒸馍，蒸的馍又白、又香、又甜；二是卤畜禽肉，卤的牛羊肉、猪头肉、鸡鸭肉美味可口，每逢单日集会时，有多少卖多少。8岁的沈秀兰看在眼里，记在心里，打心眼儿里佩服姥爷、舅舅能干。“我那时就暗下决心，一定要学会姥爷、舅舅的好手艺，长大当个美食家。”沈秀兰告诉记者。

沈秀兰深知自己出身贫寒，一无文化，二是女流之辈，说出学手艺的愿望也不会得到长辈的支持。不过，她借多次住姥姥家的机会，在一旁边玩要边帮着姥爷和舅舅磨面、和面、切面，还请求帮他们杀畜禽、洗生肉、分割肉、洗下水（内脏）、卤制成品肉等，勤快、能干的沈秀兰很快博得姥爷和舅舅的喜爱。在帮忙中，她用心记下蒸馍、卤肉各个环节的技术要点，当他们忙累了，就代替他们烧火、加水、加材料。一次，趁姥爷高兴时，沈秀兰就半开玩笑地说：“姥爷，你让我试试蒸馍、卤肉吧？”没想老人不假思索地说：“丫头片子，别逞能！”沈秀兰虽然心里不服气，可嘴上依然讨巧地说：“姥爷，您老累了就先歇着，看我做得对不对？”不知出于何目的，老人点头了。得到应允后，

沈秀兰高兴坏了，她沉住心一步一步，一道工序一道工序，做得蛮像那么回事！

蒸馍和卤肉出饭后，两位长辈品尝着连连夸赞：“还真够味！还真像样！”就这样，沈秀兰得到了姥爷的肯定，并开始跟着他们学艺。

立业从一口锅起步

1958年麦后，沈秀兰经人介绍与从小在姥姥家长大的崔洪彬结为夫妻。丈夫一表人才，为人忠厚，处事坦诚，沈秀兰从心里喜爱这个小她两岁的小伙子，她暗自庆幸自己找了个称心如意的好丈夫！婚后半年，崔洪彬响应祖国号召，应征入伍。沈秀兰深明大义，爽快地送丈夫踏上了西行的列车。

1962年春，崔洪彬退伍了，被乡亲们选为生产队会计。沈秀兰一面支持丈夫为集体管管家，一面计划着自己怎么立业，怎么让日子好过起来。当时，全国正处在经济困难复苏时期，群众衣食紧缺，温饱不保。沈秀兰想起自己会蒸馍的手艺，投资小、见效快，很切合实际。于是她征得丈夫同意，筹措48元钱买了一口大锅，又买了几十斤小麦，磨了白面蒸起了馍。沈秀兰手艺精巧，蒸的馍供不应求，收益十分可观。

由于蒸馍全靠体力，当时农村没电，没打面机，沈秀兰就和丈夫一起磨面。为此，她又寻思着，整批买进畅销蔬菜、水果，到集会上去零售，这样出劳力少些，适合长期经营又不耽误种地。说干就干，她零售起青菜、水果了，算起来，效益不比卖馍差……

沈秀兰是个不断创新上进的人，她经常干一观二想三招。她一边干着零售青菜、水果的小生意，一边还观望着别人卖卤肉的生意如何。1964年，丈夫被推荐到龙岗小学代课，家里的生意就全扔给沈

秀兰一个人了。可她一句怨言没有，干得劲头更足了。沈秀兰发现，百姓能吃起肉了，就决定放弃青菜、水果生意，转而卖羊肉。一次，她到集上买了一只山羊，请人帮她杀好、剥好，羊头、羊下水送给那人当手续费。第二天一早，剥好的羊在集市上挂出，很快便卖完了。这样几次下来，沈秀兰琢磨上了：“杀羊、剥皮、开膛、分割肉，找别人干的同时，利益也跟着分出去不少。这活儿其实也没多难，只要胆大、心细，自己为啥不能干？”此后，沈秀兰便试着自己干起了杀羊、剥皮、分割肉的粗活，不想得到的效益多了一倍。再后来，她又学着宰猪、杀牛、杀狗、剥兔、杀鸡、杀鸭等，没有她不敢干、不会干的。这样以来，她的生意更火了，效益更高了，不但卖肉，而且加工肉；不但卖生肉，而且卖熟肉，牛羊肉、猪肉、狗肉……效益翻了几翻。

开店全凭诚信经营

1982年以来，随着农村经济的迅猛发展，农民生活不断提高，在集市上买小吃、买成品炒菜的人络绎不绝。沈秀兰与时俱进，于上世纪80年代经营起了小吃部，售成品荤菜、素菜、面条、水饺、火烧等。进入90年代，她又租房开了家龙兴饭店，饭店一次可包20多桌，生意很红火。

沈秀兰去年建了两间低温冷库，一次可冷冻各种畜禽水产肉品达6吨。为了满足群众需求，她先后学会了加工盐焗鸡、糟鱼、水煮羊肉、烧烤羊肉串、糖醋鱼等。

沈秀兰从一个农家女走上勤劳致富路，事业像滚雪球一样越做越大。由一开始几十元的投资，到现在注册资金上百万元，如果加上儿女所开的大型连锁店、装饰公司，总投资已有上千万元。

沈秀兰深有感触地告诉记者：“近50年来，我靠的是勤劳致富，守法经营，诚信为本，科学发展。”

沈秀兰回忆起刚结婚时，连一间房都没有，到后来她和丈夫辛辛苦苦盖上了小院，逐步走上富裕之路。几十年来，她经商完全遵循政府法规，按时缴纳各项税收，从不瞒报虚报，从不投机取巧，质量不好的食品、蔬菜、

水果、肉类绝不上市。一次，一个熟人三番五次要把一头病猪低价卖给她，被她坚决拒绝了。虽然得罪了人，但她的这种负责的态度感动了众乡亲。

沈秀兰没正式进过学校，仅在村里上过几个月的扫盲班。她相信科学，不信神鬼，她深知处处留心皆学问。她从实践中总结出了规律，多大多肥的牛、羊、猪能出多少肉，她能一口算出，牛不差2斤，猪不差1斤，羊不差半斤。她靠眼看、心记、脑想，学会了别人打火烧、做糟鱼、卤烧鸡等技艺。如今，她已年近古稀，但人老心不老，并为自己改名“沈发荣”，意为“勤劳发家致富光荣”。

子承母业感恩社会

沈秀兰育有一女三子，他们从小以母亲为榜样，勤劳致富，立志当个美食家。沈秀兰教子唯一的方法是身教胜于言教，无声胜有声。母亲身先士卒的作风，是沈家孩子一生的传家宝，一生的精神财富！如今他们姐弟四人，个个成了美食家，个个会经营饭店，个个是令人羡慕的发家致富的小老板！

沈秀兰的小儿子崔永建，1990年入伍，1991年参加亚运会防卫，当年被部队选送到北京八一宾馆学习烹饪技术；1992年10月调任甘肃天水某部任司务长；1994年被批准为志愿兵；1997年任师部司务长。1997年年底转业，被天水市“桃园梦”五星级饭店聘任为厨师长兼大堂经理。2000年3月8日，在沈秀兰支持下，崔永建以81.6万元买下了“桃园梦”饭店。随后，在沈秀兰的策划下，崔永建先后在天水市开了11家“小肥羊”连锁店。2002年1月，崔永建被选为天水市政协委员、天水市慈善协会委员，2007年又被评选为甘肃省十大杰出退伍军人。2008年，崔永建为报效祖国，感恩人民，成立了装饰公司，投资3000万元为30多名退伍军人、80多名下岗员工、200多名社会青年安排了就业。

崔永建年纳税金170万元。2008年汶川大地震，他购买救灾帐篷160套，价值16万元，捐赠给了灾区。同时，他为天水市聋哑学校捐献棉被、褥子、床单、蚊帐、床上用品100套，为天水市教育局救助贫困学生捐款……

商丘报业网 商丘的新闻网站 www.sqrb.com.cn

商丘报业网广告招商热线：0370-2628098