

花饽饽 蒸出美滋滋的幸福生活

YMG 全媒体记者 刘海玲
摄影报道

春节家家户户的餐桌上一定少不了饽饽。1月10日,莱阳张静的花饽饽生产车间里,40多位做花饽饽的阿姨正在忙活着制作各种春节花饽饽:醒狮瑞兔、锦鲤活灵活现,葫芦、福袋寓意美好,五彩花饽饽颜值爆表;在熟制间,蒸箱门一打开,热气腾腾的花饽饽出锅了,浓浓的麦香味,这是年的味道……

胶东花饽饽距今有300多年历史,不仅外观好看,而且采用纯天然的面粉、鸡蛋、花生油、白糖、果蔬汁手工制作,营养美味,是山东省省级非物质文化遗产。花饽饽在莱阳有广泛的群众基础。2018年创业之初,张静与丈夫选择了做花饽饽。随着顾客需求的多样化,大饽饽走上了定制化道路。张静的花饽饽形成婚宴、乔迁、抓周、过寿等多个系列,产品种类200多个。张静负责生产,丈夫负责销售。

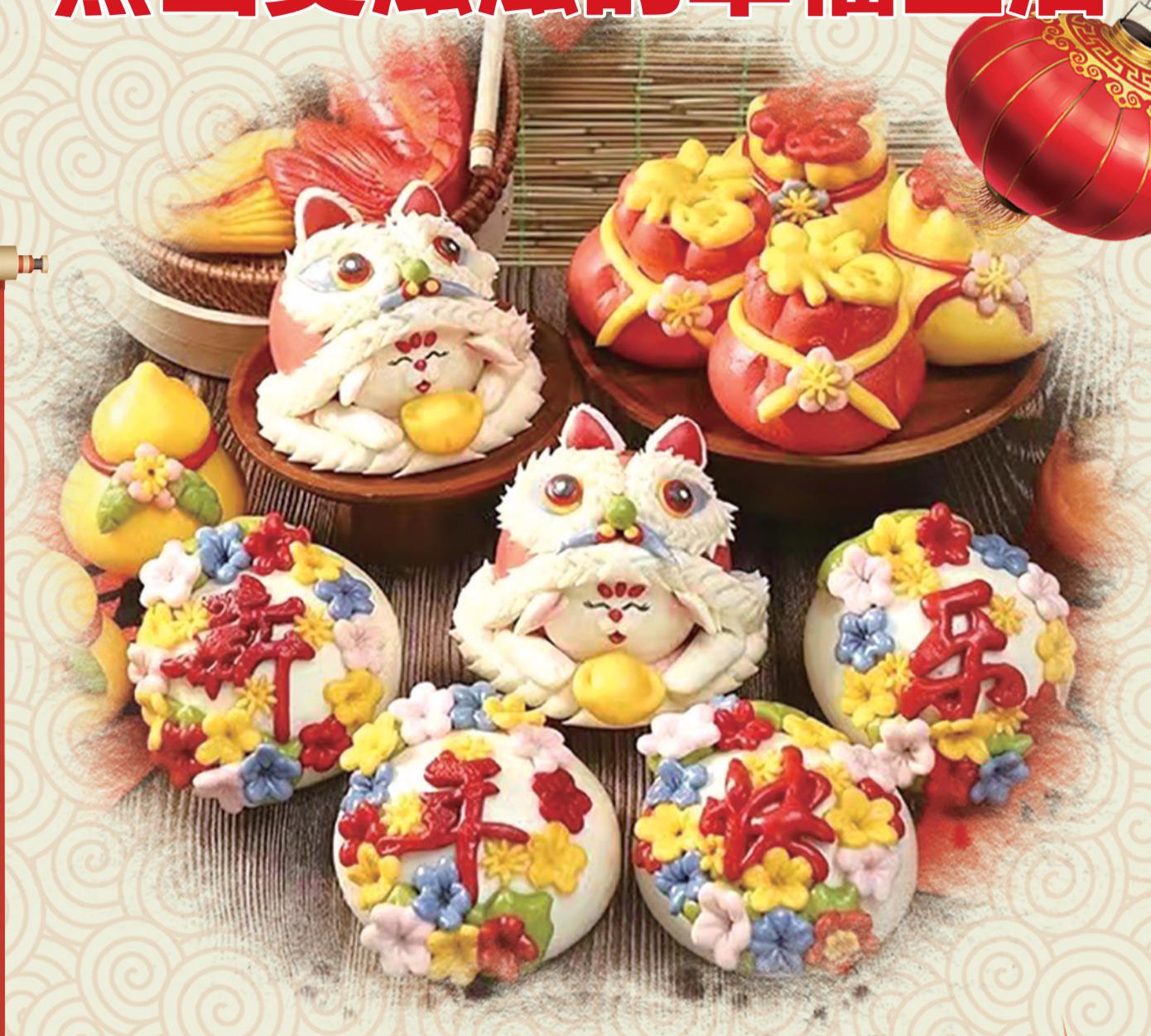
张静告诉记者,中秋节后,大客户的花饽饽订单纷至沓来,工人们根据客户的要货时间安排生产。进入腊月门尤其忙碌,做饽饽的阿姨们每晚要加班到10点,负责发货的一般要忙到凌晨一两点。多台风扇为刚出锅的花饽饽降温,紧接着进行包装。现在每天生产花饽饽10000多个、1000余箱。

这么多的花饽饽都销到哪里了?张静表示,除了通过莱阳市两家实体门店销售外,主要的销售渠道还是网上,车间里开通了抖音直播,天猫、淘宝、拼多多、京东也都设立了店铺。

“我们的花饽饽通过顺丰四通八达的网络飞到百姓的餐桌。预计做花饽饽的阿姨腊月廿八才能放假,我和丈夫除夕和大年初一依然要坚守岗位完成发货。”看得出,张静忙并开心着!



谭希光 制图



老式大枣饽饽不能撂



刚出锅的饽饽风
扇降温待装箱



张静用花饽饽送祝福



醒狮瑞兔制作流水线

