

蒸蒸日上！ 周家岬枣饽饽“笑”了！



灶头里，红彤彤的柴火“噼噼啪啪”地响着，三口大铁锅“咕嘟”地冒着热气。“起锅喽！”70多岁的陈文思一声吆喝，那香味儿，仿佛直蹿周家岬村的上空。

在福山区门楼街道周家岬村大枣饽饽合作社，一进腊月门儿，村里的妇女就忙活开了，蒸饽饽，挣点“活钱”，过个好年！

隔着玻璃窗都能听见妇女们嘻嘻哈哈的笑声。屋里，七八个妇女正在忙碌着，揉面的揉面，搓形的搓形，放枣的放枣，一派忙碌的景象。

“过大年，蒸饽饽，期盼来年的日子蒸蒸日上，红红火火，咱们楼人过年都蒸大枣饽饽，图个喜庆、热闹。”“我们周家岬的饽饽啊，最正宗，最好吃！”……大家七嘴八舌地介绍着，那笑声，就像枝头的喜鹊一样。

面团在她们手中不断翻滚：割上“双眼皮”，再挑四道“鼻”，插上切好的红枣……两三分钟后，一个白白胖胖的大枣饽饽就做成了。

周家岬村推出开花大枣饽饽这几年，凡是见过的人，都会对饽饽的笑口儿印象深刻，这喜庆的形象也让周家岬大枣饽饽声名远播。

“我们门楼有名的‘开口笑’大枣饽饽，绝对是纯手工的，并且是完全按照老传统、老工序、老套路加工的。”在储存室，一格一格的枣饽饽裂开“嘴”笑开了花。合作社带头人54岁

的姜华芝轻快地剥离蒸屉上的馒头：“我这可不仅是体力活，每一道工序的技术活都重要着哩！”

姜华芝做了6年的大枣饽饽了，每年都是她带领着妇女们蒸枣饽饽：“8个人一天能蒸十袋面500个饽饽，11块钱一个！”伸出红通通的手指，姜华芝让记者看：“你看看手指头都揉肿了！以前没蒸大枣饽饽时，妇女们进了腊月就打麻将逛街，这蒸了大枣饽饽能增加点收入，一户能收入4000左右呢！”

“我网名叫‘周家岬大枣饽饽’！瞅瞅，这上面上海、南京的客户都来加我要我的‘开口笑’呢！”拿出手机姜华芝向记者们推销起她的抖音号，年前2万多个大枣饽饽将通过快递邮寄到全国各地。

“只要肯想办法，再熟悉不过的土特产、老手艺，没准也是最有奔头的产业呢！”周家岬村村党支部书记于小波告诉记者，2017年他们成立了专门的大枣饽饽合作社，组织村民农闲再创业。时下，该合作社腊月时节累计可生产销售大枣饽饽20000余个，除去村民收益再加上现有的樱桃、蘑菇大棚今年集体总收入应在8万左右。我打算再申请建设2-3个大棚，种植蘑菇。一个大棚年出租收益大概在一万元左右，预计明年全村集体经济能增加30%左右！”

YMG全媒体记者 邹春霞 摄影报道 通讯员 刘丽丽

