



晾干刚出锅的对虾

共富工坊烤虾工

□记者 张磊 通讯员 毛建江 文/摄

凌晨4时,天刚蒙蒙亮。长白岛后岸村的“离岛耕海”共富工坊内,裴学风早已忙碌开来,烤制着刚刚捕捞上来的南美白对虾。

时下岛城已是酷暑中伏天,裴学风每天围着火炉工作。高温烘烤着周围的一切,裴学风手中的工作却没有丝毫停歇,生火、撒盐、翻搅……不知不觉,汗水浸湿了她的衣服。裴学风笑着说:“衣服总是湿了干,干了湿,流点汗没什么,已经习惯了炎热的环境。”说完她几口就喝完了一瓶水。

今年54岁的裴学风,苦于年龄增长却没有一技之长,一直找不到一份合适的工作。得益于舟岱大桥开通后的交通便利,众多食客和从事鲜水产品经营的商家直接跨过大桥慕名而来,“离岛耕海”共富工坊(大满养殖场)的“烤虾”生意越来越红火,像裴学风这样的富余劳动力,成了养殖场的一名工人。靠着“家门口”的这份活计,裴学风不仅能照顾到家庭,每月还能净挣5000多元。“虽然苦点累点,但收入还是挺可观的,日子越过越有奔头。”裴学风说道。

共富工坊,共富有你。“离岛耕海”共富工坊(大满养殖场)包括7个水产养殖场,养殖总面积2000余亩。一半以上的工人来自于村里的富余劳动力,主要从事对虾捕捞、烤制等工作,当地村社劳动力闲置难题得到解决。



预订的现捕对虾



生火

揭盖防溢出

不时喝水补充水分



保持炉火旺盛



清洗刚捕捞的对虾



对虾出炉