

你好，小康——家庭故事

甜蜜蛋糕酿出幸福味道

□本报记者 孙书贤 文/图

郑县冢头镇农民周兵伟18岁南下打工追梦，随后回到郑州打工，并学到了一手过硬的面包制作技术，还邂逅了美好浪漫的爱情，由打工仔成为返乡创业开蛋糕店的小老板。11月5日上午，在郑县八一路中段的伊香蛋糕房里，周兵伟夫妇俩一个忙着制作蛋糕，一个笑容可掬地接待络绎不绝的顾客，小小蛋糕房里尽是甜蜜味道。

蛋糕房里邂逅爱情

周兵伟家住郑县冢头镇，全家5口人挤在三间土瓦房里。由于家庭条件太差，2000年，18岁的周兵伟南下追梦。在老乡的帮助下，他顺利进入了广东省中山市一家服装厂打工。在学习熨烫衣服的实习期间，尽管只有200多元的工资，可周兵伟感觉很知足：厂里包食宿，学着技术，还有钱。经过两个月的技术培训，他成了一名熨烫技工，每月工资涨到700多元。为了增加收入，周兵伟时常加班。每月发了工资，他留下自己的开支，其余的就寄回去给父母补贴家用。

2003年，周兵伟跳槽进入顺德一家音响设备厂。虽然这里每月除了吃住有1000多元的收入，可由于要将胶条融化成水，再用小木块蘸着黏合音箱体的棱角，稍有不慎手就会被炙热的胶水烫伤，他的手经常被烫伤起泡。这让周兵伟的心里有了新的打算。

2005年，周兵伟进入郑州一家蛋糕房，一边干活一边学习面包制作技术。他每天早晨6点就上班，从配料、称重、打料、分割、成型、发酵、装饰、烘烤到最后冷却包装的每一道工序他都做得细致入微。同时，他还把车间打扫得干干净净，很受老板赏识，很快就晋升为车间主管，每月工资也由当初的几

百元涨到了1500多元。其间，周兵伟时常被老板派出去学习新技术，这让他掌握了精湛的糕点制作技术。

2007年，做蛋糕的新乡姑娘刘盼盼走进了周兵伟的生活。两个人很快确立了恋爱关系。几个月后，25岁的周兵伟和小他三岁的刘盼盼喜结良缘。

创业成就幸福生活

2008年6月，儿子的出生给周兵伟夫妻俩带来了无限的欢乐和希望。考虑到妻子一个人带着孩子很辛苦，自己

一人在外也很孤独，周兵伟果断辞去了车间主管的工作，带着妻儿返乡创业。

很快，周兵伟在郑县县城八一路中段租了门面房，投资1万元购置了烤箱、打蛋机、打面机、发酵箱、操作台等设备，开办了自己的蛋糕房。由于他的蛋糕味美质优价廉，加之他待人真诚、热情，生意很快就打开了局面。一年下来居然赚了5万多元，这让周兵伟夫妻俩喜出望外。

2009年，周兵伟果断扩大了蛋糕房的店面，购置了面包、蛋糕展示柜，不

断创新产品，再加上提供县城免费配送服务，仅生日蛋糕一个月就可卖出400个。周兵伟夫妻俩每天早晨6点上班，一直忙碌到晚上9点才打烊。

10多年来，周兵伟和刘盼盼为他人制作甜蜜蛋糕，也为自己酿造了幸福生活。2013年，夫妻俩在郑县县城购买了一套三室两厅的新房，把父母接到了身边。2017年，他们又买了一辆轿车。

“幸福是奋斗出来的，明年我们还要进行店面升级装修，相信未来会更加美好！”周兵伟说。



周兵伟、刘盼盼夫妇展示做好的蛋糕

弘扬法治精神 共创法治政府建设示范市

