

“馒”有新意 打造文旅“金饽饽”

2023青岛崂山王哥庄大馒头文化节昨日启幕

早报11月17日讯 红红火火的大秧歌、琳琅满目的大馒头长桌宴、活泼可爱的“慢慢一家人”玩偶……11月17日,在王哥庄二月二生态农场,2023青岛崂山王哥庄大馒头文化节启幕。寓意吉祥、造型喜庆的王哥庄大馒头,既是青岛人餐桌上的佳选,也是游子心中挥之不去的一抹乡情,它的走红也是乡村振兴蓬勃发展的缩影。

王哥庄大馒头有了统一标准

“一方水土养一方人”,王哥庄大馒头已拥有500余年的历史,是见证王哥庄发展变迁的一块“活化石”。王哥庄大馒头采用“专供面粉+崂山水+手工揉+铁锅蒸+木柴烧+传统工艺”,清冽甘甜的崂山水揉进精挑细选的优质面粉中,再加上大铁锅的“锅气”,才造就了独一无二之口味。

“在大馒头生产过程中,政府给予了很多支持与补贴,我们王哥庄虽然‘不产一粒小麦’,但是政府会从优质小麦产地寻找可靠原料供我们挑选,把生产标准统一起来,真正从源头上严格把关。”一位王哥庄大馒头商户向记者介绍。

除此之外,王哥庄人不断钻研创新、精雕细琢,在造型和口味上也不断精益求精,采用健康的蔬菜汁调色,还针对有需求的消费者特别推出低糖产品。可以说,无论是外形花样还是口感品质,王哥庄大馒头均达到了“双在线”,频频出圈登上热搜,自然备受消费者的青睐。

在2023青岛崂山王哥庄大馒头文化节开幕式上,王哥庄街道正式发布了《王哥庄大馒头团体标准》,为产品品质设下“一把尺”,平时还将不定期对商家和面粉厂进行抽检。

“金饽饽”创造更多可能性

王哥庄大馒头一头连着农民增收,一头连着农村发展活力,已成为家喻户晓的特色品牌、市级非遗项目崂山面塑的代表性产品,是王哥庄人心中的“金饽饽”。在2023青岛崂山王哥庄大馒头文化节开幕式上,王哥庄街道首次发布了“慢慢一家人”“慢慢喜欢你”版权商标申报成果,让王哥庄大馒头的官方IP有了



活泼可爱的“慢慢一家人”玩偶。



琳琅满目的花式王哥庄大馒头。

“身份证”,还推出了围裙文创产品、花样馒头产品手册。憨态可掬的“慢慢一家人”玩偶在现场与市民互动,白白胖胖的形象与王哥庄大馒头如出一辙。

王哥庄街道还积极推动王哥庄大馒头打入“影视圈”,邀请了著名影视演员汤镇业担任“王哥庄街道乡村振兴公益大使”,将花样馒头带到了电影《拯救嫌疑人》青岛路演的现场,还邀请了中国创意菜领军人物、国宴主厨郭科作为王哥庄大馒头“好品星推官”,首次发布国宴

大厨联名馒头定制产品及创意菜单,以更具时尚新意的方,向美食爱好者和年轻消费群体宣传推广传统面食。

近年来,王哥庄街道鼓励各馒头生产商户开拓线上电商业务。本届大馒头文化节,更是邀请了近60家岛城知名自媒体和一些网红达人成为王哥庄“好品推荐官”,为大馒头节预热宣传,通过抖音、小红书等平台继续打造全年话题“令人心动的王哥庄微度假”和节点话题“百年馒头香,醉享王哥庄”,形成了全民点

击传播的宣传矩阵。

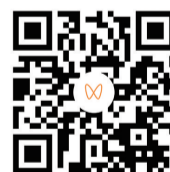
王哥庄街道还将举办“王哥庄·山海礼”市区巡展推介活动,同时,联合全市星级酒店开展“王哥庄大馒头订货推介会”,并通过市总工会等单位,围绕年货礼盒、职工福利等进行专项推介及订货活动,还将举办大馒头专项培训会、产业发展座谈会等交流活动。

王哥庄馒头大赛花样多

王哥庄大馒头是王哥庄街道的一块“金字招牌”,更是深深烙在乡亲们心中的一块印记。今年,王哥庄街道在2023青岛崂山王哥庄大馒头文化节开幕式现场摆起了“山海王哥庄”长桌宴,组织辖区企业通过制作多种造型的花样馒头,共同打造了一幅王哥庄大馒头景观画卷,展现和美乡村新面貌。活动现场设置了“慢慢家宴”互动打卡点,生动刻画出王哥庄邻里和睦、家庭和谐的温馨氛围。围绕宝宝系列、婚庆系列、祝寿系列产品进行了创意馒头展示走秀,展示了王哥庄高颜值的花样产品。

11月16日上午,王哥庄街道还举办了花样馒头大赛。15名参赛选手拿出了各自的绝活,一个个面团在他们的巧手中变成了福气满满的福袋、财源滚滚的元宝、胖嘟嘟的小猪、红黄相间的锦鲤……惟妙惟肖的花样馒头让人爱不释手。在开幕式现场举行了颁奖仪式,青岛李记鸿福食品有限公司、青岛福康瑞食品有限公司和青岛鼎盛香甜食品有限公司获得了此次比赛的“能工巧匠奖”,青岛何记久香园食品贸易有限公司、青岛崂麦香食品有限公司、青岛二月二生态农场有限公司、聚尚禾花样馒头和青岛崂宝商贸有限公司获得了“匠心传承奖”,青岛壹佳壹食品有限公司、鼎盛源食品店、福吉祥馒头店、美香谷馒头店、青岛醇香烹食品有限公司、崂山区盛乐福馒头店和鹤翔运馒头店获得了“创意之星奖”。

(观海新闻/青岛早报记者 姜丹宁 通讯员 招婷婷 徐宁 摄影报道)



扫码观看
相关视频

平度市仁兆镇“人参地瓜”丰收

通过电商平台卖到全国各地 每亩地收入上万元

早报11月17日讯 11月16日上午,在平度市仁兆镇一处农田里,一台拖拉机在地里来回穿梭,一个个白净纤细的地瓜被翻出地面,村民们熟练地分拣装箱,田地里充满着丰收的喜悦。

“今年我栽了50亩白地瓜,每亩产量2000公斤,地头价格6.6元/公斤,种植成本每亩不到2000元,一亩地收入能超过1万元。”青岛百成蔬菜专业合作社理事长张百成介绍。

说起人参和地瓜我们都不陌生,但说起“人参地瓜”,可能就不太熟悉了。在平度市仁兆镇紧靠大沽河的这片地瓜种植基地,与我们常见的红皮地瓜不同,“人参地瓜”呈白色,而且个



平度市仁兆镇“人参地瓜”上市。

头小巧均匀。张百成介绍,“人参地瓜”是人参与甘薯间作期间,由中国甘薯专家池庆军发现的新品种,它长得非常像人参,营养价值非常高,富含多种微量元素,吃起来口感非常好,软糯滑,有一种栗子的香味。

2019年张百成到河北出差,第一次见到“人参地瓜”,因为看中了其较高的经济价值和营养价值,便引种到了平度。他首次试种10亩,第二年在镇内共推广种植200多亩。张百成还组织村民成立了蔬菜专业合作社,注册了“成也”商标,并通过电商平台把“人参地瓜”卖到了全国各地。

(观海新闻/青岛早报记者 陈勇 通讯员 崔汝平 摄影报道)