

开锅喷喷飘香 忙年蒸蒸日上

王哥庄大馒头订单纷至沓来



花样造型的王哥庄大馒头。



新鲜出炉的王哥庄寿桃馒头。

“二十八把面发，二十九蒸馒头，三十晚上熬一宿，大年初一扭一扭。”提到青岛人春节餐桌上不可或缺的食物，香喷喷、热腾腾的大馒头自然当仁不让。作为青岛当地拥有500余年历史的非物质文化遗产，王哥庄大馒头更是许多人品味、送礼的“心头好”。每逢新春佳节，崂山区王哥庄街道制作大馒头的家家户户也铆足了干劲忙活起来，将一个个饱满的大馒头送到千家万户的餐桌上。1月16日，青岛早报记者来到王哥庄街道，见证热火朝天的“忙年”场面。

岁末订单大增一片繁忙

来到王哥庄街道何家庄社区，浓浓的喜庆年味便扑面而来，整条街氤氲着隐约的麦香，几乎每隔几米就能看到一家王哥庄大馒头店，缕缕白烟自烟囱中袅袅升起，足以令人联想到作坊里火热忙碌的蒸馒头景象。

“今年的订单量相较去年同期上涨了至少60%，大部分订单来自青岛的星级酒店、大型企业，我们的‘忙年’大约从上个月中旬一直持续到腊月二十六七，才能把所有订单赶制完成。这一个多月的时间就生产了20万斤到30万斤的大馒头。”二月二农场馒头房里的桌子上铺满了正在等待打包的大馒头，汇成了一片“馒头海”。经理李国良介绍，为了保质保量供给王哥庄大馒头，近期二月二农场所有人齐上阵，除了平时制作馒头的师傅以外，研学老师、后勤人员也加入这趟“新春大馒头专列”，他们还聘请了几名小时工帮忙。20多个人每天从早晨7点到半夜分成两班轮番制作，忙得不可开交。与此同时，中小学寒假即将开始，研学团队也将陆续来到二月二农场参观、学习制作馒头，届时将为这份忙碌再添一把火。

鼎盛香大馒头店里同样也很热闹，从和面、揉面、压模、蒸制，再到包装，生产流程环环相扣，师傅们手中活计不停，加速度跑好这场“接力赛”。蒸制间共有30多口大铁锅，一次可以蒸上十几个大馒头，柴火味与馒头香交织着，阵阵蒸汽弥漫在整个空间里，让人不由得怀念起儿时田间地头尽情奔跑撒欢的幸福。鼎盛香承包了70%青岛星级酒店大馒头的订单，考

虑到岁末大馒头需求量最为旺盛，他们便采取拉长战线的方式，每年10月、11月便开始接各种大订单，进入持续的忙碌阶段。

龙年新春推出创意新品

龙腾虎跃迎新岁，王哥庄大馒头商家也各显神通，纷纷推出契合龙年春节的新品，让本就花样繁多的王哥庄大馒头再次“百花齐放”，不仅满足人们的味蕾，还追求视觉上的享受。

二月二农场除了主推印有福字的传统王哥庄大馒头以外，还推出了牛奶开花馒头、福袋馒头以及寿桃馒头，有的馒头里还包了各种馅料，口感更为丰富。

鼎盛香大馒头则特别制作了卡通龙馒头，浅黄色的小龙憨态可掬，红色福印更添喜气。“我们想着正好要到龙年了，大家肯定对龙元素的馒头很感兴趣，请人设计了五款龙模具，挨个尝试挑选出效果最好、脱模速度最快的一款。除此之外，我们今年的礼盒上也都印了龙的图案。”鼎盛香甜食品有限公司总经理崔雪娇展示了几款龙年礼盒中的馒头：苹果馒头栩栩如生透着红润，寓意平平安安；元宝馒头拿在手中沉甸甸，寓意招财进宝；精致可爱的红色福袋用“花绳”抓紧，顶部还点缀了一个迷你版金色福袋，寓意福气满满……礼盒价格在58元到188元之间，顾客们可以根据自己的喜好挑选馒头样式组合。

久香园大馒头也应景地推出了一款“龙年十二宫格”礼盒，卡通龙头、锦

鲤、寿桃……整体色调以红、黄、粉为主，均是喜庆吉祥的颜色，寄托着新春万事如意的美好祝福。青岛何记久香园总经理荆长艳告诉记者，考虑到不少人也将会王哥庄大馒头作为送礼首选，今年的礼盒特意做成了透明可视款，从手提袋中取出礼盒便能一眼看到花式馒头的全貌，拍照打卡更加出片。

全国各地的订单越来越多

谈及近年春节前后王哥庄大馒头的出品情况，各店铺负责人最为直观的感受便是，来自全国各地的订单越来越多，王哥庄大馒头品牌正走向全国、走向世界。

“我们的订单发货目的地变得更广泛了，除了青岛本地以外，还有大量来自北京、上海、杭州、济南等地的订单。我在美国的朋友甚至告诉我，他在当地华人商店里也看到了在售的王哥庄大馒头。这说明王哥庄大馒头的名号更响了，我们也感到非常欣慰和自豪。”二月二农场经理李国良认为，王哥庄大馒头外地销量走高，除了本身的品质靠得住、有特色，还有更多内在的因素，“一方面也许是一些南方省份没有吃馒头的习惯，王哥庄大馒头对他们来说新鲜有创意。另一方面，一些在外打拼的游子每到过年就想吃上一口家乡的馒头，寻找一种乡情寄托。”

青岛何记久香园总经理荆长艳也深有同感：“外地的订单确实很多，一些是来崂山旅游时品尝过王哥庄大馒头的，回家之后还想再买，还有一些是通过朋友介绍来的。”

/ 延伸 /

王哥庄大馒头缘何成“金饽饽”

近日，央视著名主持人倪萍、朱迅来到崂山，探寻“山珍海味”，“比脸还大”的王哥庄大馒头再一次强势出圈。

据2022年底统计数字显示，王哥庄街道共有大馒头企业商家160余家，全年生产大馒头近1.07万吨，产值约1.2亿元。王哥庄大馒头产业为何如此兴旺，成了一块屹立不倒的“金字招牌”？

历史文化绘底色。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”。近年来，王哥庄街道党工委、办事处聚焦党建引领，立足产业特色，注重农文旅融合，实现非遗文化“两创”，赋能产业增效升级，实现了“政府搭台、企业唱戏、百姓受益”的发展模式，激活非遗文化的新时代生命力。

品质优良立口碑。“专供面粉+崂山水+手工揉+铁锅蒸+木柴烧+传统工艺”的独特配方，加上淳朴、勤劳、智慧的王哥庄人不断钻研创新、精雕细琢，造就了如今美名远扬的王哥庄大馒头。王哥庄大馒头产品种类也在不断丰富，无论是外形花样、还是口感品质，均达到了“双商在线”。

党建引领强先锋。早在2009年，王哥庄街道便成立了特产办公室，实施了专供面粉和酵母补贴政策，扶持大馒头从业者生产经营，政府通过招标统一确定面粉专供企业，辖区企业商家采购使用专供面粉，将按照使用量获得相应补贴，以此降低经营者的成本投入，把好运大馒头“原材料关”，系好“第一颗纽扣”。2022年，王哥庄街道又成立了特色产业党建联盟，发挥“人心齐，泰山移”的团结精神，实现资源共享、抱团发展。启动了电商孵化营，不断延伸“线上+线下”产业链。鼓励龙头企业发挥带动作用，帮助小商户拓宽营销渠道，成立了王哥庄大馒头协会，实行“农户+协会”的模式，已带动3000余名妇女就业。

2023年，王哥庄街道开展了《王哥庄大馒头团体标准》编制工作，为产品品质设下“一把尺”，还不定期对企业商家和面粉厂进行抽检，让“品质为先”成为人们心中的“一杆秤”。2023年青岛崂山王哥庄大馒头文化节等一系列节庆，更是广邀四海游客走近王哥庄大馒头，感受王哥庄大馒头的魅力，塑造王哥庄“中国大馒头之乡”的产业名片，让大馒头真正成为乡村振兴的“金饽饽”。



扫码观看
相关视频

本版撰稿摄影
观海新闻/青岛早报记者 姜丹宁
通讯员 朱超 李翔