

从“不产一粒小麦”，到产值上亿、享誉全国……

王哥庄大馒头何以成“顶流”

近日,奥运冠军陈梦回到家乡青岛接受采访时收到了一块用馒头做的“金牌”。不少网友纷纷感慨“如果蒸馒头进奥运,青岛还能再多块金牌”。

9月22日,专属于大馒头的狂欢节——第十一届王哥庄大馒头文化节将火热来袭。截至今年8月底,王哥庄街道生产馒头1.1万吨,产值约1.2亿元。从“不产一粒小麦”,到产值上亿、享誉全国,王哥庄大馒头为何愈发“火出圈”,成为全年明星产品?

扎根山海小城 非遗美食“馍”力十足

正所谓“打铁还需自身硬”,王哥庄大馒头广受欢迎,品牌背后的品质与底蕴是灵魂——悠久的历史底蕴、得天独厚的特殊配方、严选把控的生产标准共同铸就了王哥庄大馒头经久不衰的美誉,让每个食客食指大动,直呼“吃不够”,自发成为王哥庄大馒头的天然推介官。

麦香扑鼻、柔韧回弹、“黄金底”焦脆……王哥庄大馒头拥有500余年的历史,是见证王哥庄发展变迁的一块“活化石”。“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,让王哥庄大馒头历久弥新。

早在2009年,王哥庄街道便敏锐地意识到,只有形成产业合力,抓实品牌口碑,才能让这一非遗美食走得更远、行得更稳。为此,王哥庄街道成立了特产办公室,实施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,把好大馒头“原材料关”,系好“第一颗纽扣”。

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”。

不仅如此,王哥庄街道发挥“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头作用,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”模式,已带动3000余名妇女就业。现如今,在王哥庄街道共有5000余人从事大馒头产业,占王哥庄常住人口的10%,大馒头真正成了致富“金饽饽”。

插上逐梦之翼 “朋友圈”遍布全国各地

如果说过去的王哥庄大馒头是青岛人餐桌上的“常客”,如今的它已然成了青岛特色的“代言人”。王哥庄大馒头不仅远销全国各地,甚至连海外的华人商店里,都能找到它的身影。除此之外,王哥庄大馒头的销售战线也由秋冬延展至四时皆备,不再局限于“年货宠儿”,而是全年的人气明星产品。老树亦能发新芽,王哥庄大馒头产业持续焕新,背后的秘诀不由令人好奇。

“新”字当先,紧跟潮流前线。果蔬内馅、馒头花束、卡通动物……王哥庄大馒头花样不断推陈出新,在保留传统制作技艺的基础上,既有高“颜值”,内里也蕴藏乾坤,以果蔬汁调味又或是藏着天然健康的馅料,层层惊喜在唇齿间绽放。如今,王哥庄大馒头已经有100多个花色,只凭梳子、筷子、剪刀等简单工具,栩栩如生的形象就跃然于面团之上。“我们现在除了推出各种婚庆、祝寿、



“慢慢一家人”IP形象。

年礼系列花样馒头,每逢妇女节、端午节、中秋节等节日也会设计相应的花样。”青岛何记久香园总经理荆长艳介绍,在流行定制化、个性化的消费趋势下,王哥庄大馒头与时俱进,根据顾客的个性需求设计制作花样馒头,“就像大家订做蛋糕一样,客人可以沟通自己的想法创意,由我们来研究可行性。”

多渠道销售,电商线下“齐头并进”。青岛早报记者了解到,随着物流运输日益发达,大馒头的销售也进一步突破了地区的限制。王哥庄街道不少大馒头生产商家都在持续拓宽销售渠道,在保持线下客流稳定的情况下,着手布局电商销售、私域引流。在某购物平台搜索“王哥庄大馒头”,最为火爆的“崂味道”达到了月售4000多单的销量。鼎盛香甜食品有限公司总经理崔雪娇告诉记者,近两年来,公司正发力推进微信小程序、微店、抖音等线上平台销售,大馒头订单最远发到了新疆、西藏等地。

在刚刚过去的中秋节,崔雪娇还收到了一份出乎意料的订单,这也让她又一次直观地感受到线上渠道的潜力:“一位青海的顾客突然下单了2000多元的大馒头,打算当做中秋礼物送给朋友们,一开始我还以为是顾客操作错误,还打电话过去确认了一番。后来我们沟通好用顺丰冷链空运过去,两三天后对方就收到了大馒头,还特别新鲜。这位顾客后来又连着买了好几次。”

除此之外,王哥庄大馒头积极“走出去”。记者注意到,在各类展销会上,王哥庄大馒头的身影十分活跃。“在政府的大力支持下,王哥庄大馒头产业越来越红火了,我们作为手艺人也愈发意识到自己肩负着推广非遗美食的责任,现在大家更为主动地带着大馒头走向更广阔的市场,而不是被动地等待游客来旅游时作为伴手礼购买。”崔雪娇说,由于王哥庄大馒头无任何添加剂,在夏季保质期短,跨区域销售相对来讲更容易受影响。为了应对这种情况,公司在今年暑期和各大商超合作,每天现做大馒头直接运到中山路、台东步行街等客流密集的区域进行线下直销,取得了良好成效,实现了王哥庄大馒头与商超的“双赢”。



市民购买的王哥庄花样馒头。



王哥庄大馒头花样繁多。

王哥庄花样馒头“生日蛋糕”。

振兴未来可期 产业发展前景动力强劲

经过多年协力发展,王哥庄大馒头完成了从餐桌面食到特色经济“领头羊”的华丽转变,成为乡村振兴、增收致富的“金饽饽”。但王哥庄大馒头的辉煌产业故事仍不止于此,面向未来,我们还有哪些期待?

持续加深农文旅融合。对于王哥庄大馒头相关农文旅项目的探索,荆长艳做了不少尝试:一方面,依托“山海小城”王哥庄的山水胜景与王哥庄大馒头响当当的“招牌”,荆长艳开起了“久香园”民宿,在这里,住客可以每天品尝到不同的花样馒头面点,还可以沉浸式领略王哥庄大馒头热气腾腾出锅的欢腾场面。另一方面,自2023年以来,荆长艳尝试做起了王哥庄大馒头研学课程,不仅吸引了更多人一探王哥庄大馒头的魅力,也在潜移默化之中培育了更多“传承人”。“大馒头课堂的人气越来越高,去年一堂课可能只有六七个人,今年最多的时候一星期有大概70人来上课,体验亲手做馒头的乐趣,一些家长很喜欢带孩子来,提升孩子的动手能力的同时,也能教育孩子珍惜粮食。”

非遗文化匠心传承。荆长艳发现,除了企业团建、宝妈拓展副业、学生研学以外,近年来还有不少大学生特意来到王哥庄学习大馒头制作技艺,又或是专门拍摄毕业作品、主动在短视频平台宣传王哥庄大馒头,“馒头二代”正逐渐崛起成为非遗技艺传承主力军。“教大家做馒头时和这些年轻人交流了不少,明显感觉到年青一代越来越重视非遗文化,同时愿意身体力行深入学习,再把非遗文化继续发扬光大,我打心底里感到欣

慰。甚至有来自清华、北大的学生特意来到王哥庄近距离学习观察。”荆长艳说,来自各地的年轻人心怀热爱,学习王哥庄大馒头制作技艺后,又将融入更为新颖的创意,协力让王哥庄大馒头焕发新的生机活力。在今年的王哥庄大馒头文化节上,王哥庄街道也将借此契机为王哥庄大馒头注入更为丰富的文化内涵。推出“馒”好看的花样馒头古风秀禾主题走秀以及展出国风主题馒头,继续摆起的“山海王哥庄”花样馒头长桌宴,打造出一幅王哥庄大馒头景观画卷,展现和美乡村新面貌。还会为崂山区百岁老人送上孝贤礼,通过传承孝道文化,传播文明家风,大力倡导移风易俗。王哥庄街道将联合崂山区文联,围绕大馒头产业及王哥庄进行文艺采风创作活动,邀请艺术家们以诗歌、歌曲、散文、书画、摄影、剪纸等丰富多样的创作形式,以节庆为媒,为王哥庄的文化和艺术发展注入新的活力。

征程万里阔,奋斗正当时。近年来,王哥庄街道聚焦自身发展优势,立足产业特色,整合优势资源,打造特色品牌,提高核心竞争力,赋能产业升级,形成了“政府搭台、企业唱戏、百姓受益”的发展模式,推动产业增效升级,让大馒头结出“甜蜜果”。今年的王哥庄大馒头文化节将于9月22日至10月22日举办,以“这Young的王哥庄”为主题,围绕“年轻化”设置了九大“馒系”板块,打造集“吃住行游购娱”于一体的新模式。我们期待,王哥庄大馒头将乘风破浪,“馍”力全开,续写崭新的“山海故事”。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报 记者 姜丹宁



扫码关注 “政青”了解 更多详情