

# 王哥庄大馒头一年蒸出上亿元

## 春节将至生意火爆 商户加班加点赶订单

一进腊月门,王哥庄街道的家家户户便进入了最为繁忙的时节,处处可见热气腾腾、香气扑鼻的馒头房,空气中弥漫着诱人的麦香。从“不产一粒小麦”到产值上亿、享誉全国,王哥庄大馒头宛如一座桥梁,承载着人们对新年的殷切期盼与美好祝福,将过去与未来、传统与现代紧密相连。



久香园花饽饽礼盒。受访者供图



荆长艳在制作花饽饽。观海新闻/青岛早报记者 于捷 摄



花篮面塑。受访者供图

### 春节将至大馒头订单火爆

近日,青岛早报记者走进王哥庄街道,感受这份热气腾腾中的浓郁年味儿。在青岛蒸蒸日上食品有限公司的馒头制作间里,师傅们正忙得热火朝天,手法娴熟地将一块块面团揉、搓、捏、切,将馒头揉成各种形状,又或是用模具制成不同的花样。

“蒸馒头可是个技术活,面团的分量、揉面的时间和力道、上锅蒸制的火候等各个环节都要掌握得恰到好处,才能蒸出口感丰富、外观完美的大馒头。比如我们揉面要保证达到18次,这样才能把面团里的空气均匀排出,蒸出来的馒头形状也就更稳定。”青岛蒸蒸日上食品有限公司负责人曲永杰告诉记者,每年从10月底开始,预订春节大馒头的订单便纷至沓来,这些订单主要来自于企业、酒店。近期十几位员工加班加点,每天至少稳定产出6000斤的大馒头,而这样的忙碌状态要一直持续到春节前。

馒头塑形完毕,师傅便将馒头整齐地摆放在铁锅中。几口大铁锅一字排开,锅底木柴燃烧得噼啪作响,锅内的温度也越来越高,不一会儿,一股股浓郁的麦香便从锅沿缝隙中溢出。“馒头开锅喽!”只听得一声吆喝,师傅陈雪峰将锅盖掀开,整个房间里瞬间白雾弥漫,宛如仙境。此时的大馒头轻轻一按便瞬间回弹,焦脆的黄金底更是令人垂涎欲滴。

除了传统样式的王哥庄大馒头以外,手工花样面塑馒头也是青岛蒸蒸日上食品有限公司的特色之一。面塑师傅程小静有30余年的花饽饽制作经验。“我们的面塑都是纯手工制作,采用各类天然果蔬汁调色,好看、好吃又健康。”程小静取过面团在手中上下翻飞,时不时拿出工具或切或剪,几分钟便做出栩栩如生的金鱼、福袋等面

塑馒头。“纯手工花饽饽制作耗费的时间较长,像我们的福袋馒头要花上三四天,福字、金币、元宝等都要一点点制作,最后组装在一起。还有这款寿桃馒头也是过年深受欢迎的。”程小静说。记者看到,寿桃馒头粉嫩可爱,绿叶和红花点缀其上,充满生机与活力。“寿桃馒头寓意平安健康、福寿寿喜,绿叶用了菠菜汁,红花则是用了火龙果汁。”程小静说。

### “90后”制作出茶香馒头

作为一名“90后”,曲永杰可以说是王哥庄街道大馒头产业的新生力量。作为土生土长的崂山人,曲永杰从小便跟着家人种植崂山茶,大学毕业后,割舍不掉乡土情怀的曲永杰选择回到崂山创业种茶。在这个过程中,一个奇思妙想油然而生,“崂山茶可不可以和王哥庄大馒头强强联合,做一款茶香馒头呢?”

曲永杰很快便将这个想法付诸行动,在王哥庄街道办、王哥庄大馒头协会和崂山茶协会的帮助下,占地面积2000平方米的青岛蒸蒸日上食品有限公司正式成立。与此同时,曲永杰又投资打造了百余亩有机茶园作为原料基地,与传统面食相结合开发出特色产品——崂山茶香面点系列。以崂山传统制茶工艺为基础,将崂山茶不同的特色风味固定保留,再与面点融合制作出“外有茶色、内有茶香、食有茶益”的特色面点。

曲永杰介绍,茶香馒头目前主要有红茶、绿茶、白茶三种口味。制作茶香馒头需结合炒茶工艺,在不同阶段控制茶叶的熟度,最终才能将茶香与馒头香完美融合。记者掰下一块刚出锅的茶香馒头,先是一股浓郁的麦香扑鼻而来,放进嘴里便尝到清凉的茶香,其间还夹杂着淡淡的天然甘甜味道。

“在王哥庄街道研发茶香馒头的过程中,街道办、协会都提供了许多帮助,不仅有政策上的扶持,前辈们还悉心传授经验,让我们深深感受到了王哥庄大

馒头产业的活力。”曲永杰说,作为年青一代的大馒头传承者,希望公司能够为王哥庄大馒头的集群发展作出更多贡献。“后续我们不仅要继续开发茶香面点系列,丰富王哥庄大馒头的品类,还会积极与街道合作发展大馒头研学游,让更多人来到王哥庄,爱上王哥庄大馒头。”曲永杰告诉记者。

### 蛇年花饽饽受欢迎

近年来,随着王哥庄大馒头的知名度越来越高,受到众多消费者的喜爱。1月1日,崂山仰口游览区张灯结彩,一年一度的“太平晓钟 福道崂山”登高祈福民俗活动在晨曦中拉开帷幕,王哥庄“福袋”面塑亮相仰口游览区,再一次火爆“出圈”。

王哥庄大馒头制作技艺非遗传承人刘竹莲和面点师们特意为此次活动制作了“福袋”面塑。这栩栩如生的“福袋”,历经一周精心雕琢,每一道褶皱、每一抹色彩皆倾注着祈愿风调雨顺、国泰民安的深情。刘竹莲对传承技艺、推广家乡文化不遗余力,在此前举办的春节主题展上,她凭借精湛的手艺,不仅让更多人知晓了王哥庄大馒头,还现场手把手教市民游客制作,让市民游客领略到这份来自王哥庄的浓浓年味。

“快过年了嘛,大家都希望餐桌上的年夜饭能漂亮一点,所以说这个时候花饽饽就卖得比较好一些。”青岛何记久香园总经理荆长艳一边忙着给手中的花饽饽贴花装饰,一边告诉记者:“春节前的这段时间,花饽饽的销量比平时多了几倍。从早上6点到晚上12点,我们都在不停地看订单、筹备发货,一天能卖5000个馒头。我们会根据每年的生肖主题来创新花样,今年是蛇年,我们就做一些‘蛇年暴富’的图案。除此之外,还有装着各式各样喜庆小馒头的福袋礼盒,上市后供不应求。”

### << 延伸

### 产业发展未来可期

王哥庄大馒头制作技艺至今已有500余年历史,“山泉水+手工揉+铁锅蒸+木柴烧”的独特工艺让王哥庄大馒头成为家喻户晓的特色产品,王哥庄大馒头制作技艺入选省级非物质文化遗产名录。

王哥庄街道党工委宣传统战委员郑磊先介绍,近年来,王哥庄街道立足产业特色,整合优势资源,赋能产业升级,成立了特产办和王哥庄大馒头协会。目前,王哥庄街道有160家大馒头商户,吸纳5000余人从业,年产值达1.5亿元,成为当地极具影响力的产业名片。

王哥庄街道正发力打造以王哥庄大馒头为核心的特色食品产业链。加快推动大馒头产业基地建设,鼓励街道内的大馒头从业者参与基地的经营和管理,实现王哥庄大馒头产业的规模化和品牌化发展,培育相关食品加工制造业态,逐步延伸至饮食产业全产业链。同时发展三产融合业态,打造特色旅游活动。以大馒头文化为核心,完善加工体验、文化展示、研学培训等体验式旅游业态,结合景观资源植入低空无人机体验、户外活动观光等特色旅游活动。

“下一步,我们将充分发挥王哥庄大馒头产业园和大馒头非遗传承中心的带动作用,深入推进农文旅融合发展,让王哥庄大馒头成为富民增收的‘金饽饽’。”郑磊先说。

观海新闻青岛早报记者 姜丹宁



扫码观看相关视频  
拍摄/剪辑 记者  
姜丹宁 刘世璇