

2025年9月27日 星期六

责编:刘世杰 美编:宋平艇 审读:侯玉娟

王哥庄大馒头文化节明天启幕

本次节庆活动将持续至10月11日 “小馒头撬动大产业”年产值预计1.6亿元

早报9月26日讯 记者从崂山区举行的新闻发布会上获悉,2025第十二届青岛王哥庄大馒头文化节将于9月28日在位于崂山湾乡村振兴片区的王哥庄大馒头产业园开幕,一直持续至10月11日,开幕时间比往年提前约一个月。作为“小馒头撬动大产业”的崂山实践典范,王哥庄大馒头预计2025年产值1.6亿元。

“大馒头”年产值预计1.6亿元

本届王哥庄大馒头文化节是2025年中国农民丰收节活动之一,同时也是崂山区推动崂山湾乡村振兴片区建设、促进“农文旅体商”深度融合的一项重要举措和生动实践。王哥庄大馒头制作技艺作为省级非物质文化遗产,目前有从业企业及业户170余家,年生产馒头3000万斤,带动就业5000余人,预计2025年产值1.6亿元,是“小馒头撬动大产业”的崂山实践典范,也成为崂山区推动产业兴农、文化润农、旅游富农的重要载体。

本届王哥庄大馒头文化节以“百年馒头香 茶渔王哥庄”为主题,紧扣“庆农业丰收享美好生活”的丰收节内核,通过“馒头”这一载体,全面展示崂山区在保障粮食安全、发展乡村产业、传承农耕文化、带动农民增收方面的丰硕成果。

本届文化节,主办方精心策划推出了“栖山海 品馒头 寻海味 探茶韵”主题旅游线路,将片区内的大馒头非遗工坊、民宿、采摘园、二龙山景区、仰口游览区等特色资源有机串联,延长游客停留时间,促进餐饮、住宿、购物等二次消费,实现“以节兴旅、以旅促产”的目标。

与此同时,主办方设置了多产业联合推介的实体平台。在何家馒头一条街、黄泥崖特产街等重点区域,设置了统一的展销和推介区域,同步推介销售大馒头、茶叶、海产品、民宿等特



组图:造型各异的王哥庄大馒头。王哥庄街道供图

色资源,通过产业联动展示,强化片区作为综合性目的地的整体形象。

节庆四个维度创新升级

相较于往届活动,本届王哥庄大馒头文化节在突出产业实效、深化文化赋能、推动技艺革新、强化区域联动四个维度实现创新升级。

产业实效方面,将构建“馒头经济”新链路。活动期间,主办方将策划举办“王哥庄大馒头产业推介会”,搭建产销对接平台,邀约星级酒店、连锁餐饮、电商平台及婚庆定制领域的采购方前往实地考察、洽谈签约,建立稳定长期的供销关系,真正将节庆流量转化为订单增量。同时,筛选30余家优质馒头、民宿企业开展“全民品鉴行动”,统一宣传物料,开展免费试吃及限时促销活动,既让消费者直观体验正宗产品的优良品质,也有助于规范市场秩序,提升品牌公信力。

文化赋能方面,将打造非遗传承新场景。主办方将组织非遗传承人围绕“欢

庆丰收、祝福祖国”主题创作大型面塑作品,艺术化呈现王哥庄的山海风情与家国情怀,联合青岛市博物馆展示陈列面塑作品,方便市民参观。王哥庄街道还创排了沉浸式情景剧《慢慢香飘山海间》,将“老面发酵”“花样馒头制作”等非遗技艺与中秋、国庆元素融入剧情,展示“大馒头起锅仪式”等民俗场景,增强观众互动体验。此外,街道还将启动“非遗传承人计划”,面向青少年和游客开设研学体验课程并颁发证书,推动非遗文化传承。

技艺革新方面,将激发产业内生新动力。9月27日,王哥庄街道将在王哥庄大馒头产业园举办本届文化节的先导戏——花样馒头大赛,全面展示王哥庄大馒头非遗的传统技艺,以赛促技、以赛促创。同时,首次和中国食品工业协会联合,举办“2025中国花样馒头非遗技艺大赛暨花样馒头技艺交流会”,邀请全国面食非遗传承人同台展示、交流互鉴,为本地技艺注入新活力。此外,联合区总工会和职业院校,为从业人员提供标准化制作、品质把控等公益技能培训,并



携手青岛技师学院提供中式面点师职业资格认证服务,系统提升从业人才的专业化、规范化水平。

区域联动方面,将拓展“馒头+”融合新生态。本届节庆致力于促进产业融合,以“馒头”为核心IP,深度联动婚恋、茶、渔、宿、宴等业态,整合工坊体验、茶园观光、赶海拾趣、民宿住宿等多重元素,举办西山情王哥庄跑山赛,强化“王哥庄生活方式”这一区域综合品牌形象,实现“一业兴、多业旺”的融合发展格局。

(青岛早报/观海新闻记者 姜丹宁 实习生 冉丹凝 通讯员 崔维兵 管桔)

/ 温馨提示 /

本届王哥庄大馒头文化节的主会场设在崂山湾乡村振兴片区的王哥庄大馒头产业园,市民游客可选择自驾或公共交通前往。自驾可直接导航至“王哥庄大馒头产业园”;若乘坐公共交通,可搭乘蓝谷快线至庙石站换乘公交383路、653路,或至浦里站换乘公交620路、926路、635路,均在曲家庄站下车即可到达。

玫瑰小镇创建“无废景区”

早报9月26日讯 作为青岛特色花卉主题景区,地处即墨区灵山街道西姜村的玫瑰小镇全面推进“无废景区”创建工作,将“无废”理念融入景区运营各环节。此举既是响应青岛市A级及以上景区全员参与“无废景区”创建的号召,更是推动生态旅游转型升级的生动实践。

创建伊始,景区制定了涵盖制度建设、源头减量、分类处置等维度的实施方案,将“无废”目标纳入员工绩效考核,构建起全链条管理体系。源头减量方面,景区全面停用一次性不可降解塑料制品,均采用可降解包装,玫瑰系列产品推行“简包装+可循环布袋”模式。搭配电子门票、无纸化导览等举措,月均减少各类废弃物料约2000公斤。

针对玫瑰种植产生的枝条和杂草等,嫩枝条和杂草直接作为景区养殖动物山羊的饲料,其余粗硬枝条等采用“就地资源化”处理模式,通过专用设备粉碎后制成有机肥料反哺花田,实现“花开一花落一动物饲料一肥田”的循环闭环。景区全域新增分类垃圾桶数套,在游客中心设分类督导员,建立垃圾处理台账,厨余垃圾通过专用设备转化为绿化养护基质。(青岛早报/观海新闻记者 康晓欢 袁超)

大比武! 133名技术工人同场竞技

“即墨工匠杯”机械制造行业职工技能大赛开赛

早报9月26日讯 9月26日上午,“即墨工匠杯”机械制造行业职工技能大赛在即墨区高级技工学校开赛,来自即墨区36家企业的133名技术工人参加所报工种的技能比拼,展示个人技能风采。此次大赛由即墨区总工会、即墨区人力资源和社会保障局、即墨区工商业联合会联合主办,即墨区机械制造行业工会联合会、即墨区高级技工学校承办,即墨区工人文化宫、即墨区机械制造业商会、即墨区机械制造工匠学院、即墨工匠学院、即墨技工教育联盟协办,目的是在全区机械制造行业弘扬工匠精神,为广大产业工人搭建学习交流的平台和展示才能的舞台,以赛促学、以赛促练,激励广大职工走技能成才、技能报国之路,深化企业全员创新,助力产业转型升级。

大赛聚焦全区机械制造行业主要岗位需求,设置钳工、电力控制系统电工、智能工业设计、汽车车身电器维修、精密机械制造5个竞赛工种,既涵盖传统机械制造的核心技能,又融入



技术工人在技能大比拼中。

智能制造前沿技术。一汽解放青汽公司、青岛精锐机械制造有限公司、青岛英龙联合制造装备有限公司、即发集团、即热集团等企业积极组织职工报名参赛,为职工提供与同行学习交流、展示个人技艺的机会。

近年来,即墨区总工会作为党联系职工群众的桥梁和纽带,将提升职

工队伍技能素质、助力产业工人成长才作为重点工作来抓,通过组建行业工匠学院,常态化开展行业性职工技能竞赛,推动企业创建劳模工匠创新工作室,培育选树各级劳模、工匠,助力更多产业工人由工到匠,从“技术新手”向“岗位能手”转变。(青岛早报/观海新闻记者 康晓欢 袁超 摄影报道)