



# 订单量达200万斤!青岛王哥庄大馒头成春节餐桌“顶流” 裹着山海年味,多彩花馍上桌



烟囱升起缕缕炊烟,木柴在火炉中噼啪作响,计时器发出“滴滴”的提示音,带着金黄嘎渣儿的王哥庄大馒头散发着胶东特有的麦香,飘向人们的餐桌。

作为年味“顶流”的王哥庄大馒头,不仅承载着山海灵气,更是百年传统技艺的非遗传承。腊月以来,青岛市崂山区王哥庄街道170余家馒头商户进入了订单高峰期。据初步统计,腊月期间订货量达到200万斤左右。

记者 杨雪 刁明杰 青岛报道

## 属于王哥庄的“忙年” 日销300单背后的舌尖年味

2月6日早上6点,位于王哥庄街道久香园的馒头工坊里早已升腾起氤氲的蒸汽。揉面的“嘭嘭”声、蒸锅的“呜呜”声、包装纸盒的胶带撕拉声交织在一起,奏响了春节前最热闹的序曲。

进了腊月,荆长艳和久香园的员工们就没闲着:早上五六点馒头开蒸,晚上十点左右发货结束,第二天又是同样一番忙碌。“进了腊月就是年,开始是单位的批量订单比较多,最近就是散客,很多人买来准备送给亲朋好友。”荆长艳说,最近已进入发货高峰期,每天零售量都在300单左右,最远销售到海南、新疆。

在工坊展示区,从传统的铁锅大馒头到造型精巧的花饽饽,每一款都承载着顾客对年味的期待。临近春节,“仪式感”成为各类拥有吉祥寓意造型花饽饽的热销“密码”。荆长艳介绍,12格礼盒、9格礼盒都是热销款式。12格礼盒里,一对对锦鲤、元宝、粉色福袋、葫芦、苹果,还有寿桃精致喜庆,寓意“年年有余”“招财进宝”“福寿安康”;9格礼盒则更加小巧玲珑,苹果寓意平平安安,石榴象征多子多福,福袋则是把钱和米都兜住,吉祥如意藏在每一个细节里。

此外,马年新款也是人们年夜饭餐桌上的热门选择。“我们每年会根据当年的生肖推一些新款式,很受消费者欢迎。”荆长艳说。

荆长艳和同事们的“忙年”只是王哥庄百余家馒头店的一个缩影。王哥庄街道工作人员介绍,进了腊月,街道170余家馒头商户进入了订单高峰期。据初步统计,腊月期间订货量达到200万斤左右。走在王哥庄大馒头一条街,林立的馒头店铺升起缕缕炊烟,红色的包装礼盒堆满店铺门口,快递小哥发货不停。几天后,香甜的王哥庄大馒头将会出现在全国各地消费者的年夜饭餐桌上。

## 黄金底、香又甜 王哥庄大馒头的出圈秘诀

“嘎渣儿底,香又甜,王哥庄大馒头出锅喽。”在馒头蒸制间,任师傅正在把新鲜出锅的“开口笑”馒头转移到架子上。空气中飘着麦香和甜香,水汽不断升



散发着胶东特有麦香的王哥庄大馒头出锅。

腾。“你看天天在这蒸馒头跟蒸桑拿一样,皮肤都变好了。”任师傅打趣地说。

在这样的蒸制间,任师傅一待就是五年,如何蒸出既香甜,又有“黄金底”的大馒头,他早已练就一套经验之法。王哥庄大馒头的历史可以追溯到500年前,崂山水、木柴烧、铁锅蒸,再配上又脆又香的“黄金底”,大馒头的精髓就蕴藏在其中。“蒸馒头讲究大火开锅,火小了就会摊开了。半个小时后转中火定型,最后用小火焖制,把底部的‘嘎渣儿’给憋出来,普通话叫‘黄金底’。”任师傅举了个例子,一斤馒头要蒸够一个小时,关火后还要焖20分钟,这样才能又脆又香甜。水不能多也不能少,火不能大也不能小,时间也要掌握好。“所以说馒头要用心去蒸,匠心才能出好产品。”

柴火越烧越旺,任师傅在灶台运筹帷幄,一人掌管7口锅的同时蒸制。为了掌握馒头的最佳出炉时间,任师傅也向记者展示了他的工作小技巧。墙上贴着的数字代表每口蒸锅的编号,每个数字旁又贴着不同的计时器,每个锅上挂着不同馒头的名称。“你看1号锅是牛奶鸡蛋的,1号数字旁贴着计时器显示16分钟,这是提醒我16分钟以后转小火,做到心中有数。”话音未落,3号数字旁的计时器“滴滴”作响,新一锅“开口笑”馒头出炉了。

## 从餐桌美食到非遗传承 500年技艺的守正创新

在王哥庄街道,几乎家家户户都会做馒头。村里的手艺人历来受到尊重,荆长艳介绍,在过去,花样馒头都是村里老人给街坊邻居做的。“比如邻居家里生了小宝宝,就会请我姥娘过去,请她做对‘老虎’,或者有人过寿,就会请过去做对‘寿桃’。后来我觉得这么好的

东西不能大家自己留着,就和我老公创业,把它商品化,让独属于王哥庄的大馒头走出去。”

家家户户的世代坚持,也让王哥庄大馒头不再仅仅是餐桌上的一道美食。2008年,以王哥庄大馒头为代表的崂山面塑入选青岛市崂山区第二批非遗名录。2015年,“王哥庄大馒头制作技艺”被列入青岛市非遗名录。2024年,“王哥庄大馒头制作技艺”成功入选山东省第六批非遗名录。由区级到市级,再到省级的层层进阶,不仅是对王哥庄大馒头独特工艺的认可,更标志着这门传承500年的手艺从百姓餐桌登上文化舞台。

老手艺传承的同时,创新也从未止步。为了让传统技艺适应现代需求,王哥庄的馒头工坊不断推陈出新。在保留铁锅蒸制、崂山泉水和面等传统工艺的基础上,研发出南瓜等多种口味的馒头,还根据不同节日设计主题花饽饽。三八节、母亲节做花篮花束,端午节做面粽子,重阳节做寿桃,只要有喜事,手艺人就能做出对应的花样。

为了让传统手艺跟上潮流的脚步,近年来,备受年轻人喜爱的卡通形象也成为花饽饽的创作主题。这些创新不仅让王哥庄大馒头走出崂山,更让非遗技艺焕发新生。如今,工坊的学员来自全国各地,他们将王哥庄的味道带到更多地方。

在工坊的制作间,36岁的即墨姑娘小吕正在为一条“锦鲤”剪出鱼须。手起剪刀落,一条“黄金锦鲤”已然成形。“我一直喜欢传统面食,现在看到传统面食越来越受欢迎,感受到庞大的市场,就专门来王哥庄学艺。”在小吕看来,以前做馒头可能是老一辈的事,现在越来越多的“90后”、“00后”加入其中,这门手艺一点也不“老”。

“面食是刚需,只要用心做,就不愁没市场。”荆长艳说,希望把这门手艺传下去,让更多人知道,老祖宗的东西永远不过时。

## 登上大荧幕 从“家家蒸”蝶变亿级产业

当传统手艺登上非遗舞台,王哥庄大馒头也从这座山海小城出发,登上大荧幕。王哥庄福美瑞铁锅大馒头负责人高阿克和他的员工们,为一部即将上映的电影定制了重达28公斤的醒狮造型花饽饽。活灵活现的醒狮由4名工匠耗时5天纯手工完成。高阿克介绍,不同于小型花饽饽的精致玲珑,由于体积过大,大型花饽饽在制作时容易遇到开裂,发酵不均等问题。醒狮的毛发也需要通过人工剪出来,才能达到灵动的效果。

除了亮相荧屏,高阿克的花饽饽也经常出现在剧组的开机仪式上。“像醒狮、桃子等有着吉祥寓意的造型都很受欢迎,许多明星吃完觉得好吃,也会特意组团来王哥庄打卡。”除了各种造型的花饽饽,其招牌产品福饼,在奶香馒头配方基础上改良为双面带“黄金嘎渣儿”的大饼样式,印有“福”字,吸引众多粉丝专门到店购买。

从“家家蒸”的餐桌美食,到非遗手艺的传承创新,如今的王哥庄大馒头更成为撑起一方经济的支柱产业。近年来,王哥庄街道通过面粉补贴,品牌宣传,建立团体标准等措施,不断引导大馒头生产企业提质增效,仅2025年整个区域大馒头产值就达到约1.6亿元。

从街头巷尾的馒头工坊到现代化的食品加工厂,从单一的铁锅大馒头到涵盖花饽饽、面点礼盒等上百个品种的产品矩阵,王哥庄大馒头完成了从“家家蒸”到亿级产业的华丽转身。

作为崂山区的特色民俗节庆,王哥庄大馒头文化节已连续举办十二届,成为展现胶东非遗魅力,推动农文旅融合发展的重要平台。节庆联动崂山片区茶、渔、宿等资源,推出主题旅游线路,并串联二龙山景区、仰口游览区、渔家民宿等特色点位,让游客在体验非遗的同时,感受山海小城的独特魅力。

如今,王哥庄大馒头不仅是崂山的名片,更是山东面食文化的代表。年夜饭的餐桌上,当热气腾腾的馒头上桌,那熟悉的味道里,是匠心的坚守,是传承的力量,也是阖家团圆的年味与甜味。



马年生肖馒头很受消费者欢迎。