

当羽衣甘蓝、崂山茶和王哥庄大馒头相遇,会发生怎样的奇妙反应?“山泉水+手工揉+铁锅蒸+木柴烧”,这四味合一、代代相传的老手艺,赋予了王哥庄大馒头别样的筋道与悠长回甘。这门承载着“山海乡情”的独特技艺,在历经数百年的民间传承后,正步入一个全新的发展阶段。近年来,“90后”大馒头手艺人曲永杰不断探索“新赛道”,承包下30亩羽衣甘蓝田作为原料基地,让“超级蔬菜”与传统主食惊喜邂逅,同时不断发掘崂山本地特产,让醇厚的崂山茶香浸润麦香,开发出风味独特的茶膳馒头、药膳馒头。他以跨界思维与乡土情怀,为这项传统技艺注入新的生命力,助力王哥庄馒头以年轻态、健康化“出圈”。

# 当羽衣甘蓝邂逅王哥庄大馒头

90后手艺人曲永杰不断探索新赛道 助力王哥庄大馒头以年轻态、健康化“出圈”

## 从茶园到馒头坊的跨界

曲永杰的创业故事,始终绕不开崂山的山与海。作为土生土长的崂山人,他从小跟着家人种植崂山茶,对这片土地的物产有着深厚情感。大学毕业后,学药学专业的他曾投身医疗器械销售行业,但“农村孩子骨子里的踏实劲儿”让他在内心深处对土地的眷恋始终未曾消减。“总想着回来做点实实在在的事。”抱着这样的念头,2019年,带着积累的资源与资金,曲永杰毅然辞职回乡,重拾老本行,一头扎进了崂山茶的种植与经营中。

然而,茶叶销售的季节性波动让他陷入了思考。“春天和秋天的茶叶好卖,中间淡季市场冷清,再加上同品类产品竞争激烈,单纯做茶叶很难走得长远。”曲永杰说。彼时,王哥庄大馒头作为当地的特色产品,早已拥有稳固的行业基础和广泛的受众。一个大胆的想法在他心中萌生:“崂山茶能不能和王哥庄大馒头强强联合,做出不一样的特色产品?”

这一想法很快落地生根。在王哥庄大馒头协会和崂山茶协会的助力下,占地面积2000平方米的青岛蒸蒸日盛食品有限公司成立。曲永杰投资打造了百余亩有机茶园作为原料基地,开始摸索茶叶与面食融合的全新路径。

青岛早报记者踏入青岛蒸蒸日盛食品有限公司的馒头制作间,蒸房内常年氤氲着腾腾热气。师傅们正忙得热火朝天,一块块面团在揉、搓、捏、切的娴熟技法中蜕变,或揉成圆润饱满的形态,或用楦子勾勒别致花样。塑形完毕的馒头,被师傅们整齐码进铁锅,几口大铁锅一字排开,锅底木柴烧得正旺,噼啪声响里满是烟火气。当铁锅掀开的刹那,纯粹的麦香、清新的蔬菜香与醇厚的茶香瞬间交织升腾。

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盛食品有限公司的特色之一。“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。”只见面点师傅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。

## 双工艺造就茶膳馒头

“蒸馒头是技术活,每一个环节都不能马虎。”曲永杰告诉记者,单是揉面就要揉足十七八次,才能让面团里的气孔均匀排出,让馒头形态更饱满有光泽,口感也更为筋道。而制作茶膳馒头,更是对工艺的双重考验,他为此构建了专属的“1234体系”:一片茶园、两种工艺、三个特点、四项创新。

“一片茶园”即他所依托的自建有机茶园——午峰·贰两知春生态茶园基地。这确保了原料的纯正、安全与可追溯,从源头为产品品质奠定了坚实基础。“两种工艺”即崂山茶的制作工艺与王哥庄大馒头的传统工艺。谈及“三个特点”,他将其概括为“外有茶色、内有茶香、食有茶益”。这意味着,茶膳馒头不仅要在视觉上呈现茶叶的天然色泽,在嗅觉和味觉上蕴含茶叶的芬芳,更要让消费者在食用过程中,真正享受到茶叶带来的健康益处。“四项创新”则主要集中在茶叶的种植管理、两种传统工艺的深度融合、制作流程的安全性调整,以及后期产品包装的全面改进上。

制作茶膳馒头并非简单的材料融合,而是需先根据绿茶、红茶、白茶的不同特性,在炒茶阶段精准控制茶叶熟度,再将研磨成粉的茶叶与面团充分融合。经过无数次调试,终于让茶香与麦香完美交融:掰开一个刚出锅的绿茶馒头,浓郁麦香率先袭来,回味间裹挟着茶香与天然甘甜;红茶馒头带着温润色泽,甜润口感适配早餐场景;白茶馒头滋味鲜爽,成了下午茶的新选择。



曲永杰助力王哥庄大馒头“出圈”。受访者供图

## 绿色新味年轻化“出圈”

在茶膳馒头初步获得市场认可后,曲永杰并未停下创新脚步。敏锐捕捉到年轻消费者对健康饮食的需求,他将目光投向了被誉为“菜中皇后”的羽衣甘蓝——这种高蛋白、高膳食纤维的“超级蔬菜”,恰好契合当下低糖、低脂、高纤维的饮食潮流。

为从源头把控品质,曲永杰与青岛大兜虫生态果蔬种植专业合作社合作,在莱西承包了30亩土地专门种植羽衣甘蓝,实现“点到点”“端到端”的全链路可视化合作,确保原料新鲜纯天然。把羽衣甘蓝融入大馒头并不容易,团队反复调试配方、检测成品,才终于达到了理想的效果。新鲜羽衣甘蓝洗净焯水后打成细腻菜泥,与崂山水、专用小麦粉精准配比,同时调整酵母用量与发酵时间,中和蔬菜清苦口感。

“我们做的羽衣甘蓝馒头约80克一个,一顿饭一个刚好,热量和糖分都合适,吃起来没有负担。”曲永杰告诉记者,这款新产品既满足年轻人身材管理需求,也适配老年人低糖饮食标准,上市后迅速收获好评。“购买新款羽衣甘蓝馒头的顾客群体更为年轻化,有不少是女性白领,也有注重健康的老人选择这款馒头。”曲永杰介绍,线上热销的背后,是消费群体需求的转变,而他的产品创新恰好精准契合了这种新型需求。为让创新馒头触达更多年轻消费者,曲永杰全力拥抱线上市场,在淘宝、抖音等平台布局销售渠道。

除了茶膳与羽衣甘蓝系列,曲永杰还拓展了药膳产品线,将崂山当地的艾草、黄芪等天然食材融入面食,始终坚守“纯天然、无添加”原则。如今,他的专属直播基地正在筹建中,预计年底正式投入使用,将进一步拓宽销售渠道,让崂山风味走向更广阔的市场。“作为年青一代的大馒头传承者,希望能够为王哥庄大馒头的品牌发展作出更多贡献。未来,我们还会一直关注大家的消费新潮流,开发更多新品,让更多人吃到崂山的好味道。”看着蒸房里热气腾腾的馒头,曲永杰眼中满是憧憬。



羽衣甘蓝大馒头。

延伸

## 王哥庄大馒头 预计年产值1.6亿元

500年蒸腾,王哥庄大馒头这项省级非物质文化遗产从村民餐桌上的家常面食,成长为带动就业、增收富民的亿元产业的“发展密码”。

2008年,崂山面塑入选第二批区级非物质文化遗产名录;2015年,崂山面塑又入选第四批市级非物质文化遗产名录;2024年,王哥庄大馒头制作技艺成功入选山东省非物质文化遗产名录,标志着传承从自发性的民间行为,进入了有规划、有标准、有支持的系统性保护与发展新阶段。王哥庄大馒头文化节连年举办,正是这种系统性传承的集中展现,它让沉淀的历史重新流动起来,让传统面食在当代生活中闯出一条熠熠生辉的新赛道。

王哥庄街道为大馒头产业筑起一道坚实的后盾,从生产标准、品牌宣传、人才培养、拓展销路等各方面进行引导扶持。成立王哥庄大馒头协会;实行面粉、酵母补贴,扶持大馒头从业者生产经营,通过招标,统一确定面粉专供企业,全面规范大馒头生产原材料;编制《王哥庄大馒头团体标准》;研发物理杀菌与抑菌包装相结合的绿色保鲜技术;依托乡村振兴数字平台成立电商直播总部,启动电商孵化营;王哥庄大馒头非遗体验馆传承中心正式启用;打造大馒头IP“馒头喜欢你”……目前,王哥庄街道已聚集相关企业及业户170余家,年产量达到3000万斤,直接带动就业近千人,带动产业链就业5000余人,预计实现年产值1.6亿元,王哥庄大馒头在更广阔的舞台上书写属于自己的山海传奇。