

# 全年开行“钢铁驼队”697列

中欧班列“胶州力量”背后有“提速密码”

## 2025回顾 山海印记

本报1月7日讯 在刚刚过去的2025年，服务“一带一路”建设的中欧班列，再次交出亮眼成绩单：国铁济南局青岛车务段胶州站中欧班列开行量首次突破690列大关，全年累计开行697列，同比增加90列，增幅近15%，发送货物5.7万标箱，同比大幅增长约17%，创下了历史最高纪录。一趟趟飞驰的“钢铁驼队”，成为连接中国与上合组织及共建“一带一路”国家的坚实纽带。

### 超200趟班列“装车点直发”

亮眼成绩的背后，是青岛车务段胶州站持续优化运输组织、深化路企协作的不懈努力。为确保班列安全、高效开行，青岛车务段与青岛机务段联手，创新将发车点从胶州站内部前移至中欧班列专用装车点，机车可以直接进入装车点挂车后出发，省去了传统模式下将整列货车拖回车站再发车的环节，每次作业时间平均可节约约1小时。2025年，已有超过200趟班列成功实现了这种高效的“装车点直发”模式。

面对中欧班列开行密度随国际贸易波动的特点，青岛车务段胶州站与济南铁路物流中心、中铁联集青岛中心站紧密配合，提前按周精细制订发车计划。



中欧班列“胶州力量”背后有“提速密码”。国铁济南局供图

通过科学错峰调配机车、装卸机具等关键运输资源，加强调度指挥，努力实现班列“随到随发”，有效避免了车厢在站积压或设备空转的情况，显著提升了整体装卸和运输效率。

截至2025年年底，青岛上合示范区通达上合组织和共建“一带一路”23个国家、54个城市，服务外贸企业超过

7000家。中欧班列的高质量开行，不仅有力保障了国际产业链、供应链的安全稳定，更在助推中欧班列与山东优势产业深度融合方面发挥了重要作用。

### 陆海联动助推“开门红”

不只是中欧班列，1日，我市发出

“青岛一中亚”首班国际列车，以“陆海联动、双向奔赴”之势，实现新年物流通道“开门红”。

作为“一带一路”新亚欧大陆桥经济走廊重要节点和海上合作战略支点城市，我市充分发挥港口优势与铁路资源，积极构建国际物流大通道，不断巩固提升国际枢纽能级。1日，伴随着汽笛鸣响，两列由山东高速集团统筹运营的山东中欧班列“日韩陆海快线”从上合示范区多式联运中心顺利发出。班列满载商品车、轮胎、空调零配件等货物，经韩国的仁川港启运后海运至黄岛港，卸船后由胶黄班列集结至中铁集装箱青岛中心站发运，将由霍尔果斯口岸出境，预计7天后抵达山东中欧班列哈萨克斯坦阿拉木图集结中心。

近年来，青岛市着力构建“东接日韩、西连欧亚、南通东盟、北达蒙俄”的国际物流大通道，已实现中欧、中亚、中俄等方向班列常态化运行。特别是依托青岛港港口优势，海铁联运模式为企业提供更灵活、更经济的跨境物流解决方案。“十五五”期间，青岛将持续加密国际班列开行频次，拓展境外服务网络，推动班列从“通”向“畅”升级、从“运货物”向“聚产业”转型。青岛将积极联动沿黄流域及胶东经济圈，打造区域性集货中心与供应链组织中心。

(青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 徐美中)



扫码观看  
相关视频 拍摄/剪辑 记者 马丙政

# 非遗花馍馍

胶州90后面艺夫妇不断创新花馍馍制作技艺 带动十多名“宝妈”在家门口就业

本报1月7日讯 随着生活水平的提升，走亲访友的礼物逐渐变成了便携精美的礼盒。然而，在胶东人节庆或婚嫁等重要场合的待客餐桌上，传统的花馍馍（花饽饽）依然是不可替代的美食文化代表。胶州市九龙街道的黑尤坤自部队退役返乡后，专注于挖掘和传承传统面食文化，在发扬祖传面食手艺的同时，不断创新花馍馍的制作工艺和品种。如今，90后的黑尤坤和妻子杨鑫成立了胶州市九和鑫坤食品有限公司，精心制作的小小花馍馍，成了夫妻二人增收致富的“香饽饽”。

### 订单不断忙得连轴转

记者在胶州市九和鑫坤食品有限公司的加工车间看到，十多名女工分工明确，有的负责擀皮，有的负责包制，有的负责装饰，还有的负责组合拼装，大家忙碌而有序。只见一名女工专心擀制面皮，另一名女工则将擀好的红色面皮包入豆沙馅，在手中巧妙地捏制花边。随后，她用小镊子细致地封口收边，一个精致的花式福袋便在她手中完成。

“我退役返乡后考察了很多项目，最终决定投身传统花馍馍的制作。”黑尤坤说，他的父母一直经营面食生意，自己从小就对面食制作充满了兴趣。2011年，他响应号召参军入伍，在部队服役期间曾担任炊事员，亲手制作的馒头深受战友们喜爱。2016年，回到家乡后，为了丰富面食品种，他四处拜师学艺，掌握了多种花馍馍的制作技艺，随后与妻子在九龙街道驻地开办了自己的面食铺。2023年，经过不懈努力，黑尤坤家的传统花馍馍制作技艺成功入选胶州市非物质文化遗产代表性项目。

“春节前这一个多月，是我们一年里最忙的时候。每天新老客户的订单一个

# 新年蒸出新花样

黑尤坤展示花馍馍“马年快乐”。



接一个，我们夫妻俩只有加班加点，尽力准时交货。”黑尤坤说，他和妻子做的花馍馍，不仅味道醇正，样式也特别好看，还有着浓郁的地方特色，所以一上市就大受欢迎，回头客越来越多，订单也跟着不断增加。

### 马年元素花馍馍畅销

“制作传统花馍馍主要靠手工，不仅是个力气活，更是个技术活。”随后，黑尤坤给记者展示了制作“马年快乐”主题花馍馍的过程。他以黄色底座为基础，巧妙地点缀上一匹白色的骏马，红色缰绳十分醒目，马鞍则采用黄绿相间的搭配，马的四周环绕着红色的钱袋，再配以“新年快乐”的字样，整体造型既喜庆又富有

创意，让人一看就爱不释手。

“为了迎合客户的需求，我们开发出多款以‘马’元素为主题的面食礼盒，受到了大家的欢迎。”黑尤坤说，今年他们专门围绕“马年”设计了多种新颖的面食礼盒，包括“马年快乐”“马到成功”“福马迎新”等，每一款都有独特的寓意和创意造型。面食礼盒一经推出，便吸引了众多消费者的关注，订单量迅速攀升。

### 线上线下销往全国各地

“随着大家越来越注重健康饮食，花馍馍不仅要‘好看’，还得‘好吃’。”杨鑫一边介绍，一边顺手拿起一个刚出锅的花馍馍递给记者品尝。“我们家生产的花馍馍以新鲜果蔬、优质面粉、鸡蛋、纯牛奶和少

量绵白糖为原料，绝不添加任何色素或防腐剂。”杨鑫说，比如红色用火龙果，绿色用菠菜，黄色用南瓜，既保证了色彩自然亮丽，又让花馍馍健康安全。这样的用料不仅最大限度地保留了食材的营养，也让花馍馍拥有独特的香气和丰富的口感，尤其受到孩子和老人的喜爱。

“只要产品好，就一定有市场。现在物流既方便又快捷，我们能够通过线上线下渠道，把产品销往全国各地。”杨鑫说道。虽然青岛本地有不少老客户，但仅靠线下销售很难让企业做大做强。正是看中了更广阔的发展空间，她和丈夫成立了胶州市九和鑫坤食品有限公司，注册了“鑫坤九龙面食”商标，并积极入驻各类新媒体和社交平台。他们每次将产品的图片和制作的过程等视频发布到网上，总能吸引众多网友留言关注，许多主动下单尝鲜。

### 带动“宝妈”家门口就业

“随着订单量不断增加，我和丈夫商量着，决定招收当地的十多名‘宝妈’来一起工作。”杨鑫说，她自己也是一名“宝妈”，在日常接送孩子的过程中，发现许多妈妈除了接孩子上学、放学，其余时间都很空闲，却难以找到灵活的、适合自己的工作。她主动邀请这些“宝妈”加入面食制作团队，既不影响她们照顾家庭和接送孩子，又能学到手艺，更为家庭增加了收入。

展望未来，杨鑫告诉记者，今年公司要打造线上直播间，招募擅长电商销售的人才，同时希望与有实力的电商团队合作，把胶州花馍馍推广得更远。她希望通过自己的努力，让胶州花馍馍的美誉度和影响力不断扩大，为乡村振兴赋能添彩。

(青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 马丙政 摄影报道)