



1月25日，胶州市九龙街道大闹埠村，工人在整理“马上发财”花馍。



1月25日，隋佳蓉为大舞狮花馍包装保鲜膜。她大学曾在黑尤坤的花馍车间实习，毕业后来此就业。



1月24日，天已经黑了，花馍制作车间里，黑尤坤和工人们有条不紊，按分工制作花馍产品。

手造奔腾小马 蒸出共富花馍



1月25日，黑尤坤展示“马年大吉福祿”花馍。

新春走基层

□ 本报记者 卢鹏 通讯员 王昭脉

南瓜、紫薯、菠菜、红曲米着色的彩色面团，在他们手中变成奔腾的小马、大舞狮、福龙、锦鲤，变成万千消费者青睐的“网红”级好品。腊月里，年味渐浓，胶州市九龙街道大闹埠村，黑尤坤制作花馍的车间，他和11名女工忙忙碌碌、埋头制作花馍。黑尤坤是胶州市级非遗黑氏传统花馍制作技艺代表性传承人，花馍制作车间是用他妻子杨鑫老家的民房改建的。

“春节前这个月是一年中最忙的，加班费高，工人能拿到7000到10000元。”黑尤坤的妻子杨鑫说。花馍制作有和面、压面、称重、塑形、装饰、醒发、蒸制、晾晒、组架、包装等工序，他们使用了和面机等机器设备和黑尤坤设计定制的多种模具，由此实现花馍组件标准化、批量化制作，但是塑形、装饰等核心环节还是要靠手工。

福马迎新、马上发财……为迎接马年春节，黑尤坤共设计了5款小马花馍，这让他们接到自制花馍以来的最大订单——烟台一家五星级酒店一单订购了1500套。腊月里，他们还有上千个其他订单要赶，而预订的订单已经排到了2026年4月份。

黑尤坤介绍，花馍产品多数根据定制客户的需求，结合传统花馍的特色设计制作。他空闲时会从网络自媒体平台上看各种花馍，他还是“卡通迷”，自幼喜欢动画片——火影忍者、海绵宝宝、四驱兄弟……一直陪伴在他左右。

黑尤坤和杨鑫是初中同学，两人分别在1993年、1994年出生。黑尤坤家在胶州市胶东镇后店口村，家里经营馒头店，逢年过节会做花馍，他耳濡目染，后来在部队服役当过炊事兵。杨鑫上大学读的物流管理专业，大四时开始做微商代理，推销的就是花馍。后来在一次同学聚会上，两人重逢，互有好感，恋爱结婚，在家人鼓励下他俩一起做花馍。

2018年，他们成立青岛九和鑫坤食品有限公司，创立九和鑫食品品牌，杨鑫担任公司总经理。刚开始公司只有两名工人——杨鑫的母亲和母亲的朋友钟金香。花馍销售淡季要靠蒸普通馒头卖给周边企业维持生计，好在他们坚持下来。2023年，黑尤坤获评非遗黑氏传统花馍制作技艺代表性传承人。

目前，杨鑫在线上拥有300多个代理商，他们的花馍通过快递物流发遍全国所有省份。他们雇用的工人也逐年增多，目前有11名签长期合同的女工，除了两年前大学毕业还未结婚成家的隋佳蓉，其他女工都是周边村镇的农村妇女，平常月份的收入在4000元到6000元，家里有学龄儿童的可自行安排时间接送孩子上学。

近年来，随着互联网市场的发展和人们生活水平的提高，当地花馍制作企业也获得了发展。据统计，目前胶州市已有超过40家花馍制作企业，最大的一家年销售额500万元，工人超过50人。



更多图文
请扫二维码



1月25日，胶州市九龙街道大闹埠村，非遗花馍代表性传承人黑尤坤（右）与妻子杨鑫在网络平台直播推荐“大舞狮”花馍。



黑尤坤经常主持非遗花馍公益体验活动，这次他教孩子们做的是小刺猬花馍。



1月25日，工人选取做花馍用的装饰组件，这些组件是用不同颜色的面团经模具加工而成。



1月25日，工人刘梅在牡丹花馍上插牙签，防止其在蒸制过程中变形。她2020年开始在花馍车间工作，如今技术全面，能拿到团队里最高的月工资。



1月24日，工人李瑞在冷库里码放装箱等待发货的花馍，这样的冷库九和鑫坤公司有两个。李瑞今年40岁，是两个孩子的母亲。



1月25日，隔着车间的玻璃窗，杨鑫抱着2岁的女儿艺可跟黑尤坤打招呼。她知道丈夫一天从早忙到晚，见不到孩子想得慌。