

铁锅、苇叶、老手艺，她用三年时间唤醒三代人的味道

刘妙芝：一锅粽子煮出致富甜滋味

清晨五点，移风店镇的薄雾还未散尽，刘妙芝的粽子作坊里已升起袅袅炊烟。铁锅架在土灶上，木柴噼啪作响，翠绿的苇叶在清水里舒展，空气中弥漫着糯米与粽叶混合的清香。这位2025年刚获评“七级铁锅粽子传统制作技艺非遗传承人”的新农人正用那双布满老茧的手，将祖辈传下来的手艺，包进一个个饱满的粽子里，也包进了自己返乡创业、传承创新的美好梦想。

一念乡愁，培训点亮品牌梦

1976年出生的刘妙芝，是胶州市胶莱镇人，后嫁到移风店镇。丈夫家祖辈传下的铁锅粽子手艺，包出来的粽子紧实香甜，十里八疃的乡亲都上门取经，这份老手艺也成了刘妙芝心底的牵挂，于是，她便跟着学着老法子包起了铁锅粽子。

2021年春天，青岛市农业农村局开设高素质农民培训班的通知，为刘妙芝的创业路点亮了一盏灯。抱着“看热闹”的心态报名后，十天的培训让她豁然开朗。专家讲解的品牌打造理念，精准戳中了她心中的痛点。“听完课才明白，老手艺不能光守着，得做成品牌，做出规模，才能走得远。那时候就下定决心，一定要把这铁锅粽子，做成咱当地响当当的招牌。”刘妙芝说。

精研手艺，粽子产业节节高

带着打造品牌的初心，刘妙芝把培训班上学到的知识悉数运用到铁锅粽子的制作和经营中。她深知，品牌的根基在品质，为还原老味道，她下足了苦功夫。跑遍周边乡镇寻找野生苇叶，选用东北圆糯米提前用山泉水浸泡，馅料坚持手工炒制，红豆煮得沙软、五花肉腌得入味，铁锅蒸粽的火候是关键，她便在灶台前守了无数个日夜，记录木柴燃烧速度、蒸汽升腾规律，粽子成熟时间，用三个月、上千斤糯米的摸索，摸透了铁锅的“脾气”。

2023年端午节，刘妙芝的铁锅粽子一上市便惊艳市场，口碑迅速传开，青岛市区的高档超市主动找上门要求专供，端午节前两个月，订单就排到了年底。2024年，刘妙芝的粽子作坊年产粽子30万个，产值突破80万元，铁锅粽子还获评2024年即墨区第六届美食大赛的十大面点，成为当地特色美食的一张名片。从零散制作到品牌成型，从默默无闻到声名远扬，市农业农村局的培训指引，加上对传统手艺的坚守，刘妙芝的粽子产业一步步走上正轨，蒸蒸日上。

深耕农业，农场筑牢原料

在高素质农民农业经理人培



管浩然 摄

训班上，专家不仅讲解品牌打造，更围绕现代农业、三产融合展开深入授课，课堂上同学的交流探讨、老师的悉心指导，让刘妙芝的思路愈发开阔。她意识到，要把粽子产业做稳做久，优质的原料是根本，自家周边的田地，可以转型为家庭农场，实现原料自给自足。

2021年秋，刘妙芝流转了100亩土地，种下了第一茬小麦，正式开启了家庭农场的打造之路。第一年，因小麦锈病防治不及时，粮食减产三成，这让她深刻认识到，高素质农民不仅要会种地，更要“慧”种地。

为掌握科学的种植管理技术，2022年和2024年，刘妙芝再次报名参加青岛市农业农村局举办的粮油作物种植管理高素质农民培训班，系统学习土壤检测、良种选育、精准施肥、无人机植保等专业知识。学以致用，让她的农场经营迎来转机，小麦亩产从400公斤提升到550公斤，玉米亩产突破700公斤。百亩良田成为刘妙芝坚实的优质原料供应基地，家庭农场初具规模，也为她的特色食品产业发展筑牢了根基。

乘势开拓，花馍飘香添新彩

粽子产业的成功，家庭农场的稳固，让刘妙芝的创业信心更足，也让她看到了传统面点的巨大市场潜力，于是她决定乘势开拓新产业，让老味道再添新彩。

2023年底，刘妙芝正式开始制作花饽饽，用自家农场的小麦磨制石磨面粉，不添加任何添加剂，凭借麦香浓郁、口感筋道的特点，一经推出便收获好评。临近2026年春节，她的馒头作坊里一派繁忙，师傅们揉面、塑形、点红、鲤鱼馒头、寿桃馒头、生肖馒头等造型喜庆的花饽饽摆满案板，成为节日里的抢手货。

“今年的馒头订单量是去年的两倍多，从腊月门开始就连轴转，每天忙到凌晨一点，凌晨五点又起身忙碌。”尽管疲惫，刘妙芝的眼里却闪着光，这份忙碌，是市场对她手艺和原料的认可。2025

年，她再度参训青岛市农业农村局高素质农民培育乡土文化能人培训班，深耕花饽饽技艺、精进造型设计，让传统花馍更贴合市场审美，这一年，她的馒头销量达到3万斤，春节旺季就占了一半。如今，花饽饽已成为继铁锅粽子之后，刘妙芝的又一招牌产品，不少青岛市区的顾客驱车前来，只为订上一笼“妙芝”馒头。

共同富裕，初心如磐向未来

刘妙芝的创业路越走越宽，却始终没有忘记身边的乡亲，她用自己的成功，带动着整个村庄的产业发展，让更多村民在家门口实现增收。

她的100亩家庭农场，常年雇用本村留守妇女和老人做零工，播种、收割、晾晒，每人每天能挣120元，粽子和花饽饽作坊更是用工大户，包粽子、煮粽子、做馒头，高峰期一天需要20多人，60多岁的村民王秀兰便是其中一员，“刘大姐手把手教我们手艺，在这里一年能挣一万多，还能照顾孙子，比出去打工强多了。”刘妙芝还建立了“订单农业”模式，以高于市场价10%的价格收购村民的粮食，带动周边50多户农民种植优质小麦、玉米。她还免费为村民提供技术指导，定期组织田间课堂，把自己在高素质农民培训班学到的现代农业知识毫无保留地传授给大家。据统计，近年来她帮扶的村民年均增收5000多元。

刘妙芝的心中有着更大的梦想。她计划扩建面食作坊，建设标准化生产车间，在坚守传统工艺的同时，引入现代食品安全管理体系，让传统美食更符合现代消费需求。她还想开发粽子、花饽饽文化体验项目，让游客走进乡村，感受传统技艺的独特魅力，让非遗手艺活起来、传下去。

从普通农妇，到敢闯敢干的高素质农民，从一门铁锅粽子的老手艺，到粽子、花饽饽、家庭农场融合发展的特色产业，刘妙芝用坚守与创新，让传统手艺焕发新生，在乡村振兴的道路上稳步前行。

(高静文 江玉萍)

智慧赋能提效能 真情服务暖民心

区市场监督管理局以深化干部作风建设为引领，深入一线排查特种设备安全隐患，智慧赋能高效处置消费投诉，用扎实作风守牢安全底线、优化营商环境，展现市场监管新作为。

在青岛金源热电有限公司，区市场监管局的执法人员正在对企业内的锅炉、压力容器等特种设备进行检查。当下是企业复工复产的关键期，也是各类事故的易发期，执法人员深入一线，督促企业拧紧“安全阀”，确保安全生产和企业发展开好局、起好步。

据了解，该局过年期间安排专人检查，加强应急值守，年后立刻投入监管一线，对全区特种设备使用单位进行监督检查，开展特种设备“开工第一课”安全检测，落实企业主体责任，坚决守牢安全底线。截至目前，全区共检查特种设备使用单位75家，排查并整改隐患32处。

这种迅速收心、深入一线的状态，正是区市场监管局狠抓干部作风建设的一个缩影。同时，消费投诉的高效处置也是检验作风建设成效的重要“试金石”。在区市场监管局智慧监管指挥中心，大屏幕上实时跳动着投诉举报的受理和处置情况。2025年以来，该局持续优化智慧平台，推动诉求服务从“智能响应”向“智慧预判”升级，实现市场主体信息“一键查询”、投诉举报信息精准归集，大幅提升了政务效能。

通过流程再造和作风提升，政务服务效能实现新突破。自智能化平台启用以来，累计派发投诉举报58208件，闭环处置57435件，处置效率提升30%，节约人力成本20%。2025年，我区办结消费投诉3.1万件，办结率达100%。通过深化“3510”投诉办理制度，问题解决率和群众满意率分别提升37.65%和31.04%。扎实的工作作风赢得了群众口碑，在区人大“12345·即诉即办”评议中，位列第2名。刚刚过去的2026年春节期间，该平台所接收、处置各类投诉举报，均得到及时回应和妥善解决，未引发重大舆情，展现了节日期间“不打烊”的服务作风。

(韩伟绩 江如意)

扎实开展

“干部作风建设年”活动

拓宽政务服务渠道 便民服务提质增效

近年来，区行政审批服务局多措并举，积极拓宽政务服务渠道，促进便民服务提质增效。

该局依托数据赋能提高效率。迭代升级“即墨小政”企微客服平台，完善民生领域图片问答254项，上线视频版办事指南25个，覆盖企业开办、工程建设等高频咨询场景，响应时效缩至“秒级”。推行线上“一号预约”，市民通过手机端入口即可叫号办理业务，办事进度随时可查，办事满意度直接评价，取叫号平台覆盖全区各镇街，办事便捷性和效率显著提升。

建强阵地延伸半径。推动政务服务向产业园区延伸，深化政企合作，在百联奥特莱斯广场等产业密集区域打造6处政务服务e站，提供个转企“一件事”等30余项帮办服务及直播培训等10余项增值服务，实现企业办事不出园。

优化流程强化效能。以“高效办成一件事”为抓手，聚焦市场主体准入、准营、退出的难点堵点，推出个转企、企业注销登记等全流程服务套餐，实现事项集成、材料精简、一体办结，让政务服务有温度、有质感。

(融媒记者)