



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

青岛高素质农民

炼成记



铁锅粽子还原本真老味道。

清晨五点，即墨区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”的农妇，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，后嫁到即墨区移风店镇。早年间，她和丈夫在村里经营着一家小超市，日子过得安稳。丈夫家祖辈传下的铁锅粽子手艺，包出来的粽子紧实香甜，十里八乡的乡亲都上门取经，这份老手艺也成了刘妙芝心底的牵挂。日子久了，对这份传统味道的怀念愈发浓烈，刘妙芝便跟着家人，学着老法子包起了铁锅粽子，想着把这份老味道分享出去。

2021年春天，青岛市农业农村局开设高素质农民培训班的消息，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。“一开始就是抱着看热闹的心思报的名，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。”刘妙芝说道。

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品牌打造知识，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，为了还原老味道，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”。

土灶、铁锅、木柴，一切按传统方式布置，零添加的制作原则，让刘妙芝的



刘妙芝。 管浩然 摄



刘妙芝让更多村民在家门口实现增收。 管浩然 摄

铁锅粽子保留了最纯粹的味道。剥开墨绿的苇叶，金黄的糯米晶莹剔透，苇叶的清香、糯米的软糯、馅料的醇厚完美融合，一口就能吃出“小时候的味道”。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，用掉糯米12吨，产值突破80万元，她的铁锅粽子还获评2024年即墨区第六届美食大赛的十大名点，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，让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。她突然意识到，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，完全可以转型为家庭农场，实现原料自给自足，也让现代农业的理念落地生根。

这个想法得到了家人的理解与支持。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。从小在农村长大的她，对种地并不陌生，但规模化、现代化的农场经营，对她而言是全新的挑战。第一年，因小麦锈病防治不及时，粮食减产三成，这次教训让她深刻认识到，高素质农民不仅要会种地，更要“慧”种地。

为了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。她坚持种植优质强筋小麦和鲜食玉米，虽产量略低，但品质上乘，磨出的面粉筋道香甜，煮出的玉米软糯可口。

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，让“好粮出好品”的理念成为现实，更践行了培训班上所学的三产融合发展思路。

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。她想到，自家农场种植的优质强筋小麦，

磨成石磨面粉，用来制作传统花饽饽，定能凭借上乘的原料做出独特的口感，于是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，寓意着年年有余、福寿安康，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，让传统面点的香甜，走进更多家庭。“这都是青岛市农业农村局教的知识管用，传统手艺搭上现代农业，路子越走越宽。”刘妙芝笑着说道。

共富同行 初心如磐向未来

一人富不算富，大家富才是真的富。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，让乡村的致富路越走越宽。

站在新的创业起点，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，亲手包粽子、蒸花饽饽，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，刘妙芝在市农业农村局高素质农民培训班的赋能下，用坚守与创新，让传统手艺在铁锅苇叶间焕发新生，也用初心与担当，带着乡亲们一起，在乡村振兴的道路上稳步前行。

青岛晚报/观海新闻/掌上青岛 记者 高静文 通讯员 江玉萍