《我为浙江做什么·2016浙江两会》专辑

热烈庆祝 浙江省十二届人大四次会议 浙江省政协十一届四次会议 隆重召开

从“缙云烧饼”连锁看政府助推产业升级

缙云县图书馆

浙江省公共图书馆信息服务联盟

目 录

缙云烧饼简介 4
缙云烧饼....4
黄帝文化与缙云烧饼的不解之缘....5
“缙云烧饼”连锁发展概况....6
缙云烧饼书写农民创富传奇....6
农民增收之道：缙云人卖烧饼收入“秒杀”白领....6
卢银亮：扎根丽水多开几家缙云烧饼连锁店....7
缙云烧饼在加拿大开连锁店....7
“小烧饼”成为中法青年职业交流国际项目....8
政府对“烧饼”产业的引导与扶持....8
关于推进缙云烧饼品牌建设的若干意见（摘要）....8
浙江缙云：书记的烧饼情结 带富一方民众....9
每年投 500 万元“缙云烧饼”要做下一个“沙县小吃”....9
从“烧饼办”说起 小小缙云烧饼酝酿着一篇经济大文章....10
挖掘创业“新渠道”打造增收“新引擎”....10
关于政府助推产业升级的思考....11
“小烧饼”启示发展大思路....11
缙云烧饼产业发展现状与对策思考....12
对“缙云烧饼师傅”现象的思考....13
“缙云烧饼现象”的启示....13
缙云烧饼：从民生走向学术....14

免责声明:

浙江“两会”专题信息产品由浙江省公共图书馆信息服务联盟各成员单位联合编辑。信息内容采自公开的报纸、图书、期刊、数据库资源以及各大主流网站，每份专题我们都准确标明来源和出处，摘选信息内容的真实性、准确性和合法性由发布单位负责。

本期专题由缙云县图书馆编辑，如您需要更为详细的内容及跟踪报道，请与该馆联络。

缙云烧饼

——从“缙云烧饼”连锁看政府助推产业升级

表皮松脆、肉质软糯、清香四溢……这是人们对“缙云烧饼”的评价。在长三角地区，缙云烧饼被许多人所熟知。过去，人们对于缙云烧饼的印象往往与“低端”、“便宜”、“路边摊”等词汇联系在一起。然而，自 2014 年以来，缙云专设“烧饼办”，把发展“缙云烧饼”产业作为促进农民增收致富的“十大举措”之一，着力打造“东方披萨”，从而使缙云烧饼走上“高大上”之路，一家家品牌店从本地走向省内外，甚至走出了国门，深受人们热爱，被《人民日报》等广大媒体关注……

缙云烧饼简介

缙云烧饼

（一）

大约过三、五分钟，炉子里的饼香就往你的鼻孔里钻了。师傅操起宽嘴烧饼钳揭开炉盖，准备往外夹饼。

这时你一定馋得直流口水了；可烧饼师傅装着没看见，顾自去整理炉子——你可别怪他不把你放在眼里。其实刚出炉的烧饼火烫无比，必须等它稍稍地冷却一下，师傅才用一张小纸片，半包着烧饼递到你的手心。而你接上这样诱人的烧饼，还不能象猪八戒吞吃人参果，那会烫坏你的嘴巴；必须先小心翼翼的在圆饼边上咬出一小口，再忍一口气，对着张开小嘴的烧饼吹，把里头的热气吹出一些，才可以放心的享用。

传说朱元璋当年征战到缙云，吃上缙云烧饼，念念不忘；后来做了皇帝，还派人到缙云，找到当年的师傅接到宫中，专做烧饼给他吃。有刘基的《烧饼歌》为证。

现代人崇尚绿色食品，如果你游过缙云仙都，却漏吃了缙云烧饼，那是很遗憾的事。（来源：特产百科网 2012-12-18）

（二）

色、香、味俱全，好吃又富有营养等内在特质，是缙云烧饼走出山乡，闻名各地的重要原因。你看那刚刚出炉的烧饼，冒着热气，似披着淡淡的霞雾；棕黄色的表面油光发亮，星罗棋布的芝麻淡淡清香，经高温烧烤的饼体，融麦香、肉香、葱香、菜干香、芝麻香、糖油香于一体，扑鼻而来。饼未入口，先觉秀色、香气可餐。品上一口，表皮松脆，内质软糯，咸淡适中，油而不腻，鲜香满口，回味无穷，真不愧为色、香、味俱佳的风味小吃。特别是缙云烧饼在烘烤时，一面受热于炉膛壁，一面同时受热于炭火，而由于外受饼皮的阻隔，内有随着热度升高使肉馅脂肪熬出，使内馅慢慢接受热量，直至熟透。这不仅使缙云烧饼形成外脆内糯的特点，更重要的是很好地保存了肉、

菜干、葱叶等内陷的蛋白质、维生素等营养成份。经仪器测定，缙云烧饼中的脂肪、糖类、钙、磷、铁等成分都比较丰富，具有较强的补中益气作用，是一种很好的养生食品。

缙云烧饼的主要原料是面粉、猪肉、菜干，辅料有葱、芝麻、糖油等。

缙云烧饼之所谓独特而又科学的传统烤制技艺，其一是饼桶特制专用。这种烧饼桶内壁用特制的陶质炉膛，外部箍以杉木，中间填充隔热保温材料或泥土；炉膛下有炉箅子、漏灰膛和进风口；饼桶面用杉木板拼成平台，中间留有一个直径盈尺，可以放置一把瓦壶的上炉口；炉膛内壁用以贴饼，内膛底的炉箅中间用以放置炭火。

其二是做工传统精细。烤烧饼的肉，以肥瘦间隔的五花肉为佳。做馅时，先将五花肉切成肉丁，拌上菜干和葱花，视情加入适量调味品，然后用筷子拌搅均匀。这时的馅子，猪肉红里间白，菜干褐中呈黑，葱花嫩绿带翠，可谓色彩斑斓。做饼的面要用“面娘”发酵，并反复推揉翻捏，力求和匀和透。饼坯做好后，在其正面涂一层糖油，再撒上少量黑芝麻。炉膛必须先以白炭火，把内壁熏烘到适当热度，如果过热或过凉都会使饼贴不上而掉入炉内。饼坯贴入炉膛前，要在背面拍一下水。贴入时切忌怕烫，动作要轻快。贴入后必须掌控好火候，防止火过旺而焦煳，或火太弱而“搁干”。起饼时则要特别注意防止烧饼掉入炉底，粘上炉灰……

（来源：《缙云新闻网》2014-4-21）

黄帝文化与缙云烧饼的不解之缘

“炉传三百世，饼香五千年。”相传远古轩辕黄帝在缙云仙都的石笋上用仙鼎炼丹，腹饥时就以山泉和面，揉成团贴在炼丹炉内壁，烤出的饼色泽金黄，酥糯可口，香飘四野。当地百姓闻香而动，有心人仿效轩辕仙鼎以竹木为外桶，窑土为内壁制成土鼎，又名烧桶，专用于烤制烧饼之用。该工艺世代承传，成就了风味独特的缙云烧饼。

千百年来，缙云村民摆着摊铺或挑着特制烤桶远赴他乡，以烤饼为生。

（来源：《浙江日报》2014-10-29）

“缙云烧饼”连锁发展概况

缙云烧饼书写农民创富传奇

在全国各地开出授权门店 219 家，今年营业额可望达 7 亿多元。

在今年浙江农博会开幕前举办的金奖产品推介鉴赏会上，副省长黄旭明夸赞缙云烧饼这个品牌做得很不错。

小烧饼撬动大产业

缙云东山村出产的陶炉膛属缙云烧饼的“私人定制”版饼桶内胆，随着缙云烧饼不断走红，陶炉膛也越来越抢手，现在，有的村民一年能热卖六七千个炉膛。

缙云菜干是制作烧饼的原料之一，为保证缙云烧饼的独特口感，去年以来，“缙云烧饼”品牌建设领导小组着力打造以缙云菜干为重点的原材料供应中心，建立了缙云菜干生产和加工基地，通过引导、帮扶，推动缙云菜干专业合作社转型升级。

缙云县源发蔬菜专业合作社理事长苏周源说，去年合作社销售缙云菜干 15 万公斤，其中 1.5 万公斤左右用于烤制烧饼，今年截至 9 月，已售出 20 多万公斤。据统计，今年用于烤制烧饼的菜干比去年同期增长 33%。为适应烧饼产业的发展，目前，合作社已成立了缙云县全优食品有限公司，投资购买了新设备，扩大了加工规模，并通过了 QS 认证。

记者在淘宝网上搜索，卖缙云烧饼的网店有 30 多家，其中的一家网店一个月的烧饼销量超过 2000 个，仅今年“双十一”这天就卖出 800 多个。（来源：《农村信息报》2015-12-02）

农民增收之道：缙云人卖烧饼收入“秒杀”白领

在缙云，烤烧饼是农民就业创业的重要途径，该县每年在县内外从事烧烤饼达 2000 多人，年营业收入约 2.5 亿元。

“现在夫妻档开一个烧饼店，一年的收入平均都有十来万。”朱民告诉记者，经营比较好的店铺，如杭州的“胖子烧饼”店和北京的“天意烧饼”铺，夫妻档经营的小店也能到达年入 20 万元。按照网上公布的 2014 中国新白领 7 万的年薪标准，这绝对算得上是秒杀。

（来源:《中国新闻网》2014-10-26）

卢银亮：扎根丽水多开几家缙云烧饼连锁店

“老板，给我一个瘦肉的缙云烧饼，再加一碗馄饨。”一位女孩在收银台前付了6.5元钱，找了一个座位坐了下来。“我要2个肥肉的烧饼，带走。”“现在买个缙云烧饼吃吃都要等上半天，生意也太好了……”位于丽水囿山路附近的卢银亮缙云烧饼店，这个能容纳20多人就餐的小小店铺里人头攒动。

卢银亮是壶镇镇明新村石明堂自然村人。2013年12月，卢银亮特意花了6万元钱将店面装修了一番，还将原先的招牌换成了（缙云烧饼卢银亮店）。

“政府这么重视缙云的烧饼产业，我们在外从事这一行的人都觉得今后更有奔头了。”卢银亮坦言。

（来源:《缙云新闻网》 2014-03-24）

缙云烧饼在加拿大开连锁店

开业当天，一口气卖出烧饼500多只。十天过去，订单依然密集涌来，许多顾客只能按号排队，隔天取饼。近日，缙云籍华侨洪志和的“三和缙云烧饼”在加拿大多伦多市正式营业，一时之间，香飘海外，顾客盈门。

“这是洪志和个人创业一小步，却是缙云烧饼‘走出去’的一大步！”缙云县侨办主任沈坚说：“不仅如此，在美国、澳大利亚、意大利等国家的一些缙云籍华侨纷纷打算开设烧饼连锁店，有的已经回家乡参加培训了。”

在多伦多新鲜出炉，每个缙云烧饼的售价为 2.5 加币，折合人民币约为 12 元。尽管“售价不菲”，连日来，每天都有不少加拿大本地居民瞪大眼睛，盯着金黄鲜亮的缙云烧饼连连惊叹：“这是中式披萨吗？”“味道好极了！”（来源：《丽水日报》2015-09-15）

“小烧饼”成为中法青年职业交流国际项目

在 11 月 4 日举行的“中法旅游烹饪职业青年国际交流项目”洽谈中，“小烧饼”将成为两国青年职业交流国际项目，成为中法交流的“使者”。

在听取有关缙云烧饼项目的介绍后，法方代表非常感兴趣，双方达成了初步意向：一是先启动中法两方青年的对等培训工作，同时法方还会提供配套服务，帮助学成的法国青年开出缙云烧饼店，实现创业；二是建议法国的雅培市与缙云县结成友好城市，开展官方互访活动，推动项目更好合作；三是双方按照 2016 年下半年启动培训的时间段做好相关准备工作。（来源：《缙云新闻网》2015-11-05）

政府对“烧饼”产业的引导与扶持

关于推进缙云烧饼品牌建设的若干意见（摘要）

一、工作目标

大力推进缙云烧饼品牌建设，鼓励引导缙云烧饼师傅自主创业，培育缙云烧饼产业，促进农民增收，打造缙云烧饼区域品牌。到 2017 年，全县有缙云烧饼师傅 3500 名，从业人数达 10000 多人，营业收入达 12 亿元以上，力争缙云烧饼示范店在本省县级城镇覆盖率达 80%以上；到 2020 年，从业人数达 20000 多人，营业收入达 20 亿元以上，力争缙云烧饼示范店在全国各省市全面铺开。

二、扶持政策

县财政每年安排缙云烧饼品牌建设专项资金，主要用于开展“六统一”和“两集中”工作（统一培训内容、统一注册商标、统一制作工艺、统一经营标准、统一门店标准、统一原料标准、集中宣传营销、集中挖掘文化）。

（略）（来源：《缙云新闻网》2015-11-15）

浙江缙云：书记的烧饼情结 带富一方民众

丽水市委常委、缙云县委书记朱继坤履新不久，就把目光聚焦到了一只小小的烧饼上，并破天荒地设立了“烧饼办”——“缙云烧饼”品牌建设领导小组办公室，安排了一位县人大常委会副主任直接抓，提出将缙云烧饼做成一门大产业，推向全国甚至海外……

“抓烧饼，就是抓民生。为官一任，最要紧就是让老百姓过上好日子。”农历羊年的大年初七，新年上班第一天朱继坤就来到烧饼办，给大家打气。

烧饼办的负责人透露，烧饼师傅手艺到位的话，一天卖出400只是轻松平常的事儿，一年能挣10多万元。缙云农民张为敏在云南丽江束河古镇开出的烧饼店，特意标明“Chinese pizza”（东方披萨）字样，受到外国游客的频频点赞，年收入20多万元。

（来源：《新浪网》2015-5-26）

每年投500万元“缙云烧饼”要做下一个“沙县小吃”

省委书记：“缙云烧饼很好，可以做起来！”

今年2月份，缙云在县农办下面专门增设缙云烧饼品牌建设办公室，简称“烧饼办”，把发展“缙云烧饼”产业作为促进农民增收致富的“十大举措”之一，追赶全国闻名的“沙县小吃”。

今年5月4日，在浙江省纪念五四运动95周年座谈会上，省委书记夏宝龙了解到缙云县扶持“缙云烧饼”产业的一系列举措后，给予了充分肯定并作出重要指示：“缙云烧饼，这个很好，可以做起来！”

每年安排500万专项资金努力打造下一个“沙县小吃”

针对这一现状，缙云县政府每年安排500万元专项资金，打造“缙

云烧饼”品牌。“‘缙云烧饼’店不仅仅是卖烧饼的，还包括缙云土面、馄饨、豆腐丸，敲肉羹等10多种缙云传统民间小吃，顾客进店后可以有很多的选择。”朱民告诉记者。

（来源：《现代金报》2014-09-03）

从“烧饼办”说起 小小缙云烧饼酝酿着一篇经济大文章

今天，一则《杭州烧饼哥卖烧饼23年去年买220万房子和2辆奥迪》的新闻，在吃货的微信朋友圈里刷了屏。烧饼店主人公老应来自丽水缙云，主营的是家乡的烧饼。而该文中，出现了“烧饼办”这个神秘的部门。“烧饼办”是干什么的？卖烧饼能赚到百万年薪？小小的缙云烧饼背后，藏着多大的商机？未来缙云烧饼是要走沙县小吃的道路？浙江在线记者连线了缙云县“烧饼办”负责人，寻求答案。

（来源：《浙江在线》2015-01-21）

挖掘创业“新渠道”打造增收“新引擎”

——缙云做大做强缙云烧饼产业文章

日前，又一批“缙云烧饼师傅”在电大缙云分校结束一周的培训课程顺利结业。这是县农办在深化农村改革和促进农民增收行动中，大力挖掘农民创业“新渠道”，努力打造农民增收“新引擎”，做大做强缙云烧饼产业的一个缩影。

推进缙云烧饼的区域品牌建设，打造缙云烧饼知名品牌，把缙云烧饼努力打造成促进缙云农民增收的“新引擎”。县财政每年安排缙云烧饼专项资金，重点支持缙云烧饼产业“六统一”和“两集中”。即统一注册商标、统一门店标准、统一制作工艺、统一原料标准、统一经营标准、统一培训内容和集中宣传营销、集中挖掘文化。

（来源：《浙江网闻联播》2014-6-18）

关于政府助推产业升级的思考

“小烧饼”启示发展大思路

群众“小打小闹”的经济活动，经过党委、政府因势利导，点燃创业创新的热情和激情，就可以成为脱帽“欠发达”、实现“绿富美”的良策。

“炉传三百世，饼香五千年”。去年以来，“缙云烧饼”持续走红，在各地开出授权门店136家，全年营业收入达4亿元。可以说，“小烧饼”登上了“大舞台”、打造了“大产业”、促进了“大民生”。

“缙云烧饼”现象的背后，是资源贫乏的地区，推动农村富余劳动力从事第三产业，走特色发展、绿色发展、和谐发展路子的一种模式。由此可见，群众“小打小闹”的经济活动，经过党委、政府因势利导，点燃创业创新的热情和激情，就可以显现出星火燎原之势，成为脱帽“欠发达”、实现“绿富美”的良策。

新常态下，如何处理市场和政府的关系？党委、政府要做“服务员”，更好地营造公平竞争的市场环境。有人认为应当“抓大放小”，言外之意是小烧饼不值得抓。缙云县委、县政府先后成立“烧饼办”、开办“烧饼班”、举办“烧饼节”，制定管理规定，落实资金补助，把行政推动和市场运作有机结合起来，强化“缙云烧饼”产业的品牌建设。

一个地方如何处理富民和强县的关系？过去人们重视大块头的强县产业，轻视产值贡献低的富民产业。“缙云烧饼”现象说明，这种标准至少是不完善的。缙云县既重视“顶天立地”的骨干，更重视“铺天盖地”的草根；既以龙头企业为带动，也努力营造大众创业、万众创新的氛围。

富民产业的培育让我们找到了农民增收的“新引擎”，还叫响了“一个烧饼三个家家”的口号，即：发展家家乐（农家乐）、家家店（电子商务）、家家做（来料加工）及“缙云烧饼”产业。去年，农家乐营业收入突破2亿元，发放来料加工费2.8亿元，农村电子商务实现收入8亿元。这样的富民增收举措，发挥了本地优势，推动了产业结构调整，成效更好，也更加持久（来源：《人民日报》2015-10-16）

缙云烧饼产业发展现状与对策思考

一、制约缙云烧饼产业发展的因素

（一）品质有待标准化

由于缙云烧饼产业投资小，进入门槛低，档次差异大，模仿容易，因此市场上产品众多，品质差异明显，竞争压力大。加上缙云烧饼经营主要以家庭为单位，各个经营单位联系松散，各个店经营的品种不一，口味也有很大差别，不利于打造缙云烧饼产业的良好口碑和形象。

（二）品牌意识有待提升

首先，品牌资产不归某一企业所有，品牌资产的建立又是一个长期的过程，使得一部分企业和个人产生搭便车的想法，不愿在区域品牌营销推广上做过多投入。其次，作为区域公共品牌，日常维护费用的筹集、使用与监督，品牌战略的制订，企业违规行为的认定与处罚等等都存在相当难度，区域品牌管理难度与协商成本也大为增加。

（三）文化内涵有待挖掘

但目前，缙云烧饼产业融入文化元素还不够，创新文化理念还不强，还没有很好地把缙云烧饼的文化底蕴提炼出来，只是将其起源与黄帝文化作了一个简单联系，远没有形成全面而系统的缙云烧饼特色小吃文化。

二、加快缙云烧饼产业健康发展的对策

（一）提升品质管理

1.实行标准化生产。标准化生产是质量管理的重要前提。制订缙云烧饼等小吃的制作规程，形成标准化生产，建立健全各种烹饪技术标准和管理标准，结合当地的饮食习惯进行改进及完善。

2.统一配套材料供应。配套材料跟进是实现缙云烧饼质量及风味标准化的重要方面。对于制作小吃所需用的特殊辅料配料，以及容易造成各个小吃店生产的小吃口感不同的原料，在建立原材料生产基地的基础上，成立一个缙云烧饼配套材料供应中心，专门提供所需的原料、辅料及配料。

3.严格质量标准监管。流程化作业可以保证大部分小吃质量，在食品质量监管方面一定要做到高标准、严监管。充分发挥缙云烧饼协会的作用，制订出全方位的质量标准，督促各店实施，并加强对从业

者的统一管理，真正发挥监督与引导的作用。充分利用民间力量维护小吃品牌，依托当地烹饪协会和缙云商会逐步组建在外行业管理组织，建立自我管理和自我约束机制。同时，不断创造条件推动小吃品牌保护进入法制化规范化轨道。

（二）提升整体形象 （来源：缙云县政府网调研文集）

对“缙云烧饼师傅”现象的思考

为什么“缙云烧饼师傅”能迅速“走红”？笔者认为，可从以下“五个体现”去理解。

一、体现了“精准理念”

组织工作要做到“精准发力”，始终要立足主业，服务大局。缙云县把发展缙云烧饼产业作为促进农民增收致富的“十大举措”之一，这个就是大局。要做大做强缙云烧饼产业促增收，人才是关键。

二、体现了“品牌引领”

以前缙云烧饼行业一直是零散经营，由烧饼师傅带着一个桶和一张桌走南闯北，未能形成一种规模化产业，也没有打造出一个叫得响的区域性品牌。鉴于缙云烧饼行业的现状及其蕴藏的深厚潜力和商机，缙云县委、县政府审时度势，高起点定位缙云烧饼品牌，全面统筹谋划，积极组织实施，以追赶沙县小吃为目标，着力把缙云烧饼打造成“东方披萨”。

三、体现了“问题导向”

丽水地广山多人少，属经济欠发达地区，各县（市、区）普遍存在着农村实用人才短缺、群众增收难两大难题。“缙云烧饼师傅”的培育，正是解决这两大问题的破题之举。

（来源：《丽水日报》2015-01-16）

“缙云烧饼现象”的启示

启示之一，酝酿产业要充分听取群众意见。群众路线是党的根本工作路线，产业的酝酿和选择与老百姓的切身利益密切相关，选的好百姓得益，选不好百姓遭损，因此我们在酝酿和选择产业时一定要真

正把群众当主人，切实了解老百姓的想法，认真听听老百姓的意见，把老百姓的支持作为产业发展的根本动力。

启示之二，谋划产业要依托本地比较优势。区域比较优势只是一种潜在的优势，要使这种潜在的优势真正转化为现实的经济优势，关键是培育、创造并维持区域的竞争优势。

启示之三，运作产业要充分运用系统思维。任何一个产业的发展都不可能是孤立的现象，都必须依靠其他要素的支撑，形成系统合力，才能事半功倍。

启示之四，壮大产业要发挥品牌引领作用。品牌在产业发展中具有强大的引领作用，没有品牌，再好的产业也如同缺少动力的火车，走不动、行不远。

启示之五，放飞产业要发挥文化支撑作用。任何一个产业的发展壮大都离不开文化的支撑。一个没有文化支撑的产业，尤其是饮食产业，是无法做大做强的，就算一时兴起，也如同昙花一现，得不到长远发展。（来源：《缙云新闻网》2015-05-28）

缙云烧饼：从民生走向学术

——一位国际级学者用6万字诠释一道乡土小吃

3个月的调研，130页、6万字的研究报告，它们的主题是一只烧饼。

从缙云走向世界的学者赵月枝，在得知家乡小吃轰轰烈烈发展之时，带着她的研究团队，试图解读它的现状、发展和未来。

“作为一个缙云人，烧饼是无法忘却的记忆，同时，烧饼也是属于家乡的、倍感亲切的名片。儿时记忆里，烧饼是集市上、戏台边的垂涎；外出求学后，烧饼更是属于家乡的温暖亲切……”

“这不是我的乡愁泛滥。”初次见面，赵月枝半开玩笑地说。的确，3个月的调研、130页的论述，她要表达的，不只是自己对乡土小吃的热爱。（来源：《浙江日报》2015-06-30）