

中共缙云县委编

JINYUN SHAOBING: ZHUDESHI LYFUMEI

追的是绿富美

缙云烧饼



浙江摄影出版社

JINYUN SHAOBING: ZHUDESHI LVFUMEI 中共缙云县委 编

缙云烧饼
追的是绿富美



常州大学图书馆
藏书章

浙江摄影出版社

责任编辑 郑幼幼
责任校对 高余朵
责任印制 朱圣学
书籍设计 融象设计工作室

图书在版编目(CIP)数据

缙云烧饼:追的是绿富美 / 中共缙云县委编. —
杭州:浙江摄影出版社, 2015.10
ISBN 978-7-5514-1128-8

I. ①缙… II. ①中… III. ①缙云县—概况 IV.
①K925.54

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第226781号

缙云烧饼:追的是绿富美

中共缙云县委 编

全国百佳图书出版单位

浙江摄影出版社出版发行

地址:杭州市体育场路347号

邮编:310006

网址:www.photo.zjcb.com

电话:0571-85151350

传真:0571-85159574

经销:全国新华书店

制版:浙江影天印业有限公司

印刷:浙江影天印业有限公司

开本:787×1092 1/16

印张:8.5

2015年10月第1版 2015年10月第1次印刷

ISBN: 978-7-5514-1128-8

定价:96.00元



前言

Qianyan

缙云烧饼，追的是绿富美

004

烧饼历史

Shaobinglishi

中华名小吃——缙云烧饼

006

烧饼桶

Shaobingtong

炉芯制作工艺传承人 朱章火
炉芯制作工艺传承人 潘耀金
木桶制作工艺传承人 赵瑞琴
古老的烧饼桶

018

014;012;010

烤烧饼

Kaoshaoxing

缙云烧饼制作流程图

022

吃烧饼

Chishaoxing

028

烧饼师傅

Shaobingshi

赵益均 034 李秀广 038 吕杰飞 042 吕千标 044 吕振鸿 046 赵礼勇 048
胖子烧饼 050 吕樟金 054 杨国通 058 后田烧饼 062 卢银亮 064 绿之园西溪天堂 068
绿之园西城广场 072 尚敏 076 李志成 080 上官新福 082 李敏坚 084 赵方隆 086
王重笔 088 柯国安 090 丁久凌 092 赵周龙 094 丁月玲 098 叶利民 100 徐子莺 102

烧饼地图

Shaobingditu

烧饼中国地图 108

烧饼浙江省地图 110

烧饼丽水市地图 112

烧饼缙云县地图 114

烧饼高速服务区地图 116

说烧饼

Shuoshaoxing

领导关心 120

媒体

缙云烧饼：从民生走向学术 121

专家

我为什么做缙云烧饼研究 126

我们的风采

Women de fengcai

132

后记

Houji

134

JINYUN SHAOBING: ZHUDESHI LVFUMEI 中共缙云县委 编

缙云烧饼
追的是绿富美



浙江摄影出版社

烧饼地图

Shaobingditu

烧饼中国地图 108

烧饼浙江省地图 110

烧饼丽水市地图 112

烧饼缙云县地图 114

烧饼高速服务区地图 116

说烧饼

Shuoshaoqing

领导关心 120

媒体

缙云烧饼：从民生走向学术 121

专家

我为什么做缙云烧饼研究 126

我们的风采

Women de fengcai

132

后记

Houji

134



前言

Qianyan

缙云烧饼，追的是绿富美

004

烧饼历史

Shaobinglishi

中华名小吃——缙云烧饼

006

烧饼桶

Shaobingtong

炉芯制作工艺传承人 朱章火

010

炉芯制作工艺传承人 潘耀金

012

木桶制作工艺传承人 赵瑞琴

014

古老的烧饼桶

018

烤烧饼

Kaoshaoxing

缙云烧饼制作流程图

022

吃烧饼

Chishaoxing

028

烧饼师傅

Shaobingshi

赵益均

034

胖子烧饼

050

绿之园西城广场

072

王重笔

088

李秀广

038

吕樟金

054

尚敏

076

柯国安

090

吕杰飞

042

杨国通

058

李志成

080

丁久凌

092

吕千标

044

后田烧饼

062

上官新福

082

赵周龙

094

吕振鸿

046

卢银亮

064

李敏坚

084

丁月玲

098

赵礼勇

048

绿之园西溪天堂

068

赵方隆

086

叶利民

100

徐子莺

102

徐子莺

102

追的是烧饼， 富的是绿富美

JINYUN SHAOBING, ZHUDESHI LVFUMEI



“炉传三百世，饼香五千年。”2014年以来，“缙云烧饼”持续走红，进都市、登央视、闯世界，在各地开出授权门店136家，全年营业收入达4亿元，真正迈向了“高大上”之路。

从“路边摊”走向“品牌店”，从“小县城”迈进“大都市”，从“谋生技”转为“致富经”，“缙云烧饼”现象归根结底是资源贫乏的地区，推动富余农村劳动力从事第三产业，走特色发展、绿色发展、和谐发展的路子，实现农村“绿富美”的一种发展模式。具体来看，呈现出四大特点。

“小烧饼”登上了“大舞台”。一年多时间，缙云烧饼携手馄饨、豆腐丸、敲肉羹等10多种缙云传统民间小吃在全国11个省（市、区）开出示范店，中央电视台“中国早餐”栏目专门播出了专题片，“缙云烧饼”被评为“浙江名点”，烧饼之火越“烧”越“旺”。

“小烧饼”打造了“大产业”。制定推进品牌建设8条意见，授权门店实现注册商标、门店标准、制作工艺、原料标准、经营标准、培训内容“六统一”。烧饼从原料到成品，涉及缙云菜干、土麦面、土猪肉、糖油、烧饼桶等诸多产业，目前有3家企业专做菜干，3家企业专做陶土内胆，7家企业专做烧饼桶。并将逐步打造缙云菜干加工和无公害种植基地、无公害养猪基地、特质烧饼桶制作基地和物流配送中心，真正把缙云烧饼做成“一业兴百业”的大产业。

“小烧饼”促进了“大民生”。推进“缙云烧饼”品牌建设被列为缙云县2015年十大民生实事之一。截至目前，建立了两个培训基地和一个创业就业指导中心，培训缙云烧饼师傅65期3965人，从业人员3000多人。培训工作出现“爆棚”现象，缙云电大分校培训班的三年班期基本排满，甚至还有俄罗斯人专门跑来拜师学艺。他说：“缙云烧饼是‘中国第一神奇美味’，学成后把烧饼店开到俄罗斯去！”

“小烧饼”蕴含了“大文化”。缙云烧饼承载的历史文化内涵，被缙云人“小题大做”，做出了烧饼和黄帝文化、仙都旅游相结合的大文章。缙云烧饼入选市非物质文化遗产名录，省级“非遗”文化项目也已启动。烧饼成为了旅游开发的一个新亮点，正在迸发出巨大的经济效益，极大提高着缙云的美誉度和知名度。

从“缙云烧饼”的发展可以看出，群众小打小闹的经济活动，经过党委政府因势利导，点燃百姓创业热情，焕发万众创新激情，显现出星火燎原之势，成为主动“脱帽欠发达”、实现“绿富美”的良策，这是“缙云烧饼”现象的深层次意义。



思考一：党委政府在经济新常态下该扮演怎样的角色？新常态下，党委政府要做合格的“服务员”，更好地营造公平竞争的市场环境。有人认为党委政府应当“抓大放小”，言外之意是小烧饼不值得抓。缙云给自己很好的定位。县委、县政府坚持具体抓、抓具体，先后成立“烧饼办”、开办“烧饼班”、举办“烧饼节”，制定了管理规定，落实了资金补助，把行政推动和市场运作有机结合起来，并以“一笔写到底”的精神，推动“缙云烧饼”产业品牌化建设，如今以“小烧饼”为代表的缙云小吃产业大有向全国辐射之势。

思考二：一个地方如何处理富民和强县的关系？富民产业对一个地方的发展举足轻重。一般地说，人们都习惯以其对 GDP 的贡献为标准，重视大块头的强县产业，因此轻视不起眼的富民产业，以为小的成不了气候。“缙云烧饼”现象说明，这种标准至少是不完善的。群众的生计是直接的判断标准，否则，何以体现以人为本的理念呢？强县产业和富民产业同样重要。缙云县目标明确，既要“顶天立地”的骨干，更要“铺天盖地”的草根；既要以龙头企业为带动，打造产业链和产业集群，也在努力营造大众创业、万众创新的氛围，逐步形成了缙云发展的新活力、新优势。

思考三：如何引导低收入农户挖掘新的经济增长点？促进农民增收要关注低收入农户短板。缙云在这方面进行了有益的探索。县委、县政府着眼于寻找农民增收的“新引擎”，叫响了“一个烧饼三个家”品牌。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，拓宽农民增收渠道。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。缙云县的富民增收举措，既注重提高农民技术，又有序地组织他们转移，并同发挥本地优势结合起来。这种增收更有质量、更有成效、更加持久。

思考四：服务业在经济工作中应有怎样的位置？发展工业固然能够带动就业和增加税收，服务业同样也能，而且还会更多。当工业发展到了一定水平，服务业要乘势而上。服务业的兴旺发达是现代经济的显著特征。作为党委政府来说，服务业不能“说起来重要，做起来次要”。缙云县高度重视以“缙云烧饼”为代表的服务业，精准发力，走出去经营小吃产业、美起来发展乡村旅游、坐下来点击农村电商，形成百姓创“绿富美”家业、能人办“绿富美”企业、干部干“绿富美”事业的生动局面。

中共丽水市委常委 缙云县委书记 朱继坤

中华名小吃——缙云烧饼
ZHONGHUAMINGXIAOCHI—JINYUNSHAOBING



缙云烧饼亦称“桶饼”，历史悠久，世代传承，久负盛名，为缙云民间一大著名传统小吃。传说缙云烧饼的工艺，是从轩辕黄帝那儿学来的。轩辕氏又称缙云氏，当年在缙云仙都的鼎湖峰架炉炼丹，饿时就和个面团，贴在炼丹炉内壁烤着吃，香飘四野。轩辕氏炼丹成功，骑龙升天。当地百姓利用那炼丹炉，学着轩辕氏烤烧饼，如此世代承传，就成了风味独特的缙云烧饼。据查，缙云烧饼至少有 650 年历史。有刘基的《烧饼歌》为证：“明太祖一日身居内殿食烧饼，方啖一口，内监忽报国师刘基进见，太祖以碗覆之，始召基入，礼毕。帝问基曰：先生深明理数，可知碗中是何对象？基乃捏指轮算，对曰：半似日兮半似月，曾被金龙咬一缺，此食物也。开视果然。”因刘基早年在离缙云不远的石门洞读书，后又有郑葆（民间称“郑国师”）等诸多缙云朋友，还在缙云雅宅娶了一房陈姓妻室，故对缙云烧饼是熟悉的。

据《棠溪朱氏宗谱》记载：元末明初，辉四公朱奕（朱盛孙）与子朱和（字良惠）生于 1330 年，卒于 1403 年，就析居元古，诗礼传人，仁善服人，勤俭治家，破罐堆火烤面团，此乃酥香烧饼之雏形……就是说缙云烧饼的历史至少有 660 年以上，与上面的故事相印证。

缙云烧饼 1989 年被省商业厅评为省优质点心；2008 年“缙云烧饼制作工艺”被丽水市人民政府列为丽水市非物质文化遗产名录；2014 年获得浙江餐饮行业协会“浙江名小吃”称号；2015 年 7 月获得中国烹饪协会“中华名小吃”称号。

在推进缙云烧饼品牌建设之初，县农办对缙云烧饼产业组织了专题调查，调查情况如下：

1. 据不完全统计：全县在外（包括在本地城乡）经营缙云烧饼有 1100 多个饼桶，从业人员达到 2300 多人，曾经从事过烧饼产业和现在还在这个产业的人员累计近万人。从事本产业人员全县覆盖率达到 80% 以上，主要分布于北纬 28° 25′ ~ 28° 57′、东经 119° 52′ ~ 120° 25′ 之间的缙云东部和南部的全部乡村及县城周边乡村。

2. 缙云烧饼产业营业额达到 2.5 亿元以上。经营比较好的店铺，年营业额达到 100 万元以上，如杭州的“胖子烧饼”店和北京的“天意烧饼”铺。夫妻经营的小店营业额也能达到 20 万元。

3. 在外经营分布情况：省内各县市和福建、江苏、上海、江西，甚至北京、陕西、新疆等地。



4. 这个产业外出经营之初，以流动摊位为主，近年来逐步转向开门店经营，烧饼产业开始向规模化发展。经营品种，从单一的烧饼，向经营缙云烧饼和缙云传统小吃结合发展。

目前，随着缙云烧饼品牌建设的推进，以培训为主导，引领老百姓创业。经培训的人员将近 5000 名，已经授权的示范店 333 家，已经开业的示范店达 170 来家。示范店已经在全国 18 个省市开设。从今年开始缙云烧饼已经走向国门，到加拿大、罗马尼亚等地开设店面经营。预计到今年底，整个缙云烧饼产业的从业人员达 3000 以上，营业收入总额超过 6 亿元。到 2017 年，争取缙云烧饼产业从业人员达 10000 人，营业收入总额达 12 亿元。

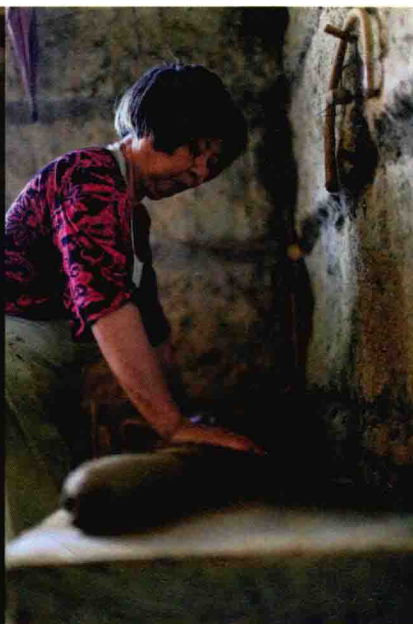
Shaobingtong.....

炉芯制作工艺传承人 朱章火
炉芯制作工艺传承人 潘耀金
木桶制作工艺传承人 赵瑞琴
古老的烧饼桶

烧
饼
桶



借云燒餅



左：朱章火妻子在切泥（这是半成品泥，缙云话管它叫黄金泥，从田里挖出后，晒干，脚踏，剔除粗的颗粒物，再弄湿，存放在阴凉处）。切过的泥，更细发，更上手。切泥的工具，当然是自家做的啦。
右：揉泥，像极了揉面。

烧饼桶

SHAOBINGTONG



取一段泥，用一双手将其围成一个圈，并在圈上留下指纹。（这个炉烤出来的每一个饼，都会印上朱章火的指纹）





再取一段泥，往上加一个圈。每加一个圈，朱章火都要围着泥转上好多圈。做成一个炉芯的粗坯，他一共要围着泥转 150 圈。

炉芯制作工艺传承人

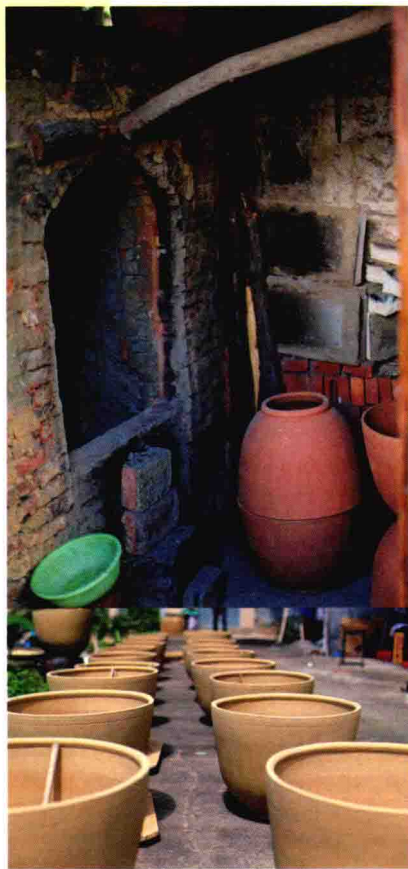
朱章火

男，63 岁

壶镇镇东山村人

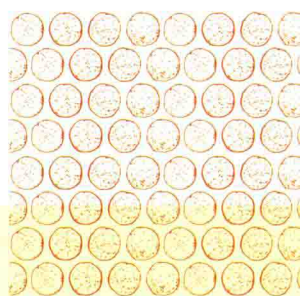
从业 30 多年

做炉芯用的泥要切过的，
全程纯手工，
做成一个炉芯的粗坯，
师傅要围着泥转多少圈，知道吗？



上：只有经历过炉火的煅烧，才可以称之为真正的艺术品。

下：艺术品，在阳光下。



炉芯制作工艺传承人

潘耀金

男，57岁

壶镇镇东山村人

从业30多年

世界上没有两个一模一样的炉芯，
但用心是相同的。

