

文三路“胖子烧饼”店老板 在杭州买了一套房两辆奥迪车 缙云刚刚办了第三届烧饼节 两年全国开了230多家专卖店 去年营业额做到了7亿元

杭州文三路“胖子烧饼”店老板靠着卖缙云烧饼，去年在杭州买了一套220万元的房子和两辆奥迪车。(快报曾作报道)

在缙云，像应老板一样依靠一块饼发家致富的远不止一人。

10月6日至10日，缙云举办烧饼节，现场人山人海，吸引了各地美食爱好者闻香而来。

这已是缙云第三次举办烧饼节，2014年10月，缙云开始每年为烧饼办节日。

2014年2月，当地政府专门成立了一个机构——缙云烧饼品牌建设办公室，简称“烧饼办”。在此之前，有着600多年历史的缙云烧饼，一度被当地人认为是不太能上得了台面的土特产。

是什么原因让缙云烧饼一下有了这么大的魔力和魅力？

记者 胡剑 通讯员 丁南森



照片来源：缙云发布

小烧饼大产业 还有人研究 “缙云烧饼现象”

这是缙云县连续第三年为烧饼大规模“设宴”。与前两年不同的是，2016缙云烧饼节主办方还邀请比萨、龙游发糕、义乌东荷肉饼、安徽吊炉烧饼等10余种国内外美食，175位参展业主同台竞“技”赢“钱”。

不过回顾过去的600多年时间，卖烧饼虽然是缙云人赖以谋生的手段，但正与人们司空见惯、屡见不鲜的其他众多土特产一样，缙云烧饼尽管在周边地区有一些影响，却一直小打小闹，难成气候。

但在缙云县委书记朱继坤看来，“小烧饼”却有可能培育成“大产业”。

朱继坤认为，缙云作为一个资源匮乏的山区县，引进大项目固然重要，但抓大也不能放小。大众创业、万众创新时代，“小烧饼”有千家万户的群众基础，是老百姓增收致富最直接、有效的产业，因此也最适合“大众创业”。“对自己的优势视而不见，一味追求‘高精尖’，无疑是一种盲目，是不切实际的。”

于是，县里专门派人去福建沙县考察，打算参考沙县小吃的产业模式把缙云烧饼也做成一个品牌。筹备近一年后，“烧饼办”正式成立。

在过去短短的两年时间里，这个不起眼的、还有些土掉渣的民间小吃，成了县委县政府重点扶持建设的大品牌。注册商标、制定制作标准、开设免费培训班、统一经营门店管理……一系列行动迅速展开，缙云人的烧饼生意在短短两年间做得风生水起，在全国各地一下子开出了230多家专卖店，2015年的营业额更是达到了不可思议的7亿元。

慢慢地，有人专门研究起一个名为“缙云烧饼现象”的课题。

加拿大的烧饼店 按号排队，隔天才能拿到饼

就这样，曾经埋没于大街小巷的烧饼摊不再“灰头土脸”。结合当地久负盛名的黄帝文化，并挖掘整理了相关民间传说，使小小的烧饼一下子火了起来，全国以及全世界各地的缙云人开始换一种眼光看烧饼，还主动上门学习做烧饼的手艺。

两年多时间，缙云累计培训烧饼师傅7388人，从业人员达到1万多人，别说是亚洲，就连欧美也都有了缙云烧饼的足迹。

去年9月，缙云烧饼登陆加拿大多伦多试水营业。谁都没想到，每个售价为2.5加币，折合人民币约12元的缙云烧饼，开业当天就卖出500多个。10天过去，人气依旧很旺，许多顾客只能按号排队，隔天取饼。

这一劲爆的消息传回后，让原本在国内已经风生水起的缙云烧饼又火了一把。

关于缙云烧饼的扩张，“烧饼办”在今年上半年的工作总结里，是这么描述的：

随着缙云烧饼品牌知名度和影响力的提升，市场推广迅速。从市场推广渠道看：高速公路服务区推广势头强劲，目前缙云烧饼已经进驻全国5省市的14对高速公路服务区；省内外20多所大学食堂开设窗口，同时缙云烧饼已经成功进驻省、市政府机关食堂，浙江省委党校机关食堂；缙云烧饼不断进驻大中城市美食街、交通枢纽、大型超市、大型农家乐，目前已经有300多家缙云烧饼示范店分布全国20个省市。

这是一个很成功的“烧饼翻身”的故事，而这个故事，也激励了那些源于民间、传于乡间但已经“隐匿”市场多年的美食得以“东山再起”：缙云玉米饼、菜

饭、敲肉羹、瘦肉丸、柴灰粽、麦饼三角等100多个品种的本地小吃纷纷登上千家万户的餐桌，很多山区农民也借机一显身手，发挥美食制作技能，当起“大师傅”，走上致富路。

缙云烧饼火了 炉膛、配料也跟着抢手

两年前，在杭州创业的缙云人周伟飞，因为看中缙云烧饼的前景，尝试着在杭州“西溪天堂”综合体开了个烧饼店，发现生意不错后迅速扩大面积，此后又在“西城广场”开设旗舰店，最后，索性将烧饼店开到了澳门。

“缙云烧饼以前谁看得上眼？没想到两年时间，就搞得这么火！”缙云烧饼的受欢迎程度，大大出乎周伟飞的意料。

跟周伟飞一样，在杭州创业开烧饼店的大有人在。位于杭州文三路的“胖子烧饼”店店主应显光说，他的缙云烧饼每天要排队购买，每天的营业额都在6000元左右。去年，他在杭州买了一套房220万元的房子和两辆奥迪车。

不仅卖烧饼的人赚了钱，缙

云烧饼还带动了诸多相关产业。缙云东山的陶炉膛属缙云烧饼的“私人定制”版饼桶内胆，做工精细、传热均匀，烤制出的烧饼特别香脆。随着缙云烧饼热销，东山的陶炉膛也越来越抢手，有的村民一年能卖出六七千个炉膛。

菜干是制作烧饼的原料之一。为保证缙云烧饼的独特口感，缙云建立了菜干生产、加工基地，仅源发蔬菜专业合作社一年销售的缙云菜干就达到20多万公斤。九头芥是传统的蔬菜品种，也是缙云菜干的首选品种，村民采用套种的方式，亩产值可达7000元。

缙云还规划建立无公害生猪养殖基地、原木炭基地。一条以缙云烧饼为龙头的产业链，已经清晰可见，预计到2020年，缙云烧饼的从业人数将达到2万人，营业收入超过20亿元。

全国连锁 - 埃菲尔补发中心

真发复原、遮白发 免手术 无疼痛 签约服务，满意再付费！ (周一休息)



杭州延安路511号元通大厦11楼1108(银泰百货斜对面) | 节假日不休 | 咨询电话: 0571-85173670 85173671