

缙云烧饼 :叫板肉麦饼 比拼洋快餐

我市网红外来餐饮店探寻 系列报道之二

这两年 ,我市大街小巷开出了不少缙云烧饼店。烧饼属大众化的烤烙面食 ,品种颇多 ,可为啥就缙云做出了品牌 ?从乡土小吃到网红名点 ,缙云烧饼如何快速崛起 ?路边摊改造成品牌店 ,这一传统产业是如何做强做大的 ?近日 ,记者追寻缙云烧饼的故事 ,一探究竟。

□记者 舒姿

烙缙云烧饼是技术活

缙云人李志成在我市飞凤路开的缙云烧饼店已有12年。其间 ,他还在杭州开过店。说起烧饼行当 ,他如数家珍。

李志成告诉记者 ,以前 ,缙云烧饼销售主要依附婺剧演出场地 ,剧团在哪 ,烤烧饼人便跟到哪 ,这就是民间所说的“赶台前”。后来 ,缙云烧饼制作工艺 被丽水市人民政府列入非物质文化遗产名录 ,还专门成立了缙云烧饼品牌建设办公室 ,后升级为“烧饼办”。针对烧饼制作工艺要求较高 ,而从业者素质又良莠不齐的现状 ,缙云县专门建立了两个培训基地 ,对烧饼师傅进行免费培训 ,还在缙云职业中专开设了专业班。培训工作的强力推进 ,不仅确保了缙云烧饼的质量标准 ,为其品牌的提升奠定了基础 ,而且营造了氛围 ,扩大了影响 ,在全县范围内掀起了轰轰烈烈的烧饼创业热潮。李志成就是从培训班里成长起来的高级中式面点师。

为了鼓励农民走出去开店 ,叫板永康肉麦饼。缙云县出台政策规定 :门店面积30平方米以下、经营缙云烧饼等传统小吃品种不少于2个的 ,给予补助1万元 ;门店面积30平方米至60平方米、经营缙云烧饼等传统小吃品种不少于4个的 ,给予补助1.5万元 ;门店面积60平方米以上、经营缙云烧饼等传统小吃品种不少于8个的 ,给予补助3万元。

学成后的李志成选择在我市开店 ,县里按照标准给予补贴3万元。开店后 ,烧饼办 工作人员每个月会来检查两次 ,每年还要考核 ,考核成绩优异的还能获得最高2万元的奖励。

缙云烧饼主要是以菜干加五花肉为馅料 ,在烧饼桶里用木炭高温烘烤而成。烤制出来的缙云烧饼色泽金黄 ,喷香诱人 ,可谓“色、香、味”俱全。在此须提醒一下 ,有内热和虚火的人不可常吃 ,会上火 ,最好配上一碗馄饨 ,不至于吃得口干舌燥。

制作一个好的缙云烧饼 ,有很多环节的质量控制 ,包括菜干的品质、发面技术以及火候到位等。事实上 ,缙云烧饼店也不仅仅是卖烧饼的 ,还兼营缙云土面、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。

在李志成看来 ,烙缙云烧饼是一门技术活儿 ,有他的执着与坚守。比如 ,专一 ,这么多年只做一款烧饼 ,比如 ,信用 ,来的都是客 ,一视同仁 ,先来先吃 ,不知不觉便有了秩序 ;比如 ,用料 ,每天用新鲜五花肉作馅 ,用老面发酵。



李志成的缙云烧饼店。

举全县之力发展缙云烧饼产业

一只味道浓郁、入口香醇的缙云烧饼 ,离不开三样东西 :面粉、菜干、炉膛。而这些物件 ,目前全部由缙云本土提供。

随着烧饼产业的崛起 ,一个前所未有的机遇也降临到缙云乡村。每年腌制菜干的好时节 ,在缙云县东方镇的九头芥主产区 ,农民都在仔细收割、晾晒、腌制 ,最终成为制作缙云烧饼必不可少的菜干。收来做烧饼的菜干得筛选过 ,不能超过0.7厘米 ,粗一点都不行。

缙云烧饼能快速实现品牌化并被市场接受 ,有一个重要的前提 ,就是通过原料、工艺、场地的标准化 ,保持口感的稳定性。一只烧饼 ,如果在杭州、上海吃 ,与在缙云吃是截然不同的味道 ,那品牌化推广就无从谈起。为确保烧饼口感的稳定优质 ,在剔除烧饼师傅个人手艺的细微差异后 ,各门店在菜干、烧饼桶、炉芯等方面实现了标准化。



烙缙云烧饼。

依托缙云烧饼的标准化建设 ,缙云菜干、炉芯烧造等传统产业也得到复苏。在东方镇古楼村 ,通过种植芥菜 ,农民实现每亩地增收7000元至8000元。东山村 ,有的村民一年能卖出六七千个陶炉膛 ,成为缙云烧饼“定制版”饼桶内胆。此外 ,缙云建立了小麦种植基地、原木炭基地等 ,通过保底分红、股份合作、利润返还等多种形式 ,让

农民共享全产业链增值收益。

一业兴百业旺。目前 ,缙云县已培育10余个烧饼特色村 ,通过烧饼这一乡土小吃 ,带动美食制作技艺展示、烧饼特色农家乐经营、烧饼网络销售等多个产业兴起 ,助力乡村振兴。

另外 ,缙云“烧饼办”对品牌店也有统一标准 ,必须有统一的注册商标、门店标准、原料标准、经营范围 ,连装修风格都得一样。烧饼店门前的牌坊 ,都是红底黄字 ,写有“缙云烧饼”四个字。为了解决标准化难题 ,缙云制定了推进品牌建设的8条意见 ,实行“六统一”“两集中” :即统一注册商标、门店标准、制作工艺、原料标准、经营标准、培训内容 ,集中宣传营销和挖掘文化。

推动品牌建设以来 ,缙云烧饼首次取得海外注册商标。这也意味着 ,今后缙云烧饼在海外推广 ,有了更坚实的基础。

开拓洋市场,海外拥有大量粉丝



晾晒菜干。

间都可量化控制 ,可复制推广。在意大利 ,缙云人只是在馅料上稍作了改良 ,添加了乳酪 ,制作了蘑菇、火腿的肉馅 ,很受当地人喜欢。

为了让烧饼更有国际范 ,近年来 ,缙云“烧饼办”还专门更新了包括烧饼门店标准、制作工艺等要求。这些新规的建立 ,既符合国际化的需求 ,又留住烧饼制作传统技艺的精髓 ,有助于进一步提升乡土小吃的品质和竞争力。

别看一个小小的缙云烧饼不起眼 ,李志成的小店去年收益有四五十万元。另外 ,诸如《杭州烧饼哥卖烧饼23年去年买220万房子和2辆奥迪》等新闻层出不穷。据了解 ,缙云烧饼从业人数达到2万人 ,年营业收入超21亿元。多年来 ,缙云通过国际化、品牌化、标准化、特色化建设 ,让烧饼这一乡土小吃走出乡村、走遍中国、走向世界 ,形成了一条特色产业链 ,助力当地乡村振兴。