

# 在魔都上海，一群新农民种出“新地标”

本报记者袁全、周琳

白扁豆、白山羊、金瓜、老毛蟹、香芋、大米……加盖红色“长城标志”后，这些原产地中国第三大岛——上海市崇明区的农产品，切实让当地农民鼓了腰包。

作为上海最具乡村特征的郊区之一，崇明是上海实施乡村振兴战略的主战场。如今，用好知识产权这一“潮”工具，赋能特色产业的“新农民”，正走出一条乡村振兴的新路。

## “盖了戳”的白山羊被一抢而空

最近，细心的资深“吃货”或许会发现，万禾农业公司生产销售的崇明白山羊产品的新包装盒上，印上了红色“长城标志”，加上之前就有的农产品地理标志和农产品商标，这个包装盒上共有三个显眼标志。

所谓红色“长城标志”，是2019年10月国家知识产权局公布的地理标志专用标志，标示某商品来源于某地区，并且该商品的特定质量、信誉或其他特征，主要是由该地区的自然因素或人文因素所决定。大家耳熟能详的阳澄湖大闸蟹、盱眙小龙虾等，就有该标志。

想要“拿下”一个这样的“地标”不容易。“一是培育申报周期长，需要2年至3年甚至更久；二是考核维度

多，地理标志要求有种植历史，如要在县志等有关历史文献中有所体现，要有标准化的种植规范、一定的种植规模和产业基础以及良好的市场知名度和占有率。”崇明区知识产权局副局长徐波说。

以白山羊为例，它是崇明特定水土条件下孕育而成的特有地方良种。根据《崇明县志》记载，早在明朝嘉靖年间，崇明地区就有养殖白山羊的传统，优质的水土条件成了品质的保证。

虽然难，但值得。很快，“盖了戳”的崇明白山羊就受到了市场和消费者的青睐。今年，第十届中国花卉博览会将在崇明举办，白山羊被认定为花博会特许商品。“线上生鲜售卖平台也更愿意售卖我们的商品，售价从原来的49元/斤跃升至98元/斤，去年10月起陆续投放到市场的5000头羊也很快被抢购一空。”万禾农业董事长黄震说。

2021年2月，上海地理标志名录“揭榜”，17件地理标志商标中崇明区有8件，占据“半壁江山”，诸多好吃又好看的农业品牌让“后花博时代”的崇明岛迎来又一个发展契机。

如今，崇明区已成功注册“崇明白扁豆”“崇明白山羊”“崇明金瓜”“崇明老毛蟹”“崇明香芋”“崇明大米”“崇明水仙”“崇明黄杨”等8件地理标志证明商标，还有“崇明老毛蟹”“崇明老白酒”等地理标志保护产品。



崇明区一家企业构建的羊只健康及预警系统。

本报记者袁全摄

## 崇明水仙反季盛放花博会

“种点田、养小羊”是黄震的微信签名。他是华东政法大学法律专业的高材生，毕业后不久来到崇明创立万禾农业。仅用了四年的时间，他从一个连300亩土地到底有多大都没概念的“菜鸟”，成长为精致农业高端品牌的CEO。万禾农业崇明白山羊扩繁场，年出栏量达1000余头。

像黄震这样的新型职业农民，正在用知识产权这样更“潮”的工具，真正让特色农业实现高质量发展。

2002年，面临产业难以为继，有着500多年栽培史的崇明水仙，一度处于即将“断根”的困境。“施家花厢”传承人施豪，与父亲施克一起办起了绿化公司，开始留心收集崇明水仙种源，从3亩地开始育种扩繁，并不断把品种提纯、复壮、培育。

在区知识产权局的指导和积极推动下，崇明水仙走上地理标志申报之路。如今，崇明水仙既是上海市非物质文化遗产保护项目，也是上海唯一获评国家工商总局的地理原产地标志和农业农村部（现农业农村部）农产品地理标志“双地理标志”的特色花卉。

本届花博会上，崇明水仙在科技力量的加持下反季开花，在展会期间全程盛放。虽然中国花博会已经闭幕，但东平国家森林公园专设的一片760平方米的崇明水仙园内，崇明水仙的培育和生长仍在进行。

中国90%的藏红花是产于崇明，这个“冷知识”，你不一定知道。不仅是崇明水仙，以花博会为契机，崇明还在继续推动特色花卉申报地理标志。

徐波表示，目前崇明藏红花（又名西红花）、崇明苦草已开展相关申报工作，有望进一步提升崇明区地理标志保护运用水平。

## 让更多“地标”见证乡村振兴

通过申请“地标”，可以合理、充分地利用与保存自然资源、人文资源和地理遗产，有效保护优质特色产品和促进特色行业的发展。

近年来，意识到这一点的崇明区为企业和农民“搭台唱戏”，形成“政企结合、市场主导”的多元化投入机制和经营机制，让点上“盆景”变成面上“风景”，在推动“崇明制造”的同时让知识产权意识深入人心。

除了积极发展地理标志“新成员”，崇明还组织专项整治和集中执法，对侵权行为重拳出击，保护生产者和消费者利益。

今年花博会开幕后，上海市崇明绿色食品产销联合会向行政机关举报，称上海某合作社生产的大米商品，在外包装上使用“崇明大米”字样，并在花博会园区农产品店内销售，相关标识涉嫌不规范使用“崇明大米”地理标志。

6月22日，在花博会园区内，双方当事人达成了行政调解协议并进行司法确认，而这一过程前后只用了10个工作日，既高效保护了权利人的利益，也规范了涉花博会特许商品的市场秩序。

上海市知识产权局局长芮文彪表示，下一步，上海要以质取胜、培育精品，以地理标志促进相关产业联动发展，打造区域特色经济，实现“产能不断增长、品质不断提升、品牌不断增值、效益不断提高、产业不断融合”的工作目标。同时，上海要加大地理标志工作力度，挖掘和培育更多具有上海特色的地理标志。

# 在浙南缙云，一个小烧饼撬起“大产业”

本报记者唐弢

揉面、包馅、涂糖油、烤贴、起饼……半个小时左右，一桶炉内的30多个烧饼就烤制好了。

在浙江省丽水市缙云县，一个烧饼师傅在案板和桶炉前忙活一天，可以卖出近300个烧饼。表皮松脆、内质软糯、油而不腻……鲜香满口的烧饼，让众多来到缙云的食客念念不忘。

如今，承载着乡愁的缙云烧饼，已从一个名不见经传的地方小吃，升级成为缙云人引以为傲的“乡愁产业”。根植于乡土的山野美味，正释放出异乎寻常的吸引力和影响力，推动当地群众不断创造美好生活，走向共同富裕。

## 饼香千年是乡愁的味道

在缙云，烧饼是乡愁的味道，是生活的本色。一家不起眼的小店面，一个冒着热气的老烧桶和一位动作娴熟的老师傅，一收一捏间，压成饼坯，撒上芝麻，置入烧桶，不出几分钟，饼里梅菜干的香气便从炉子里传了出来，飘满巷子里弄。

缙云烧饼有着悠久的历史。相传轩辕黄帝在缙云仙都以山泉和面，贴在丹炉内烤饼，所烤出的饼色泽金黄，香气扑鼻。之后当地百姓效仿之，用竹木作外桶，以窑土为内壁，制成烧桶，专用于烤饼。

千百年来，卖烧饼也成了缙云百姓赖以谋生的手段。“我们的父辈们几乎都会烙烧饼，小孩子也都吃着烧

饼长大。很多人到了十七八岁，就支起一个炭火炉子，再带几条板凳，开始走街串巷卖烧饼。”烧饼师傅黄多通说。

早些年，像黄多通一样从事缙云烧饼经营的人大约有2000多人，还有很多父携子、夫携妻，挑着烧桶远赴他乡，到福建、江苏、上海等地卖烧饼，人均年收入却不足万元。

与人们司空见惯的众多土特产一样，缙云烧饼尽管在周边地区有一些影响，却一直是小打小闹，难成气候。

“缙云的烧饼有千家万户的群众基础，是百姓增收致富最直接、有效的产业，作为一个资源匮乏的山区县，如何打好‘烧饼牌’，让缙云烧饼摆脱零散经营的困境，形成规模化，对县域发展至关重要。”缙云县相关负责人说。

为此，2013年7月份，缙云县委、县政府提出把缙云烧饼产业发展提升到战略高度。次年初，缙云专门成立了缙云烧饼品牌建设领导小组（以下简称“烧饼办”），负责缙云烧饼产业的整体推进，并且每年安排500万元专项资金用于打造缙云烧饼品牌。之后，缙云烧饼不仅有了自己的专属LOGO，还有了统一的注册商标、门店标准、制作工艺、原料标准、经营标准、培训内容。

在“烧饼办”的指导下，缙云人赵一均开出了缙云首家烧饼示范店，用红底黄字的“缙云烧饼”作为大招牌。

“以前摊子简陋，食客吃了就走，现在一切标准化了，就餐的环境也变好了，生意自然就火了，刚开的第一年，店里营收就达到了200万元。”赵一均说。



缙云烧饼师傅正在烤制烧饼。

受访者供图

## “谋生计”成“致富经”

在缙云“烧饼办”里，挂着3幅地图：一幅红点遍布的浙江地图、一幅多点开花的中国地图以及一张落子多国的世界地图。地图记录和见证了这个乡土小吃的“开疆拓土”之路。

2014年至今短短7年的时间，缙云烧饼从年产值不足2亿元增长至2020年的24亿元，烧饼师傅平均年收入超过10万元，烧饼品牌示范店已多达581家，扎根网点达7000余家，遍及全国各省（区、市）和欧美、

东南亚的16个国家和地区。

“烧饼产业的兴旺得益于人，也造福于人。”缙云“烧饼办”负责人说，缙云县结合当地实际，打造“烧饼师傅人才培养工程”，开展缙云烧饼相关理论、实操、策划、营销等系统化培训，重点抓好中、高级烧饼师傅梯队建设，强化人才队伍支撑，在刚刚结束的缙云烧饼师傅技能大赛中，有79人获得“高级缙云烧饼师傅”称号。

于是，赵一均在当地又多了一个教员的身份，手把手教每一期的学员学习缙云烧饼制作。“缙云烧饼看起来普通，但每一道食材，乃至每一道工序

都很讲究，炉温、揉面、擀面、食材配比，都需要技巧来磨。”如今，赵一均教过的徒弟已有7000多人，他们中的许多人现在已经成为烧饼业里的翘楚。

除了技能培训，缙云县还为烧饼师傅们提供诸多实用的制度安排，包括建立从初级到高级的人才晋升机制，并将晋升和职业资格证书挂钩，为其就业提供保障；出台资金补助政策，激发烧饼师傅的创业动力、创造活力。如今，仅初级师傅的月薪就达5000多元，甚至还催生了“烧饼师傅经纪人”这一新职业。

为了让烧饼更有国际范，缙云“烧饼办”还专门更新了烧饼门店标准、制作工艺等要求。

新规程的建立，既符合国际化的市场需求，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。

“烧饼师傅”群体的日渐庞大推动烧饼行业快速发展，也吸引了数量更多、水平更高、背景更多元的人才加入烧饼行业。尤其是更多“90后”年轻人的加入，令“烧饼办”负责人尤为兴奋，“新一代人或许会为缙云烧饼带来更多新玩法、新故事。”

## “烧饼兴，百业兴”

缙云烧饼产业发展也带动了烧饼桶、炉芯、小麦种植、生猪养殖、缙云菜干及配送等上下游产业发展，出现了“烧饼兴，百业兴”良好态势。

为了更好地整合“百业”，缙云成立

了烧饼协会，通过打造平台、畅通信息、规范管理、利益共享的运作实践，协会会员从100多人发展到900多人。覆盖缙云烧饼、炉芯、烧饼桶等制作、小麦、蔬菜、生猪等种养殖、缙云菜干加工以及缙云烧饼服装、产品包装等全产业链从业人员。

目前缙云烧饼各类原材料生产、供应中心陆续建成，形成了一个完整的产业链，带动周边4万多名农民共同致富。在缙云县古楼村，农民通过种植芥菜，可以实现每亩地增收7000元至8000元；随着缙云烧饼热销，用于烤饼的东山村陶炉膛也越来越抢手，有的村民一年能卖出六七个炉膛。

此外，为了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多公斤。2020年，缙云县芥菜种植面积超1万亩，产值达6000万元，菜干专业户户均效益可达1.5万元。

在新一轮浙川东西部扶贫协作中，浙江省缙云县和四川省南江县对口帮扶，缙云县将烧饼致富模式作为技能扶贫输入南江，不仅直接带动贫困户就业，还带动贫困户实现从就业向创业的跨越，让“缙南”两地群众共享“缙云烧饼”专项能力红利。

“步步为营推动产业振兴，稳当当帮助百姓增收。”这是缙云县给自己的发展定位。一只烧饼的崛起之路，就是山区人民走向共富的最好注脚。

# 南宁经开区审批模式再创新 当日办证 当日动土

“突突突，轰轰轰……”8月27日，南宁经济技术开发区一块50亩的工业用地首日动土施工，在三个半月后这里将建成年产10万吨的不锈钢制品项目。昨日，柳钢配套卿蕊捷项目刚刚签订土地出让合同，今日，在南宁经开区政务服务大厅，该项目公司法定代表人就正式拿到施工许可证，整个流程仅用了不到一个工作日。

“我们在流程再造、精简环节、提高效率上下功夫，最终实现了‘拿地即开工’的目标。”南宁经开区行政审批局局长何建汇说，“拿地即开工”审批模式把所有报建手续放到了土地出让之前，一签订土地出让合同即可发放所有证件，企业从签约到开工建设审批时间从原来的

30天压缩至1天，预计可以为企业节约近半年的报建时间，为企业节约了近百万元的前期经济成本。

“拿地即开工”审批模式是南宁经开区行政审批改革创新的突破，也是持续优化营商环境的一项重要举措。该模式加快了企业落地投产，在吸引企业、吸引投资、吸引人才方面起到了重要作用。初步统计，2021年1—7月，南宁经开区规模以上工业总产值完成162.8亿元，同比增长18.9%，规模以上工业增加值完成33.3亿元，同比增长16.8%；固定资产投资完成111亿元，同比增长14.8%。吉利项目等重大工程也在该区落地。

文/向国泽



广告