<<鸭脖创富传奇>>

图书基本信息

书名:<<鸭脖创富传奇>>

13位ISBN编号: 9787543062641

10位ISBN编号:754306264X

出版时间:2012-3

出版时间:武汉出版社

作者:王丹妮

页数:246

版权说明:本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介,请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com

<<鸭脖创富传奇>>

前言

一根小小的鸭脖,改变了无数草根的命运。

近二十年来,武汉精武鸭脖的创业者们以他们的不同学识,不同阅历,不同性格,在武汉精武鸭脖 发展的不同阶段,扮演了不同的角色,完整地表现了精武鸭脖的发展史,也向人们诠释着人间事物的 偶然与必然。

精武鸭脖,不仅造就了亿万富翁,更为可贵的是,它在我国经济转轨变型之际,为成千上万的下岗 待业人员创造了就业机会,走上了勤劳致富之路。

本文作者以一种较为轻松的笔调讲述了一个个并不轻松的创业故事,故事有根有源,人物有血有肉

. 创业背后的详尽叙述,塑造了一个个丰满的人物,也倾诉了创业的艰辛与喜悦。 由此可见,作者在动笔之前,是备足了功课的。

通观全文,字里行间,无不洋溢着作者的草根情结与亲民情怀,尤为可贵的是,作者作为一名新闻记者,不仅关注新闻,关注民生,而且置身于其中,帮助参与宣传策划,较好地体现了一位新闻工作者应有的社会责任心。

以高度的社会责任心、无私的亲民情怀去关注民生,是我们每一个新闻工作者必须具备的职业道德

目前,我国仍处于经济转轨期间,从改革的阵痛走向成功的辉煌,其间必然会产生许多可歌可泣的感人故事,希望我们更多的新闻工作者以高度的社会责任心去关注民生,创作出更多更好的作品。 2011年10月28日

<<鸭脖创富传奇>>

内容概要

汤腊九,本是无业人员,却因发明了鸭脖,成为汉口一带最早的百万富翁。

汤光山,下岗后生活穷困,当卤出鲜艳香辣的鸭脖后,过上日进斗金的生活。

吴继学,返城后当过搬运、开过出租,可鸭脖却让他跨入千万富翁的行列。

刘琼,苦命女子,下岗,失业、生病无钱治,可这时,走进池莉的视野。 当她以"来双扬"的身份,成为鸭脖女皇后,命运发生逆转。

《鸭脖创富传奇》由王丹妮所著,读者可以在《鸭脖创富传奇》中看到一部完整的鸭脖产业的发展史,和一幅幅武汉老街的市井风情图。

<<鸭脖创富传奇>>

作者简介

王丹妮,武汉晚报资深财经记者,《赢周刊》主编,拥有以其名字命名的专栏——《丹妮理财》。 其采写的新闻作品,曾多次荣获中国晚报新闻大赛特等奖、湖北新闻一等奖、武汉新闻一等奖等。 2001年,作者开始关注武汉的鸭脖产业,一篇报道《武汉鸭脖一年全国卖出10亿元》成为最早关注鸭脖产业的人。

<<鸭脖创富传奇>>

书籍目录

序一/朱毅

序二/苏德涛

鸭脖老板的创富传奇

第一回 汤腊九重庆学艺精武路鸭脖出世

第二回 穷夫妻创建专卖店汤光山先富助众邻

第三回 三知青抢占制高点众老板捧红一条街

第四回 童明俊网上收学徒王松林店内卖配料

第五回 苦难女拼搏吉庆街 "来双扬"进京成正果

第六回"海归"看中小买卖鸭脖登上"海陆空"

第七回 众精英聚焦精武路 卤鸭脖营销上台阶

第八回 精武路鸭店比兴旺 汤光山深巷话炎凉

第九回 张学忙调研鸭脖店涂国华始谋产业化

精武鸭脖的现在与未来

"新鸭脖街"前途难测

"精武"品牌仍未摆脱被滥用

红鸭子遭遇天敌"黑鸭子"

"重现辉煌"需改变商业模式

鸭脖背后的汉味文化/袁毅

精武鸭脖:武汉城市的新文化符号

揭秘精武鸭脖 / 郝建新苏德涛

话说中国传统烹调佐料中的中草药

精武鸭脖生产工艺的变迁

精武商标汉津之争大事记

后记/王丹妮

<<鸭脖创富传奇>>

章节摘录

这时的精武路,已不是以往的郊区了。

随着城市建设的扩张,它已经成为武汉市繁华的新城区,人们刚刚时兴的夜生活也在精武路旁的新华 路起步。

在这里,香港老板投资建了个五星城,是武汉市最早、最高档的娱乐场所。

许多像万梓良这样当红的香港明星都来此登台演出过。

每天晚上,许多穿着超短裙、涂抹得像明星画上的姑娘们,还有些武汉首批"万元户"都会在这里进进出出。

每晚,从五星城里走出来的有钱人和员工,总有一些会来汤光山的夜市消夜。

当有一锅跟弟弟卤出的味道差不多时,汤光山正式将它端到了夜市上卖。

起初,他心里没底,不知道鸭脖子卖多少钱一根,也不知道鸭脖子有没有人吃,就试着做了十几根摆 在摊子上,没想到当即有顾客递过来5元钱,要买一根鸭脖子。

尽管鸭脖子卖完了,但他很担心,热干面只要5角钱一碗,这5元钱一根的鸭脖子,会不会有人嫌贵, 生意能不能做长?

他万万没想到的是,第二天他卤的50根鸭脖子,又以5元一根的高价被一抢而空。

第三天,他卤了100根,照样卖了个精光。

从此,每天一大早,汤光山就起床卤鸭脖子,一直忙到深夜,逢年过节,甚至通宵达旦地做。 他的妻子则在一边摆摊卖鸭脖子,生意好得不得了。

"那时他太累了,整天用炒菜用的勺子搅拌正在卤制的鸭脖子,勺子太短,稍不小心,滚烫的开水就把他的手烫伤了。

, '汤光山的妻子何翠凤回忆。

那时,整个精武路上,只有汤光山一家卖鸭脖子,供不应求,很多人排队等着买。

丈夫一天要卤20多锅的鸭脖子,最多时,一天卤了37锅!

"可以赚钱了!

"夫妻俩高兴极了,生怕这突然到来的财神爷像煮熟了的鸭子一样飞走了。

勤俭惯了的夫妻俩,不习惯请人,什么都坚持自己干。

很长一段时间里,对于他们而言,困了,趁人不那么多的时候靠在墙上眯上那么三五分钟,就已经是 很大的幸福了;胳膊酸了,夫妻俩就互相捶捶背按摩按摩;有整整一年,两人就根本没有出过门,每 天的生活就是洗鸭脖、熬老汤、配卤料。

老天似乎特别照顾这对勤劳的夫妻,让他们享受到了巨额财富的快乐。

1995年,汤光山租下了"九九酒家"对面的一座三层楼私房,夫妻俩开了精武路上第一家"鸭脖子专卖店"。

这样许多在头天晚上,来晚了吃不到鸭脖子的人,白天都会找到精武路来排队。

从早上10点钟开门一直到晚上12点,门口都是排着长队。

有一天仅一上午收的现金,就达5万多元。

汤光山说:每天卤不过来呀,买的人太多了。

有时收钱,基本上都是人家给多少收多少,连去验一下钞票是真是假的时间都没有。

P33-35

<<鸭脖创富传奇>>

后记

动议出《鸭脖创富传奇》这本书已有两年多时间,鸭脖老板们的创富故事也是在一年前就写好的。 那时,精武路还在,许多鸭脖店门前仍排长龙,那时周黑鸭还没有现在这般红火。

而今,随着旧城改造的推进,精武路已在推土机的轰鸣中消失,鸭脖老板们也散落于城市的各个角落 ,开始了二轮创业。

很多人都在说,精武鸭脖就像曾经红火一时的诸多小吃一样,总有一天会像过气明星般被人遗忘。 看看现在同样在武汉诞生的周黑鸭,异军突起正对精武鸭脖构成威胁,特别是在食品安全越来越受重 视的今天,那些精武鸭脖如果还停留在粗放经营阶段,生存将会面临严峻的挑战。

每每想到这些,我便会很担心汤光山们的命运。

汤光山是个典型的武汉人,他的仗义和豪爽在精武路上是有名的。

有时我会想,如果当年汤光山也像如今的周黑鸭,品牌保护和技术保密意识那么强的话,还能出现一 条街都卖鸭脖的盛况吗?

如果不是精武路上经营户们随性,千把元就教人做鸭脖,全国那么多在贫困线上挣扎的人们,会因为 做鸭脖让一家老小生活无忧吗?

如果汤光山不是义气大哥而是精明商人的话,还会有顾青等有志青年实现理想的机会吗?

也许有一天,鸭脖风头不再,人们也不再好这一口了,但我想,还是应该记住鸭脖,它曾经让那么 多人脱贫致富。

精武鸭脖也许在营销学上是一个失败的案例,但在生活中它却是一缕温暖情愫,曾是人人可开发的宝藏,是武汉人聪明、勤劳、仗义的体现,是让大家可以实现共同富裕的典范。

在武汉,有许多媒体同行和我一样都关注着精武鸭脖,我只是其中的一员。

我们在报纸上讲述了鸭脖故事的一个个片段,这些片段都成为历史的记忆,也为本书提供了珍贵的细节。

在此,我也向同行们表示感谢。

王丹妮于2011年中秋前

<<鸭脖创富传奇>>

编辑推荐

《鸭脖创富传奇》由王丹妮所著,一根小小的鸭脖,改变了无数草根的命运。

武汉精武鸭脖的创业者们以他们的不同学识,不同阅历,不同性格,在武汉精武鸭脖发展的不同阶段,扮演了不同的角色,较为完整地表现了精武鸭脖的发展史,也向人们诠释着人间事物的偶然与必然。

<<鸭脖创富传奇>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介,请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com