

<<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 董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。

<<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。

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>