

<<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。

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>