



“黄”得流油的博兴金丝鸭蛋 北上南下诱惑食客胃口

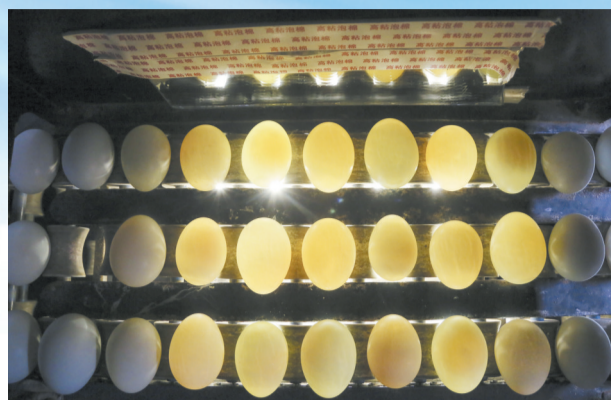
滨州日报/滨州网记者 董锋磊 王健 通讯员 李超



清洗鸭蛋。



通过流水线传运鸭蛋省时省力。



鸭蛋通过强光照进行挑拣。



博兴金丝鸭蛋“黄”得流油。

在麻大湖边长大的博兴人陈子峰,从小就喜欢吃鸭蛋,中年依靠鸭蛋创业,如今将鸭蛋销往大江南北,年营收2000余万元,打响了博兴金丝鸭蛋品牌。

有地理标志证明商标“加持”,博兴金丝鸭蛋俏销各大商超

一阵春风吹动麻大湖中的芦苇荡,群鸭自在游弋,湖区美景尽收眼底。生活在湖边的人,家家户户都会养鸭,餐桌上自然少不了地道美味——鸭蛋。

每到秋季,湖区百姓都会取一些盐水,挑选上好的鸭蛋进行腌制。待到时机成熟,将腌制好的鸭蛋取出蒸熟,一刀切下,椭圆形的蛋黄流溢出金黄色的油脂,香气扑鼻,耐人回味。就连切过鸭蛋的刀上,也会留下丝丝金黄。湖区百姓都称这种上好的腌制鸭蛋:金丝鸭蛋。

“我们每年销往北京市场货值200多万元,郑州150万元,沈阳70多万元,无锡70多万元。接下来,我们还要开发新产品,跨过长江,将博兴金丝鸭蛋卖遍全中国。”山东陈氏特产食品有限公司总经理的陈子峰说。不仅如此,在沃尔玛、家乐福、银座等国内各大商超,消费者也都能买到博兴金丝鸭蛋。

陈子峰的公司以姓氏命名,坐落于博兴县乔庄镇。目前,公司有40多名员工,一条食品生产线,每天能生产5万余枚鸭蛋。

“产量还不够大,从今年开始,我们打算扩大规模,引入两条生产线。”陈子峰介绍,新引进的生产线比现在用的更加智能化,可实现腌制、清洗、装填、包装一条龙生产。

不仅如此,凭借博兴金丝鸭蛋的招牌,公司业务人员不用去各地拓展市场,就会有客户主动找上门来下订单。陈子峰将公司如今红火运营的原因归结于品牌的影响力。他们公司拥有“博兴金丝鸭蛋”这一中国地理标志证明商标。

几番艰辛创业后,陈子峰开始经营鸭蛋生意并决心改造提升博兴金丝鸭蛋品质

为什么“博兴金丝鸭蛋”的品牌会被陈子峰攥在手中呢?这还得从陈子峰的创业经历说起。

如今已年过半百的陈子峰,没有高学历,初中还没毕业,但他有一股闯劲。不到20岁做建筑工,打工数年后自己成立施工队,独自承揽工程,后来又建立了木材加工厂、养殖过大雁,最后才做到现在经营鸭蛋的生意上。

说起为何数次创业转型,陈子峰讲起了一件令他伤心的过往。

陈子峰原本与哥哥陈子中一同创业。2002年,在一处承包的工程快要竣工时,大哥不慎从二楼跌落,造成了终生残疾。为此,陈子峰放弃了建筑行业,而且为了给大哥筹措医药费,一家人重返贫困。没有气馁的陈子峰,此后做起了木材加工,过了几年,因为行业不景气,他又转向养殖及蛋产品加工行业。

“腌制鸭蛋,是我们博兴人,尤其是麻大湖周边百姓,家家户户都会做的事。”陈子峰介绍。由于是盐水腌制,腌制时间有长有短,鸭蛋内含盐量有高有低,所以口味就各不相同。

陈子峰从事鸭蛋加工行业之后,致力于将鸭蛋的口味进行改造提升。“首先要保证鸭蛋的健康营养和口味一致。”

陈子峰改变盐水腌制方式,采用传统的泥腌法,即选用黄河滩涂表层下无污染、含有多种矿物质的泥土做泥料,再加上传统配方进行腌制。为了避免室外昼夜温差大,鸭蛋包泥后进行窖藏式恒温腌制,使鸭蛋均匀入盐,保证腌制后的蛋白松软细嫩、蛋黄沙油鲜香。通过不断改进,陈子峰终于将鸭蛋做得越来越好吃。

通过品牌授权与合作,共同维护中国地理标志证明商标这一金字招牌

“历来通过鸭蛋挣钱的人几乎没有,因为腌制鸭蛋的利润非常低。”陈子峰说。这也成为他解决鸭蛋口味问题之后遇到的第二个问题:如何提高鸭蛋的知名度和附加值?

对于品牌的认知,陈子峰从一开始就有的,他首先就为自己的企业注册了商标,小心翼翼地维护自己产品的口碑。

在一次偶然的机缘下,陈子峰跟一名德州的品牌公司负责人交流时,将自己腌制鸭蛋的事情,跟博兴当地的地理地貌、风土文化联系起来。这个时候,这名品牌公司负责人就提出建议,为什么不去申请一个中国地理标志证明商标呢?

陈子峰转念一想:是呀,博兴这么多做鸭蛋加工腌制的人,为什么都没有人做到这一步呢?

从那时起,陈子峰就研究起博兴金丝鸭蛋的历史文化、地理特征,与品牌公司打起了交道。终于,在2017年3月,陈子峰终于拿到了“博兴金丝鸭蛋”中国地理标志证明商标。

“我虽然拿到了这个地理标志品牌,但是我没有独占这个品牌带来的利益。我觉得,既然是一个地区的地理标志证明商标,它就应该属于这个地区,不仅仅属于我一个人。”陈子峰表示。



挑选出破损鸭蛋。



中国地理标志证明商标——博兴金丝鸭蛋。



陈子峰介绍公司产品种类。

之后,陈子峰通过免费授权与合作的方式,经过层层把关,将“博兴金丝鸭蛋”的品牌授权给更多的博兴企业适用。“我觉得,这个品牌需要更多的人来维护,让博兴金丝鸭蛋的品牌传播得更远。”陈子峰说。谈及自己公司今后的发展,陈子峰希望,将腌制鸭蛋做成一种低钠产品,通过不断的技术创新,把博兴金丝鸭蛋打造成一种健康香型休闲产品,更加契合当前人们的消费理念和口味需求。



大小鸭蛋自动分拣。



将鸭蛋高温消毒。



工人对鸭蛋进行封装。