

“黄”得流油的博兴金丝鸭蛋 北上南下诱惑食客胃口

董锋磊 王健 李超

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。



陈子峰介绍公司产品种类

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为金丝鸭蛋。

“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。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,造成了终身残疾。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、含有多钟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,使鸭蛋均匀入味,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

“历来通过鸭蛋挣大钱的人几乎没有,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、风土文化联系了起来。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国家地理标志商

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。

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。

(来源:《滨州日报》/滨州网)

链接



博兴金丝鸭蛋

金丝鸭蛋民间又叫缠丝鸭蛋,是山东汉族传统名菜。“卵黄层层,紫赤相间”。剖之,如金丝缠绕,其味异常。如盐渍近月时间,煮熟刀切时,黄油顺刃流出,入口有奇香。自古以来,博兴县麻大湖上鹅鸭成群。金丝鸭蛋已负盛名。鹅鸭平素以湖中的蛤蜊为食,所产鸭蛋品质好,色香味独具特色。腌制蒸熟后,可见蛋青蛋黄相交处,有蛋黄油圈隔,似缕缕金丝纹缠,其味佳美,蛋油香而不腻,肉质砂不噎喉,金丝鸭蛋由此而得名。过去曾是皇家贡品。

根据《博兴年鉴》记载:博兴金丝鸭蛋是山东省滨州市博兴县的特产。当地村民有饲养蛋鸭加工腌制咸鸭蛋的传统,出产的博兴金丝鸭蛋因质量上乘而远近闻名,年产量达900多吨。

博兴金丝鸭蛋主产区位于景色秀丽的麻大湖畔,此处水资源十分丰富,水质清洁,无污染,水温常年保持在14—18摄氏度,该地区属温带季风气候区,四季分明,阳光充足,年温及日温差显著,年平均气温13.4摄氏度,全年日照时数2455.7小时,年降水量559.5毫米,无霜期206天。优越的自然水土资源,无污染的水中放养,水中所产软皮虾含蛋白高,是博兴鸭的主要食物,铸就了博兴金丝鸭蛋的优良品质。

博兴金丝鸭蛋具有不同于其他地方鸭蛋的特定品质:个大,蛋外层带金丝状,蛋壳呈绿色,外观圆润光滑,蛋心为红色,营养丰富,食之有鱼虾之味。

山东陈氏特产食品有限公司因为临近黄河,所以金丝鸭蛋采用黄河滩泥土进行泥腌工艺。利用黄河滩涂表层下、无污染、含有多钟矿物质的泥土做泥料,再加上陈氏的传统配方进行腌制。用泥将鸭蛋包裹好之后,放入地窖进行窖藏恒温腌制,从而避免昼夜温差,慢慢腌制入味。腌制入味后取出,经过洗蛋、烘干、光检、分级、套袋、真空、杀菌等一系列工艺进行加工。加工而成的博兴金丝鸭蛋具有鲜、细、嫩、松、沙、油等特点,蛋白“松软细嫩”,蛋黄“沙油鲜香”。



鸭蛋高温消毒



工人对鸭蛋进行封装