

达人秀

“邹味味”的梅干菜肉

本报记者 徐贤飞
县委报道组 温君凯

天蒙蒙亮,34岁的邹锋就被手机叮叮当当的微信吵醒了。又是梅干菜炒肉的事!还是美国朋友发来的消息。

“这位美国华人朋友是武义人。我们开展第一波试吃时,她就将我们的梅干菜炒肉一路西行带到美国波士顿,收获称赞后,她便想与我们合作,开发美国市场。”邹锋说。

梅干菜炒肉,浙江再普遍不过的一道家常菜,一碗梅干菜炒肉包含了多少人的回忆。

短短50天,经武义三个老男孩的手,土得掉渣的梅干菜,却在互联网上卖火了,全国已有62位经销商,日销量破5000份。

老男孩创出“邹味味”

邹锋和姚晓波是同班同学,两人自小就是调皮的孩子。2001年,武义电脑市场兴起,邹锋便从浙江中医学院辍学,学起电脑,开始游荡商海;姚晓波毕业后,先是从事物流行业,又尝试销售农产品,最后又回到老本行,现已在上海物流业占有一席之地。

两人于40岁的邹国义认识多年。邹国义原是武义大田乡白衣坑村的普通农民,离家后在外闯荡多年。10年前,办起了农家乐。“三四十岁的年纪,事业都已稳定。但我们还想做点事。”邹锋说,“我们觉得农产品销售渠道还可以有更多可能。”

10月15日,三人在邹国义的农家乐吃饭。谈话间,有朋友找到邹国义,让他帮忙炒一大盆梅干菜肉,让在外留学的儿子带着吃。

“听完这话,三个老男孩会心地笑了,就卖梅干菜炒肉!妈妈的柴火灶,少年寒窗苦读,这碗梅干菜炒肉包含了多少人的回忆。”



邹国义的妈妈和阿姨正在制作梅干菜肉。

邹锋说,当即三人就将他们的梅干菜炒肉取名“邹味味”。

说干就干。借助邹国义十年的餐饮经验,几天之后,“邹味味”梅干菜炒肉就研制成功。

试吃员引爆朋友圈

产品开发了,如何推广,怎么卖?卖给谁?

有着微商经验的邹锋,立刻想到了微信朋友圈,“我有600个好友,姚晓波也差不多有这个数,邹大哥也有百来个。”

10月24日,他们在微信朋友圈里发布了梅干菜炒肉试吃招募令。就像一颗石子投入湖中,波浪一浪接着一浪传递出去,从武义出发,传播到国内各地,甚至传到了美国、澳大利亚。挂在淘宝网上用于试吃活动的100份梅干菜炒肉,当天就被抢空。

武义许多人的“朋友圈”都被刷屏。武义网友“大冒险”说,一天有十多个朋友转发这条试吃

令。“妈妈柴火灶记忆”、“童年的味道”,这样的表述太诱人了。

100份梅干菜炒肉,得到100份反馈。11月1日,三人决定采纳试吃员的体会,照顾不同地区消费者的不同口味,将梅干菜炒肉做成了原味、甜味、辣味三种口味,并开展第二次试吃。300份产品,又在几个小时内被抢完了。

众吃货吆喝卖干菜

11月24日,“邹味味”出品的梅干菜炒肉正式发售。当天,销量就达到2400包。

“两场试吃,我们是在试产品,也是在招人。”邹锋说,产品要以客户为导向,真正让客户参与到产品的生产、设计、销售中来。

截至目前,他们的梅干菜炒肉已有62个经销商,其中20多位是当时的试吃员。邹锋说,浙江农林大学一位叫“芊芊”的学生让他印象深刻。

“她在微信里问我,‘我可以

在学校里帮你卖梅干菜吗?’”后来,这个腼腆而又一心想创业的姑娘便成了经销商,邹锋和姚晓波每天都会给她指导。如今,“芊芊”的销售已达百来份。

每周日晚上,五湖四海的经销商就在微信圈里召开沟通会。当周的工作总结,下周的计划,每个人都参与,并提出自己的建议。

相同的情怀,在互联网中得到聚合,并迅速引爆。11月24日,2400份;12月2日,破3000份;12月3日,破4000份。

姚晓波人在上海,邹国义忙着未来梅干菜的原料九头芥基地的各项事务及每日生产的事,主要是邹锋接受我们的采访。而我们的谈话,几乎每隔十分钟就要被打给邹锋的电话打断一次。

12月6日,一条“招募令”又在邹锋的微信朋友圈发出,这回招募的是接单客服。武义三位老男孩起步于“朋友圈”,借助于互联网营销的事业,正在步步前进。

蛋雕达人杨德贵: 指尖上的舞蹈

本报记者 叶晖 实习生 王亚君

一枚小小的蛋壳,一把自制的刻刀,一双灵巧的手,只见杨德贵指尖舞动,刻刀划过,气势磅礴的山川、形态各异的花鸟就呈现在厚度不到0.3毫米的蛋壳上。这便是“蛋雕”,源于6世纪的复活节彩蛋,是近年来逐渐兴盛起来的一种民间手工艺品。

指尖耍刀艺

走进杨德贵的家,书桌上摆放着蛋雕:青白色的鹅蛋壳,半边镂空雕成一棵金树;土黄色的鸡蛋壳中央,刻着一幅石湖清胜图。

45岁的杨德贵是浙江浙能台州第二发电有限公司的一位电焊工,他说自己迷上蛋雕,是一次偶然。

8年前,他在嘉兴电厂检修期间,无意间看到中央电视台戏曲频道正在播放蛋雕节目,便“一往情深”。当晚,他就迫不及待地找到一个鸡蛋,在鸡蛋壳上简单画了个图案。第二天,他用锯条临时磨了一把简易刻刀,直接在完整的鸡蛋上刻起来。这是他的第一个蛋雕,至今仍完好地保存着。

从那以后,杨德贵便迷上了蛋雕。他磨了一把专用刻刀,稍有空闲,就刻蛋雕。有时灵感一来,一坐就是一天,从简单的图案到慢慢尝试复杂的图案。

说着,杨德贵从床底下拿出5个木制箱,一一打开,百余件精美的蛋雕作品躺在小格中,篆体的百福图、沉思的罗汉佛像、绽放的荷花……每个蛋雕都惟妙惟肖,令人爱不释手。

“每创作一个蛋雕,都要经过选蛋、清空蛋体、清洁风干、绘图、雕刻等多道工序。”杨德贵说,他喜欢挑选外形均匀、颜色较深的鸡蛋,这样刻出来的颜色会有渐变过程,立体感更强。选好蛋后,他在蛋的底部钻个小孔,用针筒打进空气,通过增加压力把里面的蛋液慢慢挤出。清洗干净的蛋壳放置风干15天以上,等蛋壳变硬就可以进行雕刻。

由于鸡蛋壳较薄,在雕刻、修整

过程中,就像用指尖耍刀艺,稍不注意,就会前功尽弃。有一次,杨德贵花了一两个月刻好了一幅古画,却在最后精修的时候,弄破了蛋壳,让他痛惜不已。对杨德贵来说,每个刻出来的蛋雕都弥足珍贵。

“雕刻时,要始终保持心静、手稳、下刀准。”经过无数次的刻刀实践,杨德贵从最初两三成的破蛋率,到现在几乎全部完好,越来越娴熟。同时,他还自学了多种雕刻手法,如阴雕、镂空等。

雅好在其中

杨德贵每次出差,总会带上刻刀、铅笔、橡皮、美术书等。回来时,也总会带回两三个满意的蛋雕作品。

“他经常买四五个鸡蛋放在冰箱里,即使家里来了客人,他也会叮嘱不要用它们,因为这是精心挑选用来做蛋雕的。”杨德贵的妻子任彩凤表示,对于丈夫痴迷蛋雕,她非常支持。“蛋雕是他的兴趣,也是一种雅好,能让他的业余生活充实,挺好。”任彩凤说。

尽管倾心蛋雕多年,但直到今年单位里的一次展览,才让他成了同事眼中的“名人”。

今年国庆节,浙江浙能台州第二发电有限公司为了丰富员工们的文化生活,特意举办了一场个人才艺展示展览。于是,杨德贵就带了自己雕刻的35个蛋雕去参加。

“同事们惊呆了,觉得很不可思议。许多人还说要跟我拜师学艺呢!”杨德贵告诉记者,如今,他的蛋雕作品图片都挂到了集团公司的网站上。

杨德贵说,因为酷爱蛋雕,就连他的女儿也成了“明星”。2008年,当时年仅10岁的女儿杨柠嘉参加学校艺术节,拿出由她自己画图、雕刻,爸爸帮忙加工的福娃蛋雕参展,荣获全校一等奖。

“看到这么多自己雕刻的蛋雕作品受到肯定和赞美,还是挺有成就感的。”杨德贵说,刻蛋雕是一种比较宁静的生活方式,虽然不热闹也不繁华,但同样能带给家人和朋友一点小幸福,自己也乐在其中。

这个冬天 让爱温暖

浙江日报 绍兴爱心博物馆网 “讲文明 树新风”公益广告

绍兴爱心博物馆网(www.sxaxbwg.com)创建于2010年,是全国首个也是唯一一个“网上爱心博物馆”,由中共绍兴市委宣传部的绍兴讲文明办主办,浙江日报绍兴分社承办。我们致力于搭建爱心展示平台,构建爱心传播平台,形成爱心对接平台,促成爱心交流平台。每月举办爱心活动,传播爱心,引领风尚,让这个冬天因爱而温暖。

爱心热线:(0575)88626813

捐献冬衣给有需要的人
我们将送给甘肃、宁夏、四川等地的困难户