

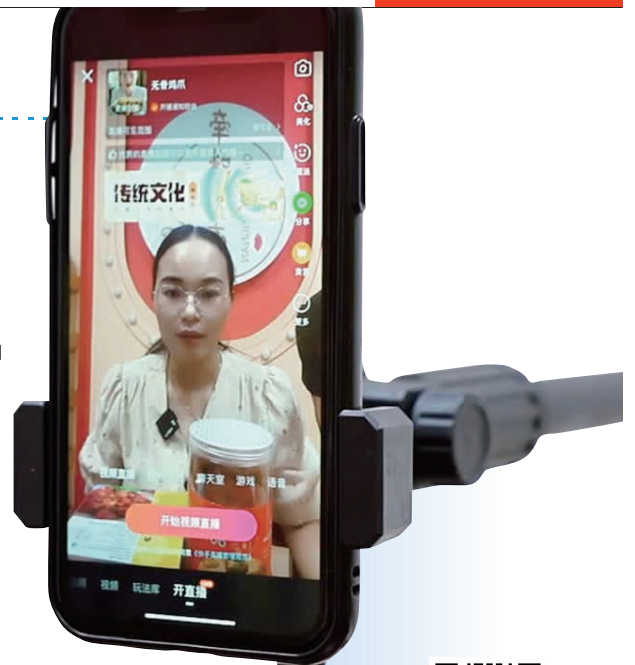
乡村直播间

为自家鸡爪代言
女主播4年吃了上千斤

“哈喽,欢迎大家来到芳芳的直播间,进来的姐妹们点点关注、点点赞……”6月12日早上7点半,到吕文芳固定开直播的时间了,3个小时里,她向网友推荐自家生产的鸡爪、龙虾尾、泥螺等食品。虽然粉丝数量比不上知名带货主播,却凭着诚信和好口味,订单量一直稳定。

现代快报记者了解到,11年前,吕文芳和丈夫郭林祥回到家乡盐城市建湖县创业,从开饭店再到做农副产品加工,几经波折,找销路,是夫妻俩最发愁的事。4年前,他们接触了直播平台。刚开始,直播间并没有多少人,他们把自家产品的生产流程全都搬到网上,打动了观众。“为了证明我们的产品,每次直播我都会试吃,几年吃掉了上千斤鸡爪。”吕文芳笑着说。

现代快报+记者 姜振军 文/摄



扫码看视频



吕文芳在直播间介绍产品

心疼丈夫关掉饭店,直播带货撑起这个家

“今年刚生完三宝,每天只直播6小时,以前正常直播12个小时,而且很多时间都在夜里,因为夜里流量大。”说起如何走上直播之路,吕文芳打开话匣子。

她是90后,老家在甘肃。10多年前,她与同在浙江一家饭店打工的郭林祥相识相爱。2012年,两人回到郭林祥的老家盐城市建湖县,开了家小饭店。

创业初期虽然辛苦,但两口子非常开心。郭林祥有专业的厨师手艺,吕文芳热情大方,小饭店生意红火。“后来,我婆婆身体不太好,我生了二宝又没人带,没有精力再去做餐饮。”2017年秋天,郭林祥的嗓子里长了息肉,医生说暂时不能接触油烟,心疼丈夫的吕文芳决定关掉饭店。

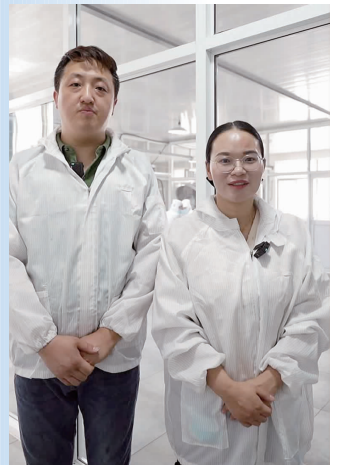
全家人的生活怎么办?因为郭林祥调制的无骨鸡爪之前很受顾客欢迎,经常有客人要打包。饭店关掉后,吕文芳便跟丈夫学习,专门做无骨鸡爪。在丈夫住院期间,她从菜市场买来鸡爪,学习剔骨、调制,因为口味好,慢慢地从每天只卖出20斤,到每天能卖出60斤、100斤、120斤,生意越做越大,还招了两个

阿姨帮忙剔骨。

“那时候只有微信朋友圈,根本就不懂什么是直播。”2018年,吕文芳看到一个亲戚在玩快手直播,后来她试着发了一个给鸡爪剔骨的视频,没想到有20多万的播放量,后台有几百条留言,“很多人问怎么卖的,什么价格。”无骨鸡爪很快供不应求。

看到市场前景,2019年,吕文芳和丈夫商量,开始招兵买马做大规模,投入了50万元左右,在村里租赁了几百平方米的加工车间。就这样,两口子分工协作,郭林祥负责加工生产农副产品,妻子做起平台主播。如今,直播间里不仅有无骨鸡爪,还陆续研发出了生呛大虾、泥螺、龙虾尾等本地特色美食。

“行情好的时候一天营业额有上万元。”只要直播,吕文芳就会开袋试吃,有时候一斤,有时候两斤,怀孕的时候她也坚持吃,和网友们分享真实的感受,4年吃掉了上千斤无骨鸡爪。“我以前也喜欢吃鸡爪,正好过足了瘾。”就这样,她用诚信打动了网友,直播间里粉丝越来越多,“很多都是跟了我几年的铁粉。”



郭林祥和吕文芳夫妇



直播鸡爪生产过程

直播竞争激烈,慢慢适应“内卷”环境

直播虽然扩大了顾客源和销售量,但行业竞争越来越激烈,更新迭代迅猛。“直播卖无骨鸡爪的店铺越来越多,内卷严重。现在生意不太好做,每天能有一两千元的营业额我就很知足了。”吕文芳坦言,虽然每天能生产2000斤,但销量只有三五百斤,剩余的储存在冷柜里,“我们不用添加剂,用醋防腐,所以要控制产量。”

“以前直播间里可以引流,现在限制了。最多的时候,我一天微信加了四五千个好友。”吕文芳告诉现代快报记者,刚开始不懂直播规定,因为私下引流曾被封号1天和3天,“我们两口子都是初中毕业,就花时间来认真研究购物车怎么下单,学习用图片进行产品展示,学习直播间里的各种要求。”

在吕文芳看来,学习做直播就跟小孩走路一样,犯过错,也摔过跤。“直播间里不能直接提其他平台的名字,否则要被封号,可以换个提法,‘隔壁’可以说。”摔多了,吕文芳慢慢摸索总结。

加工车间里,有10多名当地的女性员工,大多是附近村里的宝妈。“我是计件工资,给鸡爪剔骨每斤3元,我一天能剔八九十斤。”48岁的魏红兰是建湖县宝

塔镇植西村人,二宝在建湖上初中,接送孩子和挣钱两不误。“时间比较灵活。”孙小红是剔骨车间主任,她是建湖县高作镇岑庄村人,灵活的工作时间,让她既能兼顾家庭,也拥有了自己的一份收入。

“我现在是三个宝宝的妈妈,孩子们更需要我。”为了兼顾家庭,最近吕文芳招了一名直播销售员。“产品营销做得再好,直播间里说得天花乱坠,如果没有好的品质,没有口碑传播,不会走远。”吕文芳觉得自己变得成熟了,“做任何事情都是众口难调,我家有这几款,喜欢你就下单,符合大众(口味)就行,任何产品都没办法迎合所有人的口味。”



向网友展示龙虾尾



吕文芳穿上食品专用工作服,在无骨鸡爪生产车间直播

直播生产全过程,鸡爪卖到全国各地

一张桌子、一部手机、一面背景墙、几盒自家产品……在建湖县高作镇大墩村,吕文芳的直播间非常简单。“无骨鸡爪是手工做的吗?”“鸡爪都有什么口味的,我不能吃辣。”“龙虾尾辣不辣,一份几个虾尾?”……直播间里网友们不停发问。

“都是纯手工,我待会儿去加工车间给大家看看。”“我们的无骨鸡爪有5种口味可以选择,不吃辣选择我们二号链接,是蒜香的。”“龙虾尾我们一份200克,按克数的,不是按个卖的,具体多少没数过哦。”虽然普通话不怎么标准,但吕文芳俏皮的回答引得网友纷纷留言互动。

无骨鸡爪是怎么生产出来的?吕文芳家的农副产品加工车间紧靠直播间,为了满足网友们的好奇心,她拿起手机,穿上食品专用工作服,穿过几道门,来到了无骨鸡爪生产车间。“这是剔骨,鸡爪在阿姨手上转了几下,只要几秒钟时间,骨头就剔

出来了,非常熟练。”在直播镜头前,吕文芳一边说,一边把手机对着忙碌的工人。

加热间、腌制间、解冻清洗间、冷却间、内包装间、工具消毒间……在干净整洁的食品加工车间里,吕文芳带着网络那头好奇的“客户”们转了一圈,让大家看到了生产全过程。“鸡爪要经过清洗、蒸煮、冷藏、剪指、去骨、清洗、控水、腌制、打包、封装,龙虾尾巴要经过清洗、控水、油炸、烧煮、冷透、封装。”在吕文芳的介绍下,网友们还学到了很多知识。

“不仅生产环节全部公开,而且我每次也会试吃,大家对我们的产品很放心,产品通过直播已经卖到了全国各地。”现在每天两场直播,早上7点半和晚上7点半,共6个小时,每场正常有2000多人观看,一天营业额一两千元,“最高一天卖到了几万元。”最让吕文芳开心的是,她家的无骨鸡爪做到了90%多的回购率、复购率。