### S (2).m4a

S 08:52  
我媳妇她刚好要去北京开会，然后我就跟着，然后以前有农户，然后专门申请了去那边他们养猪养鸡养鹅的，然后去住在那，然后去深度观察一下。对，然后刚好我还可以看一下那边他们养鸡怎么搞，再给你弄点素材。

J 09:19  
好拍点照。谢谢

S 09:22  
对，然后如果有机会，这几个城市如果可以去看一下他们那边的鸡蛋什么的，可以去了解一下。

J 09:32  
是你去这些农户，本来你是之前有机市集他们的一些农户吗？

S 09:42  
对，有一个是，然后另外一个是 CSA的，就是分享与收获。他们国内最，应该是能算最出名的一个 CSA，就是叫什么社区支持农业。Community Supported Agriculture (J: 所以你是在这个CSA 是有帮他们做点事情吗？）没有，他们只是因为都在这个圈子里面，所以我参加了他们全国的大会，然后这些都是在这个圈子里面的都知道。对，然后做一些技术交流。

J 10:36  
那蛮好的话，听起来好好玩，你要去那么多地方，好爽，我可能到时候可能还在关。

S 10:46  
我可以给你直播。（一起笑）

J 10:49  
不要不要，算了吧算了，我会受不了的，而且我本来住上海，我还想说你来上海，我们可以见面，然后想说我会在上海吗？从我现在。

S 11:04  
对啊，那个时候，看吧，一切都是天意。

J 11:09  
一切都是天意，没错，就能做的事情我们来讨论鸡蛋。

S 11:18  
 Ok回到正题。

J 11:19  
ok回到正题来回到正题，对谢谢你帮我写的食物日记，我觉得写的好棒。

S 11:27  
我这些信息还有点少，主要是图。

J 11:32  
对图片就很有趣，你图片上的一个日常的饮食什么的，然后我很想问你一个问题，你这样子煮鸡蛋你是每一天都会把每一个盘子都做得这么精致吗？

S 11:45  
不一定，但是不会，就这个是专门去稍微花了一点功夫，摆了一下。另外，就有一些比如说比如像美式炒滑蛋那一类型的，然后像水煮蛋这种这就不用摆盘的这种，而且它摆摆出来也不是很好看的那种。那就是放在盘子里可以直接吃，这个就是可以设计一个菜，然后最后如果有朋友来了，我就知道，哦可以这么摆，最后就可以大家都。

J 12:27  
是你拍照的这两餐都是有朋友来一起吃吗？还是怎么样？你的。

S 12:37  
没有没有，这个就是给我媳妇吃的。

J 12:40  
好感动，所以他是这早餐都是你自己准备是吗？他都。她就吃就好了是吗？

S 12:52  
对，然后还有一些不是鸡蛋的，我没放在里面，我现在可以给你。这个是我最新的，你可以看一下。

J 13:02  
最新的是吗？他怎么这么，好幸福好幸福，一起来就有这么精致的早餐。哇！好厉害，这旁边还弄了一个小花是吗？是东坡肉吗还是什么？

S 13:17  
对，东坡肉。

J 13:21  
好精致，我就一排他旁边的宝茶，还有小草。这个你命名什么？

S 13:34  
这个还没有想好，想好我再跟你讲（笑）

J 13:43  
对我觉得很有诗意，你的香山美人还有一个绯色流星。

S 13:49  
对，这些都是我媳妇取的名字，就是我做，然后她来取

J 13:55  
是吗？好可爱，其实你会有像什么

S 13:58  
我觉得就给菜取名字还蛮有意思，就是你能够赋予它更多的意义。

J 14:04  
对，真的我觉得是更高级的一个方式去呈现这一盘菜。对，也可以听到这样的回应，所以这样子的话你不会你在想菜谱的时候，你都会想说，比如说一个蛋的做用你会怎么想怎么去搭配或者是怎么去做。

S 14:25  
会，肯定是会想，你比如说你，我也提到了不同的品质的蛋我会在整个烹饪过程当中会有不同的作用，比如说有些时候比如说超市买的普通的那种鸡蛋，我可能就会做，比如我如果要炒一些肉片，我会用蛋清让肉片更滑嫩一点，这种的话它对于蛋的品质要求就不高，他只是为了衬托肉，让它更滑嫩一点，所以这个时候我就会用一般的这种普通的蛋，就是像我超市里面买的那种最普通的连无公害标志都没有的那种蛋。

然后像刘大哥的这种稍微好一些的蛋。也不是超过，我觉得这个是在一方面已经做到相对比较极致的这种蛋。虽然它没有什么认证，这种蛋的话，就更多的注重原味，比如说做这种舒芙蕾或者是做这个，然后做这种水波蛋或者是直接水煮蛋，这就吃它的原味。对，相对的。

J 15:51  
所以你购买鸡蛋你都会同时买吗，因为我看到你好像去超市买了一筐，然后又在刘大哥那个群里面又买了一天，所以你家里经常会备这两种蛋是吗？

S 16:05  
对，这，不一定是两种，我可能就多个渠道不一样，因为我刚才也说了，我用处不一样，我就会用不同的鸡蛋，而且它这个鸡蛋就像刘大哥的蛋，它就比较小，就这么小，然后那个鸡蛋会大，我下次可以给你拍一个对比图，我觉得应该也有个1.3，1.3~1.5倍的体积的。而且超市卖的这个蛋，它的蛋黄的颜色还比刘大哥的那个要深一些。对。

刘大哥那个就稍微淡一点，就是那种亮黄，然后他那个就是橘红色，就跟我这个衣服的颜色一样。所以从面相上来看的话，超市那个个头又大，然后蛋黄又是比较符合人的审美。对，但他就是一块多。一块多一个，然后我在另一块，我在后面写着说在一个稍微高级一点的商圈里面，他卖鸡蛋就正大的那个，他做了一些我的谱（？），然后他那个蛋也差不多是一块钱左右一个，但是它也有分档次，它就有一些包装贵一点，然后说是里面是适合宝宝吃的，那个就会稍微贵一点，对。

然后像刘大哥那个，我其实之前都没有怎么介绍它的价格，但我后来我写这个的时候，我还回翻了一下他的记录，发现他是他的会员，其实每个鸡蛋价格是很便宜的，就一块五。这个是，我一直想法是两块钱一个，但其实只有一块五。

J 18:18  
还是蛮好的。

S 18:21  
昨天我去了一个就是郑州应该是最高级，应该算是高档社区的之一，就很高档的那种社区，然后他们是专门在郑州周边的一个县里面有一个自己的有机农场，然后他们鸡蛋，我在他们的社区店里面看2块5一个。我看一下，他们好像也没有有机标识，他虽然说自己是有机，但是好像鸡蛋上面并没有标有机（J：是吗）鸡蛋没有标有机，对，但是他们是2块5一个，然后他们的这个，我发给你，他这个鸡蛋也没有做申请。就跟刘大哥也差不多。对，但是他这个就比刘大哥那个贵一块钱。

J 19:26  
你是刚好到社区，有看到他们的社区的在贩卖的这些东西。

S 19:35  
对，他们专门是，他们高档社区，然后他们就在那社区里面建了一个商圈，然后商圈。就是他们的农场的相当于是一个社区店，然后他那里面就是一些菜都在那贩卖，然后另外的话有配送的服务，像一些生鲜就可以直接配到小区里。

J 20:05  
对是这样子的情况多，在国内是越来越多吗？在社区的这样子组织的一个商圈，或者是一个有机的一个农场。

S 20:17  
这，他这个属于就是这种高端住户的特权。一般社区也有社区店，但是那个社区店他不会说专门是为了社区的居民在哪去做一个门槛，他那个就是从其他地方收入鸡蛋，然后在这卖。

J 20:39  
有道理。可是他们这种社区会，这种比较高端的社区店，他会专门去做一些很多认证之类的一些操作吗？

S 20:53  
他会，是这样，我看了一下他们那边的一些有机认证的就是个别单品，那种叫什么，就客单价比较高的那种单品，然后可以做。我昨天是看了啥，肉桂，肉桂应该不是他们的，他们应该整个农场，它不是整整个农场去做认证，但是就农场的个别的产品做认证之后，然后其他的就会借着这个说我们有这个认证，但其实认证上面只会有，比如说你只给番茄做认证，他只会有番茄，有这认证，但是他其他的也可以沾这个番茄的光。对。

J 21:44  
这样子啊。

S 21:46  
对，他因为一个认证，比如一年是1万块钱，然后他做了这个之后，他就可以对外宣传的时候，就可以用这个来作为他们的基础来去宣传，但他们，你要说我每一个品类都去做认证。第一个是因为他们的整个客户群，就是整个他们社区里面的住户，所以他们只要是，其实我觉得他们做这个认证更多的是为了宣传，去吸引更多人买他们的房子。

对，我们住在这个小区里面的住户，我们有一个专门配套的有机农场，很吸引人，但其实你如果真的住进来了之后，你习惯了在这买了，你也不会管它到底是不是有没有认证，你只要知道它的只会养只方法是好的，你就会在这购买。对。

J 22:50  
就会有信任在那里。就会就是养成习惯，就像你说的对。（S：对）所以其实这个认证它就算在这种情况下，其实它的利用度也不是说特别大，它也是对就关于说它的一个广泛的宣传的意义之类的是有道理，所以刘大哥那边他们是没有做任何的认证的这样子一个事情是吗？

S 23:23  
他不会做认证的，他因为全部都是靠信任和人与人之间的关系来作为这个，你的这个认证，对，所以他就是没有用，没有意义，就不，不管是从经济成本上面讲，还是说从它的整个运营方面来讲，都不适合他的这个农场。

J 23:51  
所以你对于认证有什么看法？你觉得。

S 23:57  
我对认证，我肯定是这样想的，就是说如果我没有时间，我如果是那种短平快的消费，我没有时间跟你去接触，比如说昨天我去那个社区商店里面，我对于那个社区商店，那就是陌生的，我就不知道，我不了解他，我就只有根据认证来作为我的判断依据。如果它比如这个香料上面有有机认证，我就相对的认可你这个产品。对。售价稍微高一点我也认。

但是如果是像刘大哥这种，那他有没有认证其实都无所谓，有些时候你如果真的了解他了，反而我还会知道他因为认证，然后多花了这些钱，那这些钱，还会回到菜的价格里面，我还有可能会从我的这个顾客自身的角度，我还可能会劝他不要再做认证。对，你做这个认证，反正你放到菜里面评判出来，你每颗鸡蛋可能，我不知道还要涨个一毛钱，一两毛钱左右，对，这个就没关就，不就浪费了吗。

J 25:25  
就是做给谁看，对，我都已经信任你了，对。

S 25:30  
对，所以也是看他的销售场景和渠道是需不需要有。

J 25:38  
对这有道理。是对，我刚刚看到，我记得你去超市去购买，因为你说你一个是在一个小超市，一个是在一个比较大的，然后好像时间上还是蛮近的，所以你在两次都有买鸡蛋吗？正大鸡蛋的鸡蛋

S 25:58  
超市的。超市的正大的我没有买，那个是我，因为我健身房在商圈的顶楼。这个在一楼，所以有些时候我健完身之后去那儿买一些，因为那个超市就相对高级一点，然后培根芝士这些在那个超市里面有，像我们这边这个超市就没有这些东西。

J 26:26  
哦。

S 26:27  
所以这样就锻炼完了之后去一楼的超市去看，然后他有一个专门的鸡蛋专柜，就在那儿。

J 26:38  
就看到了，

S 26:40  
然后其实就算我真的有需求，我可能也不会买他们这个，因为我看他就他那个科普，哇（J：我想，对看到了）太虚伪了，我看着我也不会想买他们那个。

J 26:54  
你觉得对我看到你的comments都还蛮好笑的，在吐槽，每一个都吐槽一下。

S 27:04  
我已经很克制了，这个吐槽。

J 27:07  
可是我觉得蛮好，蛮有趣的，因为他专门写说为什么它的不同的鸡蛋的颜色，然后还有它的理念，这个对比可能是消费者比较觉得他们会关注的问题，你觉得是吗？

S 27:25  
是，那就是啊，现在消费者主要关心的，你其实鸡蛋你也感受不了多少，它整个外形它比较简单，它不像就蔬菜，你还可以闻味道，然后你去触感，鸡蛋它是一个比较简单的一个东西。所以比如说你拿了一个鸡蛋，第一个是，第一个你就是看它的外表干不干净，这个就两极化了，一个就是有一类型的是需要特别干净，然后特别干净就是它比较有，对清洁比较有要求的。然后，但你做到特别干净的话，你就需要这个鸡蛋的生产商，你能够对鸡蛋有一定的加工处理能力。因为你。

鸡蛋表面的那些东西给它去除了之后，你还要给它喷一些东西，然后让它形成一个膜，不然蛋口那细菌就直接进去了，也保存不了多久。这个对生产商有要求。然后另一类型就是说他们就偏到那个极端了，就是说鸡蛋上面有鸡屎的那就是比较好的鸡蛋，对，所以就是越脏的鸡蛋反而可能越好。然后一类人是越干净的鸡蛋越好，这是两个比较极端的。然后你，然后你看了之后，你看鸡蛋的蛋壳的颜色。一般的一般的从我的个人感观来看，就是红的鸡蛋，就是红皮儿的鸡蛋会更让我有购买的欲望，然后蓝皮的比较少见，然后是特有的那种特殊的那种鸡蛋，我也可能会买来尝尝。

白壳的鸡蛋就是属于最极端的，就是最（听不懂），对，这个就不是说他质量好坏，只是从视觉上面效果来看，白皮肯定是最不好的，然后红皮的蓝皮的还有绿皮的都相对更好一点，

J 29:52  
你说它好，你说营养这方面吗？还是口感还是什么？

S 29:57  
不是，这就跟没关系，就纯粹从视觉上面来看，这个，感觉这个鸡蛋好不好吃。（J：是对）。

然后我个人的想法，因为就我买了这么多鸡蛋，我就这么想。然后另外的话就是从看它脏不脏，然后看它蛋壳的颜色，然后有一些，现在比较少了，但如但之前特别是在那种菜市场，就会习惯拿着鸡蛋起来掂一下它的重量，这个它得有那种质感，对，你不能拿出来像那种空空的，就是你得有质感。

对，然后另外你要晃一下，这个就看它的新鲜程度。如果是新鲜的鸡蛋，你晃是就没有声音的。但是如果它是放久了之后，它一个是蒸发，然后要不是它不新鲜了，它的蛋黄会在里面晃，所以你晃你就可以很明显的感觉到蛋蛋黄在里面晃，（J：真的吗）对。

但是现在很多商家不允许你这么做，因为有些人这样晃，你这样晃就成蛋花了，对，你得稍微轻轻的晃，你稍微感觉一下你就行，对，这个是买鸡蛋之前的这个，（J：故意这样），对你这样晃他觉得你。

对，然后这个是买之前，然后回来之后你打开之后，很明显，有一些蛋壳很厚，有一些蛋壳很薄。很厚的蛋你磕一下，然后你打，你要用手指比较用力的才能把那个蛋壳给抠碎，然后你很薄的那种你一磕，然后一只手就这样打下来。

所以这个的感官其实对我来说都还好，蛋壳厚与薄其实没有什么关系（J: 是吗？）对，但是蛋壳后的话我可能会，这完全是个人偏见，我觉得蛋壳厚的可能它的钙质要多一些。（一起笑）蛋壳厚一点，对他也算钙嘛。对，然后后面打出来也是看蛋黄，然后蛋黄肯定是你，这是要好看的，不管你是黄色也好还是红色也好，你那个黄，像刘大哥那个是明黄色。就是那种很好看的那种红色，有一些鸡蛋你一看那个绝对，就是很差的鸡蛋，它蛋蛋黄的那种乌黄色就是看着发灰，然后特别也就好像你在P那个图片的时候，你把那个脱色的键拖到网格的那种感觉，那种就不，那种感官就不是很好。

对，然后最后就是吃，然后你吃那个鸡蛋你是很明显的，不好的鸡蛋，你拿你就水煮蛋是最能看出它本味的，不好的鸡蛋你水煮蛋你吃，那个就是腥味，你偏要去加一点什么佐料什么的才行。然后腥的你整个你吃完之后，你整个口腔，你感觉你整个口腔都有那种氨气的硫化物的感觉。

J 33:38  
好可怕，因为他。

S 33:42  
对好的鸡蛋你吃了之后，就是你整个口腔是一种，是一股奶味，那种甜的氨基酸的味，所以这个是不一样，然后再加上质感也不一样，好的鸡蛋它的蛋蛋清煮了之后是那种，就是戳婴儿的皮肤的那种很弹很弹的那种。

然后你如果是不好的鸡蛋，你蛋蛋白就是那种就比较粉的，他是很粉，也不是很粉，相对比较粉，然后没有那种"duang duang"的那种弹的感觉。对，这就比较微妙，但是你如果比较注意的话，你是能够看出来这些差别。

J 34:32  
是有道理，你描述的好棒好细节，可是所以如果你知道说你买到不好，你就需要去加比较多的一些料，或者是烹饪的方式就会有点不太一样去配合，就是去。

S 34:51  
这个也是看，如果它已经坏就不好到一定程度了，我就再也不会买。对，然后或者如果我直接判断他我就不行了，我就直接拿出喂流浪猫。

J 35:06  
会喂流浪猫是吗？你们家附近有吗？

S 35:10  
对，但我对，我很少碰到，因为我一般不会买那种特别不好的。（J：是）。从源头上避免去买这种不好的鸡蛋。

J 35:19  
对，你有买到过吗？

S 35:24  
有买到过，我买的。是的，所以我才能给你说嘛（一起笑）。

J 35:35  
是你买的吗？还是别人可能送你的什么的。

S 35:38  
我买的，当时我贪小便宜了。这个不对，所以我都不（听不清）。

J 35:42  
对。是有道理。对，可是我看一下，最前面，你的小区社区你是说有三种鸡蛋对吧？它标的就是五谷蛋（S：对对），然后虫草还有柴鸡蛋，我觉得这特别有趣，因为有其中一个消费者跟我说：对他们都一样的，觉得说这些标志都一样，但是你会特别把它分开来去讨论，你是怎么会，我很好奇你怎么去怎么说做这些差别，或者是你怎么知道说它到底是真的还是假的。

S 36:22  
我在日志里面不是就分别三条写了三个吐糟吗，然后下面我给他总结了一个，我怎么去评价这个的。比如说你像虫草蛋，你如果说它是虫草蛋，你至少跟我说它为什么叫虫草蛋，它吃的是啥？然后我看你这个价格一块钱一枚的蛋，我肯定不会觉得你真的是吃了冬虫夏草，然后，那你就给我解释一下为什么你叫虫草蛋，你就算，比如说你100你一吨的鸡粮里面，你给他放个什么10克的虫草粉，我也可以。你什么都没标他，他 Logo就这样，他那个标签就极简化了，就上面的能够给消费者的内容特别之少。而且他那个标签是藏在他红色网兜的里面。

J 37:30  
对我看到了。

S 37:33  
这根本就不方便消费者去看那个信息。对，我拍的时候我还要去移一下那个红网，不然我这个相机拍出来根本就看都看不清。（J：对啊）。所以不管是从它的设计，还是从它，不管是它的放的地方，还是它的文字的排版设计，还有它的信息的丰富度，然后都不好，所以像虫草这种就直接pass掉了，你一不给我解释为什么叫虫草，然后另外你也没，然后我的自我判断说你这肯定有欺骗消费者的嫌疑，那我肯定不会买你，然后那个，然后像乌骨鸡蛋，它是乌骨还是。

J 38:28  
对，就是五谷，为什么不好？

S 38:35  
然后乌骨蛋的话是这样，你如果跟我说乌骨蛋，至少你这个鸡蛋你得做一些差异化的东西，你不管是你的 Logo，你的标上面，你给他配一个乌骨鸡的这个，乌骨鸡长什么样子，或者是你这个蛋本身就不一样，我之前有些农户他也是养的乌骨鸡，它那个乌骨鸡蛋就是绿壳的，因为也是品种不一样，因为乌骨鸡也是有不同品种的，所以你这个蛋是，你知道乌骨鸡吧。

J 39:15  
对我不知道五谷他是说，对，我很好奇他是一个品种，还是说他喂的是五谷？

S 39:20  
我说错了，我说错了，五谷，我刚听到乌骨，那个时间有点久，我说的乌骨鸡是另外一种，它骨头都是黑色的，他的腿都是黑色的。

J 39:30  
哦，乌骨，对。

S 39:33  
我说错了，这个五谷，他也没，他跟那个虫草一样，你也不知道哪五谷。然后你稍微回念一想，正常的鸡饲料里面，那就是什么麦麸、大豆、玉米壳加起来就正常饲料，你这个五谷，那你虫草的那个喂的是什么？那不也是五谷吗？你写这名字你，他做的这个差异化等于没有。就好像我要去 Appreciate the most basic things you do for the chicken。你本来就是喂五谷，然后你写个五谷这有什么差别，对吧？所以就没有意义，然后他也不标，你如果真的是五谷，你跟我说，啊我专门喂了，除了我刚才说的那种玉米，你还喂了什么黑米啊，还有什么的。稍微不一样一点的五谷，那个我可能，但他也说。

J 40:38  
他如果真的要把它标志出来，你可能还会比较相信一点。

S 40:41  
对，然后它鸡蛋也没有任何从外观上面也没有任何不一样，这个pass掉。然后柴鸡蛋，至少我知道这个鸡是柴鸡生的蛋，然后它标不标也没关系，因为柴鸡是比较普通的一种鸡种，所以相对这三个里面，差中选优，那我只能选柴鸡蛋。（J：只能选柴鸡蛋）都不是很满意，对，但那也就只有这三种，只能选柴鸡蛋。

J 41:18  
是对也只有这三种，但是，对，它全部包装都只有那个红色的网。是吗？他都没有其他的那种包装或者是其他的品类。

S 41:29  
没有没有。然后它标牌上稍微有一点不一样，那字的颜色，然后它旁边写标语，那标语和，你一是看不清楚，二你如果真的读了，就在侮辱你的智商，就很傻逼的那种标语，根本没意义。然后他这三种好像价格还有点不一样，我放的那个图片。对，但是那个对我来说就一块钱的差距，你分摊在这个鸡蛋里，一毛钱不到，所以对我来说就没有什么，但是对于大妈来说可能就有一些这个影响。（J：对）要么就是。

要么就是买最贵的买虫草蛋，然后回去给自己孙子吃，然后说：欸，这是最贵，就是因为他能接触到的，那就是选择最贵的蛋，当然这是虫草，好吃，然后要么就是，比较直接简单，反正鸡蛋都看着差不多那我就买最便宜。

J 42:32  
是，那直接就用价格来定了，也没有说真的是。

S 42:36  
对，但是对于我这样的消费理念的这个价格就不是我考虑的太多。

J 42:43  
是。

S 42:43  
除非它就是这个价格区间不大，就是只一块钱一块钱这么就没意义。对我来说没影响，但你如果说你是差比如说10块钱这种。那我可能会。你差10块钱，你肯定有差10块钱的道理，你要么是成本增加，要么你鸡蛋真的好吃，那我说不定我还可以去尝一下你这20块钱一篮的鸡蛋到底有多好吃。

然后你如果在，你如果再把你差的这10块钱为什么差，你把它用这种文字或者图片的这种，你把这个信息传达给我，那我可能更容易的去在这一次消费里面去选择你。

J 43:26  
可是你 ok就这一次消费你有可能会考虑这个比较昂贵的蛋品，你觉得如果要持续去买，还是会会比较顾虑到就是价格这个问题吗？或者说自己一个接受能力或者是。

S 43:45  
持续去买的话，我是这样，我的评估我能够接受的价格是，好的蛋的话，我能够接受是两块钱以内的蛋，两块钱一颗蛋，然后超过两块钱一枚的蛋我不会日常去消费。可能就是，比如说我如果要做一个比如说要有生食的这种需求了，就要吃这种生，我可能在那个点上我专门去买一点，我不会说我每餐，我日常做一个routine的这种消费我不会，但是那个两块钱以下的我就会去精选我能找到最好的。

J 44:35  
是，你对可生食这种蛋你有什么看法吗？或者它的标志或者是。

S 44:42  
我觉得是，对，因为我很喜欢吃蛋嘛，然后我也，可生食我还是很很喜欢的，因为特别是想看日本动画片，他们那个，你往米饭里面放一颗，打一个鸡蛋，放点酱油，然后搅拌那个它太香了。

J 45:03  
对，我看你去吃日式料理，然后刚好也看到他们那个蛋。所以你有听说过那个品牌吗？叫什么，什么朝一，朝一。

S 45:20  
那个听说是上海来的，我没有单独去调查，但是就是因为我在国内吃生食还是比较少，因为在这种日料店里面吃到的会比较多，特别就比较高，就中高端一点的日料店，因为他如果是那种比较低的评价的那种，我也不是特别相信他的那个鸡蛋，因为可生食它的不管是它的成本也好，它的生产的标准，运输然后储存的都有要求。（J：对），然后你那个可生食，你过了他可生食的 best before那个之后，你后面的都你必须要全熟才行。对，所以我还。我基本上是在餐厅里面吃的，因为在（国内），你要买可生食鸡蛋的渠道也比较少。基本很难见到在线下有，我如果真的要买的话，我会在线上买。线上，线上的一些美食博主，他们会有自己和，他们会有推荐。然后，对

J 46:42  
所以，对啊这样就会蛮不一样的，这样的一个消费模式，所以你有订过吗？（做核酸）抱歉，刚刚他们量体温，我来了，弄完了。量个体温而已。

S 47:50  
我微信发给你了一个小程序，你可以打开看一下。那个就是最近我看到一个美食博主他推荐的，然后他这个就可生食，然后他也是，他的信息给的比较全，所以这个会让我对他的信任感增加。然后再来，这个美食博主是，我已经 follow他很多年了，所以我对他的这个也比较信任，所以这种情况我会尝试。然后它这个价格也不算贵。

J 48:24  
它是70，80，30枚是。

S 48:32  
对，所以也不算贵对吧？

J 48:36  
是。

S 48:38  
所以这个对我来说是可以接受的。

J 48:42  
是，所以你会觉得，你会想要去尝试这个吗？黄天鹅的可生食。

S 48:47  
对，我想因为我媳妇她就是吃不惯这个生食。

J 48:53  
她不喜欢吗？

S 48:56  
对，所以我如果买这个意味着我在10天之内我要吃完30枚可生食鸡蛋，我觉得可能有点不太合适，我准备像以前有些视频里面健身的，拿一个大的啤酒杯，然后就往里面喝，然后直接就。

J 49:15  
等下为什么一定要10天以内吃完？

S 49:21  
它可生食的话，它相当于就跟牛奶一样，它出厂了之后它细菌是在繁殖的，然后你在一定的时间范围内，你如果超过这个时间，他就认定说细菌繁殖到一定程度了，这个对人体就有危险，他就是在保证你吃了之后不会发生任何问题。你在这个时限里面，你如果吃了这个鸡蛋有问题，你是可以找他负责的。

J 49:54  
是吗？

S 49:56  
你如果超过这个时间你再去生吃，他就可以说，这个，他就可以不负责任。

J 50:05  
他上面有写吗？10天。

S 50:08  
有写，可生食的它标得很清楚。你，它这个上面是有写。

J 50:16  
可是，冷藏保存应该可以保存更久，不是吗？

S 50:22  
它冷藏保存它细菌它也是有活性，对吧？它这个是4度的时候，它好多细菌不是也是在繁殖，不过很慢。

J 50:37  
对，繁殖的会更慢一点，对。

S 50:42  
对，然后他这不是写了“15天内宜生食期内可生食”。对，然后超过15天之后。就是。对，但是我发你那个，他写的是保质期是30天。

J 51:00  
对，我刚刚看到有个30天，对。

S 51:03  
对，保质期是30天，但是15天以内是可生食的，15天你得做熟了吃。

J 51:12  
怎么那么复杂？好，所以你还要再考虑一下，（S：对我还得再考虑）。所以你经常会看美食博主他们发的一些这些信息或者是购买来源。

S 51:33  
我会我会，对我的，我的社交媒体里面除了动物，然后美食，然后还有怎么做一个好的丈夫。

J 51:53  
还想要做一个好的丈夫。

S 51:55  
对这个是很有必要提升自己。

J 52:00  
提升自己是吗？你觉得你现在做的怎么样？

S 52:04  
我做的还不行，可能就刚刚及格了。

J 52:09  
太可爱了？你们两个。是，可是你什么时候结婚的？你们两个。

S 52:22  
我们准备11月11号领证。

J 52:33  
快了。不错不错。好，当个好丈夫，加油。不断努力好。

我看一下好像还有一些问题，差不多了，对，食物日记有这些跟你稍微探讨一下，关于，我想问一下关于非笼养的这种系统，像比如有特别讲说像溜达鸡，草鸡蛋、土鸡蛋，如果这些商标你觉得也是一样，跟你刚刚的一个思维逻辑一样吗，你要更多的信息去看说他有没有这样子的一个符合他这样子的说法，还是你会对他有什么其他的一些顾虑，或者是对。

S 53:25  
是这样，因为他现在比如说土鸡蛋，走地，这种就是。他做，写这些logo，写这些标语，他没有他不需要去承担法律方面的这个风险。他可以自己乱说，或者是比如他那个养殖场有一部分真的是走地，然后很多其他的一些笼养，然后他把所有的产品都混在一起，笼养，走地的就应付检查的，然后那些笼养的就是拿来，所以他们的这个他可以乱说。所以，除非是我看到了他在宣传方面有做，有做努力，从它整个产品的设计，因为一般它如果整个鸡蛋它设计感好的话，我会更偏向相信他在生产端也是一个比较用心。

他如果设计呈现做的认真，我会偏移到说他在生产方面也做了认真，认真。然后对，然后像走地鸡这些就烂大街了，之前有机比如有机蔬菜，在规范化之前，大家都叫有机菜，我小区门口的大妈说自己种的有机菜，大家都说自己种的有机菜，然后走地，我家的土鸡蛋，那家也是土鸡蛋，哪个大大家都是土鸡蛋。

第一个是这个定义不明确，第二个是大家对于定义的认识也不一样，然后，所以说因为大家认识的不一样，然后可能会存在虚假宣传，然后这些，所以他如果单独只是放这些口号，而没有提供更多的这些生产信息和养殖信息，我对这个是无感，反而我会，反而我可能会形成负面的感觉，就像那个虫草蛋。

J 55:51  
对，那个虫草蛋。对是对有道理，有机它是怎么样子这样规划的，或者是有机这个标志，这不是标准。有机的这样子的一个标志，或者是他的一个信任对他是怎么养成的？

S 56:14  
养成的是什么意思？

J 56:15  
有机，比如说你刚刚讲到有机，本来是大家都可以这么讲，但是后来是怎么样子正规化。对，

S 56:28  
这个的话，分多方面吧。我觉得现在有一群人他还是这么讲，但是像比如说，因为有机它面向的一般是中高端客户，中高端收入人群。那中高端收入人群，他们购买鸡蛋的渠道是可以去把它分解出来的，要么是比较高端的社区店，然后比如说农夫市集，然后他们的这种家庭会员制的这些农场，然后像盒马生鲜这种比较高端一些的超市，我一旦把有机产，就真正的有机产品的这一类型的客户的销售，购买渠道给它分解出来之后，我们就可以去在这些购买渠道去着重的发力，去改正有机乱象的这个事情。

比如说在市集里面，我们就，市集的管理者就会很严肃的给这些农户说，你们如果没有有机认证，你们就不要说自己是有机菜，你要么说自己是有机方式种植的蔬菜，你要么说自己是生态产品就生态。你就不要说，因为有机就只是个认证，再加上其实很多农户他们的整个养殖方法，这个种植已经超过了有机标准，他们再说自己是有机菜，就相当于自降生味，所以他们也能理解。

对，因为有机它不是，它只是一个在这个圈子里面有机只是一个底线，你拿到有机那就是，因为有机它只是说你哪些可以用，哪些不能用，它对一些比如说你放在养殖里面，有些它是可以打药的，可以用一定的抗生素，然后但有一些农户他就是不用抗生素，我就是可以承受一定的牲畜的死亡，然后每年的自然的这种淘汰我是可以接受的，但我相应的贵一点，但这个无可厚非，大家都能理解。

对，然后农户慢慢，他们不在自己以有机蛋或者有机蔬菜自称了之后，消费者也知道了。每一次消费者听了大家卖菜卖鸡蛋的卖肉的都说自己有机肉什么有机菜，消费者也比较糊涂，然后也搞不清楚这到底，你这个有证那个没证，大家都说有机菜，就把这个搅得很混乱。

然后后来那个分清楚了，有有机认证的就说自己是有机菜，然后还把证书复印出来，拿出来给大家看，然后没有的说自己是生态种植的，你说生态种植你要比较简单的能够在一分钟之内给顾客讲清楚，你这个有什么，到底是什么？其实你大概大部分人都是说什么？就不放，我没农药没化肥（J：无公害？）。

无公害是最低，就是它是无公害、绿色，然后无公害绿A, 绿AA，这个有机。中国的这个食品的等级是这样分的，无公害是相当于最，无公害就是最普通的菜，就是被检验过最普通的菜，然后它是可以，相对，它是可以施加在安全线以内最大剂量的农药和化肥。（J：这样啊）在普通的社区超市买的这些菜基本上都是无公害。

对，然后是在菜市场的一些，就要翻，菜市场的一些就是农民大妈，他们有些他们的菜就没有经过检测，他们这个菜的这个变动就可能会很大，有一些可能真的很好。有一些，因为这个大妈大爷他们也不懂怎么去种，怎么去，所以农技站的那些人说：哎出了这个问题就给你用这个农药，所以反而他们的超标的更严重，所以波动在菜市场里面。超市里面他们每此进一次菜他们都要做，应该是要做检测，就按照规定来说，所以他们这个相对有保证，但是他保证就是最低限度的无公害保证。

J 01:01:41  
我都不知道有这些分级，我还以为无公害就，对，有些人讲到无公害，我以为算是比较好一点的一个了吗？

S 01:01:55  
无公害是最差，这也不是，就最低。

J 01:02:01  
对，在一个有标准的制度上面最低的一个标准。但他还是有标准。

S 01:02:06  
对对，是这样。

J 01:02:09  
了解。好谢谢，好我继续就差不多这样子，然后可能等下整理一下，如果有什么问题再问你。

S 01:02:18  
行，我还有其他的方面你需要我着重一点的，我还是按照第一次日志这么来写吗？其实对我觉得你就。

J 01:02:30  
按照这样子来写，我上次其实本来是着重要可能你的餐饮，但是你直接写了购买的，所以你就直接按照这样就好了。

对是吗？对。

S 01:02:42  
你是餐饮这方面需要更更加细致一点。

J 01:02:47  
不需要更细致，只是说上次本来是希望说你写关于说你烹饪，然后你就是你餐饮这样子，然后这次我本来第二次我本来是想要让你更着重关于购买的一个方面，但是你都已经写了，所以我就想说你就按照原来的就可以了，对。谢谢，好先这样。

S 01:03:18  
行好勒好勒拜拜。