

2022年12月 星期五 9日 壬寅年十一月十六

镇江周刊 ZHENJIANGDAILY 镇江报业传媒集团出版



Tel:0511-85010056 本报网址: http://www.jszw.com.cn

第581期



是一碗面，却又不是一个碗

□ 华翔

江苏经济报近日报道：“于家厨房、刘府面道、张嫂子、金山早茶4家锅盖面领军企业，合资成立镇江锅盖面产业集团，将共同投资1000万元，建设镇江锅盖面旗舰店，三分面条七分文化，打造镇江锅盖面地标与走出去的模式。”

镇江的面，不必多说了。却由此想侃侃近年来最红火的一碗面，特别是那碗面背后的那个人。

那一碗面叫和府捞面，近年来，无论是餐饮市场，还是资本领域，这碗面都是风生水起，即使疫情三年，它也同样能够淡然面对，傲然挺立，高歌猛进。这一碗面的故事，媒体报道已然很多，我们的文章《别人家的面条有故事》《床垫的高价 面馆的巅峰 雪地靴的空间》也曾经侃过。但看懂这一碗面的故事，更需要透视表象，不只是看“面”，还要看看“面”后面那个人。

和府捞面创始人李学林曾言：“就算在非常极端的情况下，和府捞面在两年之内也依然能生存，这背后来源于我们跟传统餐饮企业完全不一样的一套模式。”“完全不一样”，因为“面”背后的人，本就不一样。

与传统餐饮企业的创办人、经营者不一样，李学林并不是餐饮行业出身。他本是通讯行业中人。2000年，李学林在江苏省白蒲镇组建了际通连锁手机，开启了自己的第一次创业之旅。在不断的探索中，际通从白蒲的一家店发展到遍布江苏各市，后来成为江苏手机零售行业的龙头。2010年，手机零售行业进入白热化阶段，李学林开始寻找新的商机，于是他目光放在了与通讯行业八竿子打不着的餐饮业。

有媒体如是评价：“李学林曾在3C消费领域浸染多年，对数字化和企业流程管理有很强的落地能力。”2020年，李学林在江苏省餐饮大会上，李学林所做主题演讲“小面大生意，疫情之中的餐饮快消化密码”的内容便可证明。

谈及“要想做大做强餐饮行业的未来在哪里”，李学林如是说：“标准化、信息化、组织、资本、人才等，都是制约了整个产业发展的核心因素”。论到“市场千变万化哪些是永远不变的”，李学林则提出，一是产品，二是效率，三是商业资源整合以及成本控制的能力，并且说：“无论市场怎么变，时代怎么变，客群怎么变，当我们有一个长期坚持的决心，有一个看到长期变化的眼力，看到当下问题本质的能力，有一个不断去深挖和构建生态的能力。”发现没有，演讲主题是“小面大生意”，但其核心讲述，没有一个“面”字出现。这些内容，放在一个数字经济的论坛上说，毫无违和。

所以，和府捞面，是一碗面，却又不是一个碗。事实上，我们完全可以这样说，李学林的创业，走的完全是一条新消费理念、新经济模式的道路，一碗面，只是这些理念、模式借以落地的载体而已。和府捞面之路，本质上，是一条新理念、新技术、新模式对传统产业的赋能之路。于是，我们便能理解，李学林第一次创业手机零售行业时所积累、学习到的视野、能力与经验，对他在餐饮业二次创业的重要意义。于是，我们更能理解那一句——打破旧框框，看见新世界。

打破旧框框，看见新世界。曾经被沿海发达城市“抛弃”的手机制造业，一旦打破旧有认知，重新定位于智力终端产业，立刻被北上广深等国内头部城市竞相追逐。同样，以报社为例。

当我们总是沉浸于“报人”或者“新闻人”这些曾经被无数从业者引以为傲的身份而不能自拔的时候，或许我们终将被新时代“抛弃”。

但如果我们打破旧有认知，重新定位，是信息的收集者、整合者、传播者的时候，发展的空间将无限之大，且将永远与时代同行。

新著《王志纲论战略》中有言：“跳出惯性，跳出路径依赖，跳出成功模式，跳出思维定式。在那些已经非常成熟的领域，已经有系统的经验和规律可循的情况下，当外部环境改变时，惯性就成为改革的阻力，让人陷入原有的视野不能自拔……只有跳出惯性，才能踏浪前行，勇立潮头。”

李学林在餐饮业的跳出惯性，源于其跨界的创业实践；镇江锅盖面行业同仁的跳出惯性，源于强烈的发展渴望。大潮迭涌的新时代，最宝贵的，正是这些勇于“跳出”，谋求、实践“不一样”的人。

“低糖电饭煲”能够降血糖吗？

市民观点不一 市消协开展体验调查

本报记者 谢勇

价格有高有低 市民观点不一

在某著名电商平台，输入“低糖电饭煲”，可以搜索到很多结果，包括“美的”“苏泊尔”“松下”等品牌。价格一般在300元至600元左右，而一些进口品牌的价格高达1199元、2399元。有的突出“陶瓷内胆”“精钢球釜”等设计特点，有的突出“快速烹饪”“健康低糖”等多种功能。

在另一家电商平台，记者输入“低糖电饭煲”，有多个结果，价格从80多元至400元不等，一些进口的品牌价格更高在700元左右。这些产品大多打出了“米汤分离，健康低糖”的口号，有的还突出“特快”“大火力”“古法去糖抗糖”等特点。除了电饭煲之外，还有一些10多元的低糖蒸笼。

记者查看了一些品牌的消费者评价，有的消费者从外观和功能对产品进行了肯定，有的消费者则认为产品存在问题，“低糖饭煮了40分钟还是生的，无语了……”很多消费者是因为家中有糖尿病患者，才购买相关产品，都表示“饭挺香的，希望真的有降糖作用……”

有专业人士指出，提到“低糖电饭煲”，消费者的第一感觉往往是与血糖相关。实际上，低糖电饭煲是指此类电饭煲通过技术手段，在蒸煮过程中降低米饭中的还原糖，煮出“低糖饭”，与降低人体血糖完全是两个概念。针对“低糖电饭煲”的作用，市民观点不一。张先生表示，同样的原料，比如大米，不管制作时方式，是加水煮还是隔水蒸，这并不能改变其内在营养成分。“商家以这样的卖点进行销售，只是增加一种噱头，电饭煲本身应该不会起到降低血糖的作用。”

而因为糖尿病，购买了某品牌“低糖电饭煲”的张女士则认为，科技不断发展，产品不停更新，通过不同的烹饪方法，降低糖分的摄入也是可能的，“尽管控制血糖离不开药物，但注意日常饮食，控制下摄入量也不是坏事……”

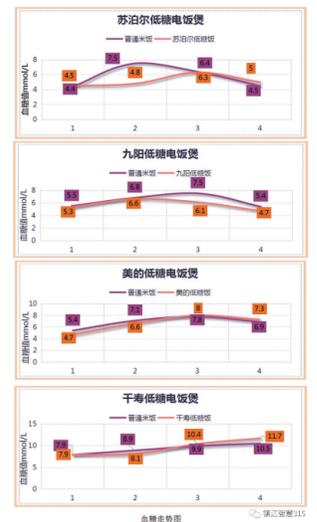
容，有误导消费者之嫌。市消协调查选择了4名体验志愿者，测试分别使用普通电饭煲和调查购买的4款“低糖电饭煲”，以同样的大米做成米饭。4名体验员分两天食用，每次100克米饭，分别记录餐前血糖、餐后半小时、一小时、两小时的血糖数值。

根据实测血糖数值和曲线图，可以看出普通米饭和低糖米饭进入人体后，形成的血糖差异并不大，在被人体吸收后转化成了几乎同样多的血糖，更不存在降糖的功效。从低糖饭分离出的米汤色泽来看，似乎其中含有糖分，但根据实测结果，无论米汤中是否真的含糖，低糖饭对人体血糖并无多少影响。在米饭的形态上，4款低糖电饭煲煮出的低糖饭颗粒都完整；而在口感上，低糖饭比普通米饭烂、黏，苏泊尔、美的在米饭最下层会有少量米汤，锅底粘黏较多。

根据这一体验调查实验，市消协发布的调查结果认为：低糖电饭煲和降血糖无关。

记者也仔细查看了市消协公布的体验志愿者实测血糖数值和曲线变化图，可以看出普通米饭和低糖米饭进入人体后，随着时间的变化，有的志愿者食用低糖饭血糖有升高再降低的过程，而食用普通米饭则逐步降低；有的志愿者食用低糖饭的血糖上升幅度超过了食用普通

米饭的血糖上升幅度；有的志愿者食用普通米饭的血糖数值变化，高于食用低糖饭时……相关数据显示，两者区别和变化都不大，存在因人而异的情况。



体验调查志愿者血糖变化曲线图

科学看待新品 理性对待宣传



“低糖电饭煲”能够降血糖吗

结合本次体验调查的情况，市消协提醒消费者，科学看待低糖电饭煲功效，理性面对产品广告宣传。

在选购低糖电饭煲时，应注意以下几点：

科学看待低糖电饭煲。使用降糖电饭煲煮出的“低糖饭”可能在某些糖分含量上有所减少，但也不能无节制地食用，而且“低糖饭”对血糖的影响与普通米饭相差无几，更不可能降血糖。

选择正规渠道购买品牌产品。品牌企业对原材料、零部件及产品的质量把控较严，企业管理水平较高，产品质量更有保证，售后服务也相对完善；同时，要在正规渠道购买，消费者权益更能得到有效保障。

查看产品的标签和说明，并索要凭证。选购“低糖电饭煲”时要查看产品名称、生产厂家和厂址，以及是否有“3C”认证、产品使用说明书以及保修

卡，并且要向商家索要发票、交易单据等重要凭证并妥善保管。

理性面对产品广告宣传。购买前不妨多查询产品的抽检、比较试验情况和权威媒体报道，了解清楚并正确理解“低糖电饭煲”的功能效果、网络评价等，切勿只看产品的宣传介绍，凭经验感觉判断。对宣称降糖率高，又没有第三方检测机构鉴定报告或证书做支撑的，应慎重购买。

(调查数据图片来自市消协公众号)



某品牌宣传显示低糖饭不能代替药物



某品牌“低糖电饭煲”工作原理

市消协体验调查 数据差距不大

记者了解到，前不久，市消费者协会还针对市场上的“低糖电饭煲”进行了体验调查，并在其“镇江智慧315”微信号进行了调查结果发布：

本次调查中，市消协选择了市面上常见的苏泊尔、九阳、美的、千寿等4款

“低糖电饭煲”，分别由工作人员以普通消费者的身份，在知名电商平台的品牌旗舰店购买。

这4款“低糖电饭煲”在产品页面对工作原理介绍清晰，均是以来汤分离，煮熟米饭的方式，制作“低糖饭”。而4家客服人员在回答体验员的咨询时均表示，该电饭煲对糖尿病人有用。苏泊尔客服还介绍称，大米在水煮的过程中可以把一部分淀粉溶于米汤中，从而降低米饭升糖水平。

工作人员调查时还发现，在该知名电商平台上搜索发现，不少店铺销售的低糖电饭煲在名称上直接用“高血糖专用电饭煲”“降糖”“脱糖”等内

Table with 5 columns: Brand, Blood Sugar (mmol/L) at 0h, 0.5h, 1h, 2h. Rows include 苏泊尔低糖饭, 普通米饭, 九阳低糖饭, 美的低糖饭, 千寿低糖饭.

市消协体验调查志愿者血糖变化数据



一片冰心在玉壶

故乡情

烟雨龙山

→10版

→11版

→12版

扫描二维码 关注公众号



镇江 品读

责编 谢勇 美编 谢勇 校对 骆美霞