从面料革新到产业升级

耐洗丝绸助国潮服饰热销



李云(左)正在为顾客试穿新中式服装。

今年春节,融入东方古韵的新中式服装广受人们欢迎,成为年货消费中的一抹亮色。数据显示,2024年以新中式为代表的国潮服饰市场规模超2200亿元,2025年突破2500亿元。

国潮服饰变成"热潮",离不开背后的科技支撑。"今年新中式服饰比往年销量更高,最多一天能定制20多件,是平时的3倍。"浙江杭州一家新中式服装店店主李云介绍。走进李云的店,宋锦、云锦、香云纱等各种面料应有尽有。这几年,新中式服装的不少常用面料中融入了科技元素,吸引不少年轻客户。

消费新需求 新中式服装好看讲究又耐洗

2018年从事新中式服装定制至今,李云对这几年消费群体及其消费习惯的改变深有感触,"现在30岁左右的顾客不少,年轻消费者更注重打理便捷。"

顾客胡静过去定制过不少新中式夏装,真丝面料虽亲肤透气,但太"娇贵"。"真丝衣服手洗怕洗坏,只能拿去干洗店。"她算了算,累计的干洗费几乎赶上做衣服的费用。

同为年轻人,李云很理解胡静的需求。她介绍,这几年客户反馈的丝绸面料掉色等问题不断,这成为以丝绸面料为主的新中式服装的痛点。

对此,浙江理工大学国际丝绸学院党委书记苏淼认为,丝绸面料曾长期局限于礼服、宴会装等特定高附加值场景,如今新中式服装出圈,确实让消费者对丝绸面料有了更多期待。

这两年,李云在上海、广东广州等地的国际面料展上了解到可机洗、防晒等新款丝绸面料,她决定试水。产品发布后,来咨询购买的人络绎不绝。

"这种可机洗丝绸面料,每米也就贵出30到50元不等,但确实'解放双手'。"两年多来,市场反馈不错,这让李云看到了科技面料的潜力。

对科技面料展现出浓厚兴趣的新中式服装企业不止这一家。杭州邑铭歌服饰有限公司企业负责人周益民介绍,以往企业多选用传统桑蚕丝作为胚布,近年来,科技面料进入了他们的视野。

"看这款绸裤,以'蝴蝶缎'为胚布,结合了香云纱工艺。成裤不仅纹理细腻,还有自然渐变效果。"周益民边展示边介绍,这款胚布通过AI织造技术,在真丝面料上可达到每平方米5500万个立体织点,从而织出精细渐变或复杂精密的纹样。通过融合传统工艺与现代技术创新,企业新款式、新花样的新中式服装销量在去年实现了近20%的增长。

技术新突破 解决丝绸面料普遍痛点

上述可机洗真丝面料和"蝴蝶缎"胚布,都来自浙江凯喜雅国际股份有限公司。走进其位于杭州的展厅,两块面料引起记者注意:一块是经机洗50次的科技丝绸面料,另一块是全新的同类型面料,不管是看上去还是摸起来,两者相差无几。

"怕洗、怕皱是丝绸面料的两大痛点。"中国丝绸协会会长唐琳说,丝绸面料性能创新的核心难点,在于提升其功能性的同时,保留丝绸的天然核心特性。

凯喜雅集团国家级工业设计中心主任李鹏介绍,过去丝绸想要做到耐洗,主流方式是在面料上覆盖涂层,不过这也在一定程度上牺牲了丝绸光亮、亲肤、柔软等特性。"我们另辟蹊径,从丝绸原材料的丝纤维入手,使某些氨基酸之间形成特定立体结构,从而抵御洗涤时产生的外力冲击。"从2020年起,集团逐渐组建起20多人的技术团队,2023年底完成了从实验室到量产的落地。

过程并非一帆风顺。中试环节中,试验剂量一下子扩大几百倍甚至几千倍,体系该如何平衡,先后顺序又是什么,都需要一一试验,为此李鹏和团队大半年时间都泡在工厂里,"好在企业周边分布着丝绸产业链的上下游,沟通效率高,响应更及时。"

苏淼认为,丝绸产业想要实现科技赋能,就必须超越单一环节的技术改良,转向构建全产业链的协同创新,通过重塑上下游衔接机制,完善产学研用深度融合的创新生态,才能真正推动丝绸产业的前沿技术落地。

行业新趋势 以创新发展打破同质化竞争

除了可机洗丝绸面料,李云的店里还上新了不少"新科技":能防晒的真丝面料、可机洗羊毛面料、抗起球性强的羊绒面料……"这些功能性、实用性强的面料打开了销路。"她举例道,"以前羊绒面料起球严重,只能做外套,现在抗起球性强的羊绒面料能做贴身打底衫,跟新中式服装搭配成套。"

对此,凯喜雅集团品牌负责人王鹏铖认为,从技术层面来看,中国丝绸面料企业的成长是快速的,甚至是领先的,但仍需在设计水平和品牌塑造上持续追赶。他认为,新中式服装是一个不错的切入口。

要说难点,唐琳分析:目前丝绸行业以中小企业为主,大多数企业的科研投入不足;且像工厂化养蚕、新型缫丝设备、功能性面料研发等丝绸科技创新项目的研发,动辄5至10年,周期长、投资大,十分考验企业的综合实力。

消费端的实用性诉求、技术端的功能化实现以及政策端的产业转型支持,三者叠加共同确立了丝绸科技化的必然趋势。在苏淼看来,未来的丝绸产品将突破难打理、收藏型的传统奢侈属性定位,向易护理、全场景适用且兼具文化内涵的国民级高性能纺织材料演进。

"丝绸面料的创新是接下来纺织行业发展的新趋势,也是打破同质化竞争的必然选择。"唐琳说,"目前大多数企业以生产常规品种为主,产品利润率低,竞争也更加激烈。如果能通过创新丝绸面料构建技术壁垒,就能打破价格竞争,为消费者带来更好产品,为企业创造更多利润。" (人民日报 窦瀚洋)

挑选火锅食材注意这几点



初春季节,热腾腾的火锅是不错的饮食选择,享受美味的同时,食材的安全性与新鲜度至关重要。挑选火锅食材需认准正规渠道、细看品质细节,兼顾新鲜与健康,才能吃得安心又美味。

选购火锅食材,首先要选对购买渠道,优先选择资质齐全、流通渠道清晰的商超、农贸市场,从源头保障食材新鲜卫生,避免购买来源不明的产品。

购买预包装食品如火锅底料时,先检查产品包装是否完整,谨防真空包装漏气、涨袋等异常情况;尽量挑选生产日期较新的产品,同时关注配料表和营养成分表,优先选择脂肪、钠含量较低的优质底料。购买散装鱼丸、蔬菜干制品、粉丝粉条等食材时,需仔细查看色泽是否新鲜自然,有无异味、发霉等问题。

选购毛肚、牛百叶、黄喉等水发产品,需警惕经双氧水、甲醛等化学物质处理的有毒食材,可通过"一看二闻三手感"辨别:避免购买颜色异常白或鲜红的百叶,毛肚若手感易碎、加热后迅速萎缩,大概率为化学泡发,切勿购买;正常水发产品色泽自然,无刺鼻异味,质地有韧性。

挑选牛羊肉卷,关键要区分原切肉与拼接肉:原切牛羊肉卷肉质纹理清晰自然,解冻后肥瘦紧密相连,无明显分层;合成肉卷纹理粗糙,化冻后肥瘦肉易分离。尽量避免购买价格明显低于市场价的"促销牛羊肉卷",谨防品质问题。

素食类食材选购也有讲究:海带优先选褐绿色或深褐绿色的,避开颜色翠绿鲜亮的产品;挑选蘑菇时,远离雪白透亮、表面过于光滑的品类,此类蘑菇大概率使用了增白剂,存在食用隐患。

此外,火锅食材搭配也需兼顾健康,食材不宜选购过多,每类荤菜选1-2种即可,蔬菜可适当多选择1-2种;建议多搭配蔬菜、薯类、菌类、豆制品等新鲜天然食材,减少肉类和肉制品的比例。豆制品可选择豆腐、冻豆腐、豆腐皮等,注意油炸腐竹脂肪含量较高,要适量食用。

(燕赵老年报 李光悦)

如何分辨植物奶油和动物奶油

买蛋糕时,您可能会注意到包装上有"动物奶油制作"的醒目字样。为什么商家要特意标注这一点?消费者又该如何判断它是否名副其实呢?

市面上的奶油主要分为两类:动物奶油和植物奶油。动物奶油常被称为淡奶油或稀奶油,是从牛奶中提取的天然奶油。制作过程中,牛奶脂肪因为比较轻,会浮到上层,收集起来就成了奶油。它的脂肪含量比全脂牛奶高,营养价值介于牛奶和黄油之间,奶香浓郁,价格也偏高。植物奶油属于人造奶油,它的主要原料不是牛奶,而是棕榈油、大豆油等植物油经过加工制成。它常被用作动物奶油的替代品,成本较低,比如人们常说的"植脂奶油"。

为什么商家爱强调"动物奶油"呢?首先,两者营养价值不同。动物奶油是从牛奶中提取的天然乳脂,而植物奶油则是人工合成的,通常不含乳脂。其次,制作性能有差异,动物奶油不易塑形,打发后体积增加有限,做好的蛋糕在室温下放一会儿就容易塌陷或变形,因此需要冷藏保存。植物奶油稳定性好,容易做出漂亮的花样,即使在室温中放一段时间也不易融化。但是,两者成本差别较大:动物奶油价格较高,而植物奶油打发率高、稳定性好,制作成本低。

如何辨别是否为真正的动物奶油?有两种简单又实用的方法:一是揉搓法。取一点儿奶油在掌心揉搓,动物奶油会很快化开,感觉像涂了护手霜,掌心只留下少量油脂,而植物奶油则不易化开。二是看颜色、闻香味。动物奶油呈自然的乳白色,微微偏黄。等级越高,乳脂含量越高,奶香味也越浓郁。植物奶油颜色通常更白一些,闻起来气味相对较淡,不如动物奶油那样有自然的乳香。

(燕赵老年报 李 建)



春到京城探桃花

这是3月8日在朝阳区二道沟河六里屯段的"山桃花溪"拍摄的即将盛开的山桃花。

随着气温逐渐回升,北京市朝阳区二道沟河六里屯段的"山桃花溪"近百株山桃花已陆续绽放,吸引不少市民游客前来踏青赏花。 新华社 李欣摄