

👉 热议

# 不能拍蒜的菜刀不叫好刀

文 | 刘克宁

大众有“拍蒜自由”的需要，菜刀作为大众产品，必然要符合大众的需求才叫好。

这几天，张小泉菜刀因“不能拍蒜”颠覆了国人对用刀的认知而登上热搜。之后又传出其总经理夏乾良关于“米其林厨师用刀”的视频，让张小泉菜刀再次跃上风口浪尖。

一把菜刀能不能拍蒜引发的争议，事小关系大，背后联系着千家万户。毕竟，普罗大众没有几家能离得了菜刀。张小泉作为国人厨房刀具品牌，已经传承了几百年。菜刀“不能拍蒜”其实也不是新近才发生的事，事情之所以发酵，折射的是国人的烹饪习

惯和饮食文化。小时候在农村，家里的菜刀别说拍蒜，甚至砸核桃、砍树、劈柴都可以。中国几千年形成的饮食文化里，刀工是厨师的基本功之一，菜刀在厨师手中有着不可估量的作用，每个好厨师都拥有一把专属的菜刀，无论砍、切、削、雕、拍都是信手拈来。张小泉用“米其林厨师用刀”来教育国人不会切菜，这动了大众的逆鳞：在厨房摸爬滚打了几十年，难道我不会用刀切菜抑或我不配做饭？难道我拍头蒜、调个黄瓜，还要准备两把菜刀？

在国人的饭桌上，大蒜是

不可或缺的，无论热烹还是凉调。在国人眼里，不能拍蒜的菜刀，绝对不是一把好刀。这个事件中，张小泉的断刀是“龙雀斩切两用刀”，客服说刀具的硬度较高，“不建议拍蒜”。根据刀面上刻的材质，这款刀具含有0.5%的碳来提高硬度，15%的铬来提高锋利度、持久性和抗腐蚀性。专家也说，硬度越高越锋利，刀具也就越脆，高硬度刀具不建议横拍。然而，这款刀具材质中用于提高韧性的钨的含量并不低，拍蒜刀断很可能有质量问题。这些观点的“碰撞”需要专业检测机构给出专业数据来

判定是非，暂且不论。

然而，不管结果如何，菜刀作为大众产品，必然要符合大众的需求才叫好。作为中国的传统刀具品牌，如果把菜刀定位成“米其林厨师专用菜刀”，那么张小泉是在主动放弃几个家庭的市场，这无异于“挥刀自宫”。退一万步讲，即便国人几千年来的“刀法”都是错的，张小泉应该做的也是改进产品以适应市场需求。当大众有“拍蒜自由”的需要，而你要执意改变大众的用刀时，这样走下去的结果就不是“拍蒜刀断”的问题了，而会变成整个品牌的危机。

## 每周论

### 热门专业 冷静选择

◎懂得

7月18日，我省各高校本科一批投档线，令人惊诧的是，理科一些985高校出现了断档现象：同济564分、南开587分，中国人大投档位次掉了500多名，最惊诧的当属吉林大学，投档线仅530分。

有网友评论，真佩服这位“564分报考同济的”。对这几所院校，家长们的心绪也许高低起伏，有的后悔自己孩子没有报考。报志愿本就不是单纯的技术活，经验再丰富的专家也猜不到，同济的录取位次竟然滑落4万多。

分数的高低取决于报考的热度，而决定报考的无非三个因素：院校、专业、地域。之所以出现断档应该与院校无关，断档的这几所985名校，除了吉林大学，其他都在热门城市。那么，断档的最大原因，或与专业设置有关。众所周知，同济的王牌是土木建筑。20年前，这个专业的分数线直通清北。如今，家长用脚投票，暴露了这个专业的现状。

重视专业，一方面反映了家长不再单纯追求面子好看，执着于所谓的名校情结，而更注重孩子的专业技能；另一方面，扎堆当前所谓的热门专业，前面未必是坦途。

前段时间，百度联合中国教育在线发布《百度热搜·2022高考大数据》，人工智能计算机类连续3年蝉联榜首。在许多人看来，选专业挑热门总不会错，但冷与热会随着时代的发展不断交替，比如我上学时的货币金融，当初是我们学校分数线最高的专业，但毕业时银行业遇冷，毕业即失业。专业冷热转化背后，是热门专业与社会需求之间存在时间差。

时间差意味着不确定性。孩子在学校和专业之间走钢丝，心惊肉跳下来后，出现在眼前的可能不是宽敞的柏油大路，而是崎岖小径。即使是大路，但路人太多，也会被挤得站不住脚。

热门专业需冷静选择。选择自己擅长的或喜欢的，才能在这个专业领域走出一条属于自己的路。

### 做个傲娇π

◎为为

家里乱七八糟，你愿意花大几千甚至上万元请人帮忙“断舍离”吗？整理收纳师这个行业在鹰城“已露尖尖角”，从业者用魔术之手助客户告别“乱室佳人”，迎接“卖家秀”般的精致生活，得到市民认可。

整理收纳师这个网友投票选出的“我最向往的新职业”，并不是叠叠衣服、清洁房屋这么简单。做空间诊断、与顾客深度沟通、设计整理方案、进行二次“装修”……整理收纳工作耗时耗脑耗体力，也因工作内容涉及空间规划、逻辑思维、陈列美学、动线设计等跨界能力，对从业者的综合素质要求较高。

芳林新叶催陈叶。随着产业融合程度不断提升和个性化经济蓬勃发展，新需求推动新业态，新业态孕育新职业，新职业呼唤新技能。如今“后浪”的就业选择之多，让“前浪”无法想象：游戏捏脸师、手机入殓师、陪诊师、宠物粮试吃员、闻臭师、调饮师、玩偶修复师、绘梦师……这些新职业和整理收纳师一样，看起来简单，薪资也很香，做起来却不那么容易，有一定的从业门槛，需要很多“奇怪的知识”才能解锁上岸。

由此可见，多专多能的“π型人才”，或是就业新蓝海的“最优选”。π的横杠代表宽广的学科跨度，竖杠代表深耕领域。“π型人才”至少拥有两种专业技能，并能将多门知识融会贯通。

我曾采访过数个鹰城新职业从业者，他们很多都是“全能选手”，比如，剧本杀店老板、24岁的老猫，拥有多重身份：拍摄剪辑师、导演兼演员、美发师……鲜有什么人生外挂，大都是厚积薄发。曾经的兴趣爱好培养出的“专业”技能，成为他们脱颖而出的底气和资本。

过去几年，人社部先后发布了56个新职业名单。每个人都在被时代洪流裹挟，要想在新职业赛道上开疆拓土，需要不断打怪升级、苦修技能。多一项技能，未来的潜力都呈指数级增加。尽快将自己变成“π型”大树吧，毕竟“两条腿”走路，才能走得更稳、更快、更远。

### 企业的价值

◎雨来

一个企业最大的善，是好好经营，盈利、纳税，提供就业岗位。然而，衡量企业的价值，又不能仅看单一的财务指标，还要看它的经营内容，对社会输出的价值。现在有两个很好的样本，可以彼此照观，阐释企业的社会价值。

7月18日，在东方甄选直播间，连刷10个嘉年华的趣店创始人、CEO罗敏，被主播董宇辉拉黑了。董老师说，你有钱不如买一些农产品，给你们员工工作福利。

趣店做网贷起家，主营校园贷，完美地阐释了什么是“资本的疯狂、道德的沦丧”。借由网贷这个风口，趣店成功赴美上市，罗敏借资本力量实现财务升级。好在国家有眼，校园贷被关闭，罗敏们才未舐尽高利贷的最后一滴血。然而，资本逐利，嗅觉灵敏。现在，它嗅到了一个新风口——预制菜。

预制菜是半成品，加热就能吃。从餐饮角度，预制菜能火多久尚存疑问。但从资本角度，只要火上一小会儿，资本就能火中取栗。

7月17日，罗敏在直播间叫卖预制菜，1分钱就能买到酸菜鱼。当天，趣店罗老板直播间增粉近500万、销售额2.52亿元。疯狂背后必有资本加持，罗敏为此砸了上亿元广告费。

一切免费的东西暗中都标好了价格，一切靠巨额补贴砸出来的市场最后都一地鸡毛。道理很简单，一切皆有成本。你从1分钱酸菜鱼上薅来的羊毛以及上亿元广告费，必然有人买单，或者由罗敏从资本市场套回来。

再看新东方，同样因政策调整投身于直播带货领域，俞敏洪率员工奔赴偏远农村、大山深处考察，将其农产品通过互联网和现代物流，与外面大世界的消费建立连接，可谓功德一件。英语老师董宇辉也因才华横溢、出口成章成为直播新IP。

新东方从一个实业转型到另一个实业，让企业做得有价值、有意义。趣店从一个风口捕捉另一个风口，除了赚钱，还是赚钱，仅此还不够，还要来蹭董宇辉的流量、热度。董老师拉黑他，也是他“咎由自取”。从做企业角度，这或是某种隐喻——道不同，不相为谋。