

一楼店铺搬空,为何?

桑田路华润万家正在“小型化”改造

日前,有网友在宁波本地论坛发帖称“宁波又一大型连锁超市快搬空了”。网友所说的这家超市是位于桑田路的华润万家,曾是宁波单店规模最大的超市。

这家经营了13年的老牌超市究竟怎么了?记者求证得知,该说法并不完全属实,帖中涉及的桑田路华润万家正在进行商品结构和业态等方面调整。

“实业商业真难,我发现桑田路华润万家一楼基本空了。这家华润万家曾经有二楼、三楼,后来全部合并到三楼。这次想着将抽到的消费券用掉,发现一楼也搬空了。”网名@乳齿动人的网友日前在宁波本地论坛发帖称,并附有多张图片为证。

现实情况到底如何?7月19日下午,记者来到位于鄞州区桑田路与民安路交叉口的宁波泰富广场,华润万家位于其二三层。

记者从位于桑田路上的东门进入,首层是卖场配套性租户,目前仅有沿街店铺仍营业,以餐饮居多,如

星巴克、KFC、三回头衢味府等。如上述网帖所言,首层内部基本已经搬空,灯光昏暗。从部分遗留的店招来看,首层曾经以非连锁小零售业态为主。

从扶梯进入二层可以看到,这里仅留下樊文花等极少数仍在经营的店铺,其余店铺都已被围挡拉起。记者注意到,围挡上写着“华润万家 opening soon”,并配有超市宣传图片。

随后,记者乘坐扶梯到三层,也是超市入口。从客流量看,陆续有顾客走进超市,入口的服务台有顾客正在询问。



进入超市后一路逛去,从日用品、预包装食品到生鲜区、肉类区,货架基本上都比较满当。不过,因接近傍晚,水果、水产品等部分商品所剩不多,正待补货。还有不少商品正在限时促销……整体来看,人气不太旺。

桑田路华润万家2010年4月开业时正值大卖场黄金时期,当时经营面积近27000平方米,不仅是华润万家华东地区旗舰店,也是当年宁波地区单店规模最大的超市。

据悉,桑田路华润万家开业时人流如织,而其当年摩肩接踵的场景,也留在不少宁波人的记忆中。

桑田路华润万家开业后,吸引了不少商家,一时众多商铺密密麻麻地分布在超市首层和通往超市入口的必经之路上。然而,如今,桑田路华润万家首层搬空,二层拉起围挡……

记者向华润万家方面求证获悉,目前,该超市正在进行“小型化”改

造,改造后依旧保留大卖场业态。

华润万家称,在当前大卖场小型化、消费升级的大背景下,桑田路华润万家将大幅度调整商品结构。其中,大卖场业态将全部集中至三层,经营面积为3650平方米。预计改造后将保留13500个左右SKU,大幅削减服装类目等泛边缘化品类,并适当减少小家电、餐厨用品等的经营面积。全场将淘汰2259个SKU,部分品类汰换率达50%以上。通过大规模汰旧引新,将新增2400个商品。调整后,自有品牌1100个,进口商品2000个。

据悉,桑田路华润万家首层将重新进行招商,计划改造成餐饮一条街;二层则以休闲娱乐业态为主,引进足浴店、台球厅、KTV等;四层为影院和健身房。

记者从华润万家方面获悉,改造期间,超市区域将正常运营。

记者 史妮超 文/摄

南瓜“黄金丝”养眼又好吃 全国首创,获发明专利

南瓜也能做粉丝?近日,经过宁波市农科院专家的努力,南瓜粉丝在余姚“粉丝之乡”鹿亭诞生,其天然的金黄色泽美观养眼,丰富的类胡萝卜素保健护眼。该技术还获得国家发明专利,成为全国首创。



金黄色的南瓜粉丝。

1 破天荒,南瓜也能做粉丝

7月18日,记者在余姚鹿亭乡白云桥美味食品厂看到,库房里摆满了一盘盘刚刚生产的粉丝。与众不同的是,这些粉丝竟然颜色金黄、色泽透亮,外观让那些传统的灰白色粉丝相形见绌。

眼下并非当地特有的番薯粉丝生产季,这是什么粉丝?原来这些都是用南瓜制作的粉丝。该食品厂厂长褚彭军说,“这在以前想都不敢想,以粉丝闻名的鹿亭乡从来都是

用番薯做粉丝,没有用南瓜做过,因为普通南瓜根本就做不了粉丝。”

可别说,南瓜粉丝不仅外观好看,试吃现做的粉丝煲味道还很不错,口感比普通粉丝爽滑Q弹,有嚼劲又不黏糊。金黄色泽是南瓜天然的类胡萝卜素成分,这一营养成分还具有护眼保健功效。

南瓜粉丝的诞生,丰富了“粉丝之乡”特产品种,能为当地农户带来效益。但它可谓来之不易。

2 远缘杂交成功,培育加工型南瓜

2019年,宁波市农科院蔬菜研究所承担宁波市公益类项目《类胡萝卜素与淀粉双高粉用加工型南瓜品种分子辅助选育与示范》的研究,开始选育粉用加工型南瓜。在这之前南瓜从来没有被用作粉丝加工,因为传统的南瓜淀粉含量低、含水量高,无法制作成粉丝。

要想让南瓜能制作粉丝,首先需有高淀粉含量的南瓜品种。专家进行了大量的品种培育,在反复试验过

程中,专家发现中国南瓜与印度南瓜远缘杂交的后代淀粉含量特别高。经过选育优化,在2020年,高淀粉含量的“绿圆28号”“橙长42号”两个南瓜新品种诞生了。

“这两个南瓜新品种符合项目预期,果肉致密橙红,淀粉与类胡萝卜素含量均高,满足粉用加工的需求。”该项目负责人、市农科院蔬菜所宋慧副研究员说。

3 攻克护色难题,“黄金丝”诞生

不过,有了品种并不代表就能制作出好的粉丝。在项目研究之初,市农科院就与“粉丝之乡”余姚鹿亭乡的白云桥美味食品厂开展了科研合作,新品种培育出来之后,就进厂加工。可是,当粉丝加工出来,发现南瓜原有的色泽消失了,检测其营养成分,类胡萝卜素也流失了。

“外观看起来和普通粉丝没什么两样,特有的营养成分也消失,这南瓜粉丝还有什么特色?”从事粉丝生产十多年的褚彭军说,看到最初的成品,专家们也陷入了沉思,如何在粉丝加工中留住南瓜特色成为一大难题。

为了解决这一技术难题,负责人宋慧和项目组成员兼鹿亭乡中村村农村指导员安学君高级农艺师等专家驻扎入厂,不分昼夜进行研究试验。

功夫不负有心人,经过不断努力,问题的症结找到了。宋慧说:“南

瓜在粉丝制作过程中,颜色的变化与水分、光照有直接关系。”当生产技术突破后的南瓜粉丝成品呈现在大家眼前的时候,所有人都惊叹了,金色粉丝真是太好看了。

“护色成功不仅仅是留住南瓜粉丝的‘美貌’,更是留住了其营养。南瓜粉丝的商品性大幅提升。”安学君说。

南瓜粉丝的诞生,丰富了宁波粉丝的品种,为农民增收带来利好。加工型南瓜新品种出粉率高达15%,剩余原料还可作为他用,提升了南瓜的经济价值。今年6月,加工型南瓜品种及粉丝产品研发技术获得国家发明专利,成为全国首创。

宁波市农科院相关负责人表示,加工型南瓜品种及粉丝产品将被进一步推广,广大市民很快就能品尝到“黄金丝”的美味了。

记者 陈善君 通讯员 詹柴