

(上接B01版)

“挂面之都”的成功者素描：私企、重视品牌、竞争之中有合作

# “面业大师”都用自己姓名打天下



一个不产小麦也不加工面粉的县城,却发展成“中国挂面之都”,这是一种必然还是偶然,是逆袭还是创举?

或者,当地“挂面大王”陈克明的口头禅——“让所有与我合作的人不吃亏”,老挂面人夏桂秋的人生格言——“奉献才有价值、伟大出自责任”,可以告诉你答案。

■记者 黄利飞

## 【国企退,民企进】 私企撑起南县支柱产业

无论是克明面业、夏桂秋面业,还是何强面业、少华面业,它们都是从家庭小作坊发展成规模公司的个体私营企业,并撑起了南县一区的支柱产业。

有人就疑问了,当地的支柱主业,为何不见国企的影子?

据南县粮食局局长杨凯旋介绍,计划经济时期,南县有一家粮站面粉加工厂,由于缺乏原料,改制时便闭厂关门了。没有资源,国企知难而退。但这给精明能干的南县私营企业家们创造了机会。

陈克明话语不多,身板高挑瘦弱,但脚下生风,他经常说的一句话是“让所有与我合作的人不吃亏”。年近六十的夏桂秋在自己企业招进50多个残疾人员工,他说自己的人生格言就是“奉献才有价值、伟大出自责任”。何强深知“有市场就有品牌,有品牌就有价值、有价值才有生存”的道理,于是厚积薄发,让企业一路高歌向前……

他们,都是南县人。他们发现商机的敏锐、开拓市场的勇气,都是南县人基因的注脚。

## 【树品牌,创名牌】 用自己的名字做自己的品牌

南县的挂面,足迹已经遍布全国。不论是过去,还是现在,南县产的挂面被消费者普遍认为“好吃”。

好吃之外,南县挂面人都还有这么一个概念:市场竞争,实际上是品牌的竞争。尤其在一个原料缺乏的地方做挂面,生产成本相对较高,只有树品牌、创名牌,才能在全国挂面市场中占有一席之地。

于是,大多数挂面企业自产品投入市场,就十分注重产品及企业形象的宣传。通过巨额广告投放、参加各种展览会等形式广泛宣传,从农村到城市,从低端到高端,逐渐树立起品牌挂面甚至名牌挂面的形象。

另外,南县大多数挂面企业的名字,都是企业创始人的名字。记者采访得知,如果从注册商标的角度来看,这确是属于无奈之举,因为无论是九十年代就注册了的夏桂秋,还是近年才注册的何强,都是因为“想再多的名字都有相近的,无法注册,所以才用了自己的名字”。

但是无奈过后,他们发现这反而成为了企业独一无二的特色。“企业就是自己,自己就是企业。现在品牌企业都有企业代言人,用自己的名字命名,那么我的企业代言人就是我自己。”

## 【小企业,大联系】 老乡、师徒,老总们关系密切

在陈克明成为“挂面大王”之时,

1987年创办的夏桂秋面业也不断扩大规模,如今年产3万吨。此前坊间一直有“陈克明曾在夏桂秋那拜师学艺”的说法,于是当克明登陆深市中小板时,有人说夏桂秋“教会徒弟饿死师傅”。

但夏桂秋说,“我们是兄弟企业、是兄弟厂家”。原来,他和陈克明都是南县华阁镇老河村人,无论是创办挂面企业还是注册商标,几乎都是在同一阶段,“有苦有难一起尝,有欢有笑一起乐。”

年产过3万吨的还有何强面业。这个2004年创办的企业,被称为“后起之秀”。而事实上,在创办何强面业之前,何强一直在做面粉生意,克明和夏桂秋都是他的大客户。

或者,后发赶超的大奖颁给创建于2008年的郭少华面业可能更恰当。仅四年时间,少华面业的年产已过5000吨。何强透露,2007年时郭少华曾在何强面业任部门经理,“看到做挂面企业很挣钱,就出来自立门户了。”

如此看来,在南县“挂面之都”的桂冠之下,这些企业家们在商业上是竞争对手,私底下却是有着千丝万缕的联系。益阳市粮食行业协会秘书长蔡泽华说:“他们这些企业走的是差异化竞争路线,彼此之间互相包容又互相帮助,共同发展。”

## 记者手记

### 市场在哪,企业就在哪

两个制鞋厂家要把自己的产品卖给海岛的土著居民,一家销售人员去后感到很失望:“这里的人根本不穿鞋,他们不需要鞋,此地不是我们的市场。”另一家销售人员去后,很高兴:“这里的居民没有一个人有鞋,这里是巨大的潜在市场。”

一样的产品、一样的地方,不一样的商业意识,于是拥有了不一样的成就。正如“靠山吃山、靠水吃水”,这似乎是企业发展、产业崛起的一个不言自明的逻辑。而南县挂面人却没有被既定逻辑禁锢,偏偏“靠山吃水、靠水吃山”,在没有小麦没有面粉的情况下,凭着对空白市场的把握,造就了南县成为“中国挂面之都”的传奇。

马云说,依靠原材料和低廉劳动力来做生意那是上世纪工业化的时代。而南县“挂面之都”恰恰也诠释了这么一个道理:市场在哪里,企业就在哪里,无关原料、也无关资源。

## 延伸

### 南县人被称为湖南“犹太人”

南县人有“湖南的犹太人”之称,这源于南县人精明、能干而又守信的特质。

段祖澍在《南洲厅志草稿》中指出:“耕读陶渔而外,无所事事,勤俭朴实,伊有太古遗风。”段毓云在《乡土笔记》中也写道:“唯农人勤劳,商人坚忍,知识分子互相同化,是其特长之处。”南县人真正的性格特征是生性机敏,不怕艰苦,富于开拓进取精神,接受外地生活方式较快,并以圆通、豁达、热情、清洁而著称于湖湘。

## 经济信息

### 跳出误区, 千万别把宝宝“捂”病了

由于天气寒冷,家长在抱着宝宝外出途中,尤其是宝宝生病到医院就医途中,常常把宝宝包裹过紧,被盖过严过厚,睡觉时加盖过多的棉被,甚至将被盖过头。婴儿捂热综合征多因给孩子过度保暖或捂闷过久而引起,也称蒙被缺氧综合症,一般都发生在寒冷季节,多发生于1周岁以下的婴儿,特别是刚出生不久的婴儿。

捂热过度可引起多器官、多系统功能衰竭,出现脑水肿。如果处理不及时,甚至可导致婴儿在短时间内突然死亡,即便是抢救存活,也可发生后遗症。■湖南省儿童医院 黄娟

每餐坚持一点点,健康生活万里行。“科学用盐,促进健康”行动报道(之十一)

### 哺乳期低钠食盐,非常重要

——“雪天”低钠盐系列,关爱母婴健康



婴儿出生后的一年左右的时间,我们和医生一样鼓励母乳喂养,这样,妈妈的低钠食盐的健康饮食就显得非常重要了。

科学研究表明,人类的脑组织发育有准确的时间性,从母亲肚里有了小宝宝开始,一直延续到出生后的两周岁以内,大脑神经的生长必须依靠甲状腺激素。为了制造出足够的甲状腺激素,甲状腺需要充足的碘,如果孕妇在此期间发生任何程度的碘营养不足,都会造成死胎、流产、早产和先天性畸形,孩子出生后智力低下,体格矮小,呆傻面容,以及瘫痪、耳聋又哑等克汀病表现。

为了下一代的优生,给孕妇和产妇补碘

既是必需的,又是重要的。补碘的关键时间是在妊娠早期3个月,尤以妊娠前为好。

“雪天”牌海藻碘低钠盐相比普通加碘盐而言,添加的是天然生物碘——海藻碘。海藻碘是从海洋藻类中提取的纯天然食品,有别于碘酸钾等无机碘剂。海藻碘中80%为无机碘,10%~20%为有机碘形式。无机态的碘吸收比较容易,但是多余的碘离子,机体不能储存,会直接排出体外。而被人体吸收的有机碘,不仅可以在体内被分解,还可以结合成脂肪或蛋白质的形式储存多余的碘,供需要时使用,络氨酸态的碘可以直接被吸收。因此,海藻碘兼备无机碘和有机碘的优点,具有优良的热稳定性、吸收性和安全性,真是孕妇和产妇优生优育的健康食品。(注:含钾低钠盐不适合肾脏病人食用。更多安全食盐信息,请登录湖南省盐务管理局/湖南省轻工盐业集团网站)

## 明明白白消费 平衡营养看得见

警惕!慢性病起脂肪失衡 有关部门近日发布数据显示:



我国现有超过2亿高血压患者、1.2亿肥胖患者、9700万糖尿病患者。这是多么触目惊心的数字!其实,各类慢性病的高发,都是“吃”出的祸。过多的饱和脂肪酸摄入,多种不饱和脂肪酸的缺乏,再加上缺乏锻炼、生活作息不规律这些现代人的通病,会增加各种慢性病和心脑血管病的风险。因此,关注我们的健康,要从关注膳食脂肪酸平衡开始。

### 膳食平衡从食用油开始

不同食物脂肪酸组成不同,没有一种食物能满足人体的全部脂肪酸的需要,因此,营养学专家建议:科学选择脂肪酸配比合理的调和油,是实现膳食脂肪酸平衡的途径之一。

### 金龙鱼第二代食用调和油 倡导膳食脂肪酸平衡比例

2002年,益海嘉里通过科技创新研制出的金龙鱼第二代食用调和油横空出世,产品选用花生油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、大豆油、芝麻油、亚麻籽油、红花籽油8种植物油精华,经科学调配而成,产品达到两个层次的脂肪酸平衡,其饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸、多不饱和脂肪酸的平均比例为0.27:1:1,符合中国营养学会关于中国成人居民膳食脂肪摄入量的倡导值。金龙鱼第二代食用调和油配方荣获2005年国家发明专利,结合膳食,帮助人体从膳食中摄入的三种脂肪酸比例接近1:1:1的倡导比例,满足并提升中国人的健康需求!

**冬季产品保养温馨提示:**

- 管道安装应采取顶上和墩墙相结合,避免走地安装;
- 如走地安装请及时用水泥保护避免外力损伤,或潮湿腐蚀性(冬季)引起渗漏;
- 水管安装完毕,请务必要求安装师傅进行测试;
- 离家几天,建议关闭管路总阀,冬季请排空水管余水;
- 2-3年后定期对热源设备(热水器等)进行检查,避免热源设备故障,瞬间产生高温高压破坏水管。

**天力管 健康源**

历史见证品质 专业铸就品牌 客服热线: 400-1887-887