

# 洗头刮起AI风 风口还是噱头

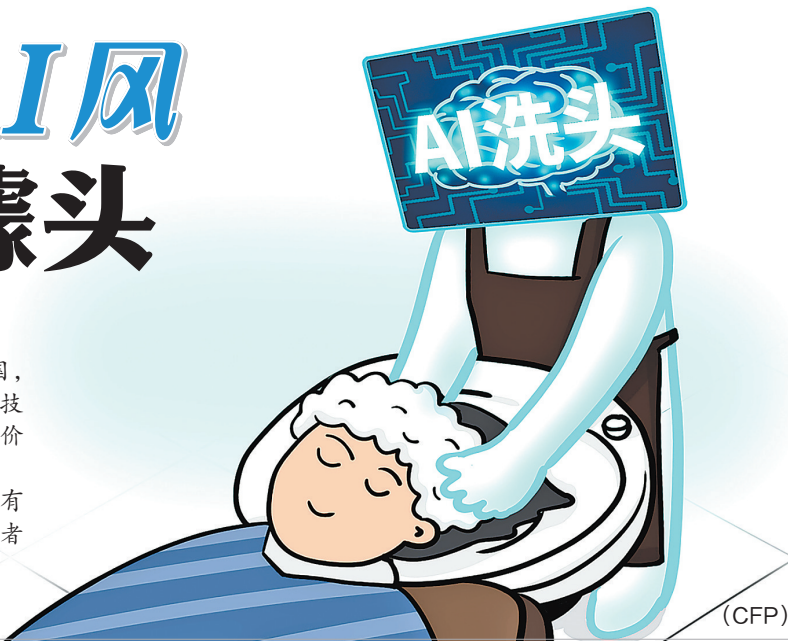


AI洗头

最近, AI自助洗头的热潮席卷全国, 泉州、厦门、福州的街头也刮起“黑科技风”, 9.9元起的全智能自助洗头机体验价吸引众多市民打卡尝鲜。

AI洗头靠不靠谱? 相比人工洗头有啥差别? 带着这些市民关心的问题, 记者展开了实地探访。

■融媒体记者 康云 文/图



(CFP)

## 实地体验

### 15分钟一键洗护 省时省力科技感十足

周五晚7点, 记者来到厦门思明文灶附近一家智能助理发店。洗头区的三张洗头床引人注目: 头部配有透明保护罩, 形似专属“小座舱”; 一旁的自助吹发区里, 店员正忙碌着。

在店员的指引下, 记者躺上洗头床, 戴好耳塞与眼罩, 头部随即被“头盔”般的透明盖子固定。按下开关, 机器应声启动: “头盔”内红光闪烁, 弧形机械臂灵活运转, 环形喷头喷出强劲水

柱, 对头发展开全方位冲刷。前2—3分钟为强力清洁模式, 如同头皮“大扫除”; 接着水流力度强弱交替, 过程中头皮偶有轻微刺痛感, 但转瞬即逝。

令人惊喜的是同步启动的按摩功能, 机械装置能连贯流畅地完成捶、推、揉等动作, 力度均匀适中。因记者发质偏干, 店员在第13分钟时上前添加发膜继续护理。不到15分钟, 洗护流程结束。之后店员帮忙吹干头发, 全程约半小时。

## 市民反馈

### 评价褒贬不一 便捷有余却少“人情味”

记者体验期间, 店内常客与尝鲜新客络绎不绝。因“洗吹”全程不到半小时, 顾客轮换速度很快。店员介绍, 门店已营业近一年, 凭借新颖的AI洗护模式吸引了不少客源。

网购平台上, “自助洗头”相关信息海量涌现, 单次体验价最低仅9.9元。基础套餐涵盖AI健康洗、按摩、头皮报告和精油护发等服务; 升级套餐设有“AI+中药”“头皮排毒”“去屑止痒”等特色项目。店员透露, 基础洗发仅用清水, 其他项目会添加对应药水洗护, 完成后再用清水冲净。某团购平台数据显示, 这类服务

销量大多超千份, 受欢迎程度可见一斑。

面对这一新奇洗头方式, 市民看法各异。“90后”宝妈周女士直言体验新奇实用, 清洗效果好、价格合理又省时, 愿意再光顾; “80后”白领曾女士则认为AI洗头像流水线, 操作生硬, 既无法针对性缓解头皮瘙痒, 也少了人工按摩的舒适感。

社交平台上, 网友评价同样褒贬不一。有人称赞其方便快捷, 无尬聊压力, 是社恐人群的“福音”; 也有人吐槽操作不够灵活, 甚至怀疑使用后出现头皮问题与机器清洁不到位有关。

## 行业观察

### 机遇挑战并存 “AI+人工”或可双赢

作为厦门本地较早试水AI洗头的门店之一, 厦门后滨路一家已开业近一年的AI洗头吧交出了亮眼的成绩单: 店内3台单台市场价近3万元的洗头机, 稳定实现单日50至60人次的客流量。

记者以加盟者身份咨询福建某AI洗头吧运营方获悉, 随着第五代AI洗头机迭代升级, 开店成本已大幅“瘦身”。早期开一家店预计总投资需七八万元, 如今总投资仅需三四万元。

低成本入局推动AI洗头快速扩张, 也引发业界对其与传统美发行业关系的热议。从事美发行业近30年的店主阿红坦言, 传统理发店人力成本占营收半壁江山, 而AI洗头机长期运维成本不足人工的1/3, 成本优势明显。但她认为, AI洗头虽能凭借高效低价分流部分追求快捷服务的消费者, 却无法完全替代人工。究其原因, 传统人工洗头能针对性解决头皮出油、头屑等个性化问题; 而机器洗头清洁模式单一, 难以根据顾客即时反馈灵活调整。

厦门市美发美容化妆品行业

协会常务副会长陈玉英也持类似观点。此前她在接受媒体采访时就提到, 机器洗头的模式比较固化, 还存在一定的安全隐患。

数据显示, 2023年中国头皮护理市场规模达520亿元, 近三年复合增长率42.7%, 预计2025年将突破800亿元。业内人士指出, AI洗头并非要颠覆传统美业, 而是与人工服务相辅相成, 探索共赢新路径。未来, AI洗头的普及需依托更成熟的技术与规范化管理, 而消费者体验这类新兴服务时, 也需保持理性, 建议查看设备的卫生消毒情况与安全防护措施, 规避潜在风险。

机器的齿轮精准咬合, 人的指尖余温尚存。这阵刮起的AI风, 最终吹向的是又一个稍纵即逝的消费噱头, 还是一种不可逆的生活方式的渗透? 答案或许就藏在下一位走向洗头床的顾客, 那片刻的犹豫或期待之中。

LE HUO

LE HUO



时令菜

## 洋葱拌雪梨 (出圈)



洋葱拌雪梨

梨不仅可直接食用、制成饮品, 还能入菜成肴, 凭借清甜解腻的特质, 成为餐桌上的灵活食材。

1月初, 随着“减脂也能吃甜食”话题的发酵, 洋葱拌雪梨这道凉菜彻底出圈, 成为减脂人群的餐桌新选, 带动雪

梨、芝麻盐等食材销量显著上涨。青年李冉是一名美食博主, 她曾尝试过这道菜。

“这道菜的精髓在于食材搭配的平衡, 洋葱的微辣能中和雪梨的甜, 芝麻盐则是提升香气的灵魂。”李冉分享, 首先选紫皮洋葱和雪梨, 都切成细丝, 洋葱丝可以用少许凉白开泡一分钟去辣, 雪梨丝要切快切拌, 防止氧化变软。然后加一把切碎的香菜, 撒上足量的芝麻盐。最后淋上一点橄榄油拌匀, 静置两分钟让味道融合就可以了。

除了洋葱拌雪梨, 网友们还衍生出多种梨入菜的做法:

雪梨搭配木耳、黄瓜凉拌, 清爽可口; 与排骨、银耳一同炖汤, 清甜解腻; 甚至裹粉油炸制成梨酥, 外酥里嫩。这些创新菜式, 既延续了梨“润肺解燥”的养生属性, 又赋予其全新的风味体验, 让这颗古老的水果在餐桌上焕发新的活力。 (李尚)

