

一双袜子背后的“全链蝶变”

——传统县域产业转型升级的“诸暨经验”

■ 方力刚

如何让一双小袜子串联起原料织造、智能装备、设计研发、电商外贸、文旅融合完整产业生态？作为全球规模最大、配套最完备的袜业产业集群，浙江省绍兴市诸暨县深耕袜业五十余载，以政策筑基、数智赋能、业态融合三维驱动，完成从家庭小作坊到“国际袜都”的跨越式转型，走出一条传统制造集群转型升级、富民兴村的特色产业振兴路径。2025年，诸暨袜业全产业链产值突破750亿元，年产袜子超250亿双，产量约占全国七成、全球1/3，全产业链稳定吸纳就业超20万人。小小袜品已然成为诸暨撬动共同富裕、推动县域经济高质量发展的核心支柱产业。

顶层设计与区位赋能，筑牢融合发展根基

近年来，诸暨将袜业集群转型升级纳入全市制造业高质量发展核心布局，出台专项扶持政策，从数字化改造补贴、品牌培育奖补、产业用地保障、复合型人才引育等多维度出台配套举措，为制造业与服务业双向融合扫清制度障碍。同时，依托长三角核心区位优势，联动杭州、上海等地的科创资源、物流网络、人才要素，承接沪杭技术成果、打通跨区域物流链路，集聚优质人才活水，以此打通产业协同发展通道，构建全域配套服务体系。当地持续完善产业服务机制，常态化开展企业走访帮扶，针对袜企融资难、专业人才短缺、跨境渠道狭窄等痛点精准施策。一方面给予产业转型专项信贷支持，降低中小制造企业数字化改造融资门槛；另一方面深化校企协同，联动本地院校开设袜业设计、电商运营、智能织造特色专业，定向培育产业复合型人才，

补齐两业融合人才短板。同时依托袜业行业协会统筹行业资源，规范行业生产标准，常态化开展设计、直播、跨境运营专题培训，推动全行业协同转型。

“一条街道供全球”的大唐街道作为诸暨袜业的核心产区，多年来聚力建设袜业产业大脑公共服务平台，统筹算力、AI设计、版权筛查、市场分析等公共服务资源，面向中小袜企免费开放数字化配套服务，现已接入200余个数字车间、2万余台智能袜机，大幅降低中小企业数字化转型成本。

智造升级+柔性定制，拉长产业增值链条

立足全产业链思维，诸暨大力构建“装备制造—化纤原料—研发设计—织造染整—包装物流”一体化产业生态，以数字技术重塑生产、供给、交付全流程，推动传统批量生产向智能化、定制化转型。在生产智造端，全域推广“产业大脑+未来工厂”建设模式，头部企业普及智能袜机、AGV仓储物流、自动打包流水线，智能立体仓储容量较传统仓库提升3倍，物流综合成本下降25%，生产拣货效率提升一倍以上。依托AI数字化设计服务，企业新品设计周期由7天压缩至4小时，研发成本降低70%，交货周期大幅缩短，有效破解传统袜企研发慢、响应市场滞后等难题。

在产品供给端，当地大力发展柔性定制新模式，打通C端个性化定制、B端品牌批量定制双赛道。本土企业围绕运动、医疗、户外、赛事等细分场景研发功能性袜子，根据客户需求定制面料、花色、功能工艺，精准匹配运动品牌、零售消费者多元需求，大幅提升产品附加值。同时，延伸产业链增值环节，布局袜机装备研发、化纤原料精加工、印花绣花

配套产业，完善上下游配套闭环，形成分工协作、集群联动的产业格局。

电商拓市+文旅塑牌，内外融通产城共兴

诸暨坚持线上线下、国内国际双向发力，融合电商会展、工业文旅多元业态，持续打响“诸暨袜业”区域品牌，让产业红利直达千家万户。

在线上，当地构建立体化直播电商矩阵，打造专业化袜业直播基地，培育本土直播运营团队，推行工厂溯源直播、短视频种草营销模式。如浙江棉竹屋科技有限公司等龙头企业依托智能仓储直播间开展产地直销，单场直播销量突破750万双，电商渠道成为企业产品销量增长核心引擎。

在线下，诸暨持续办好国际袜业博览会，搭建全球贸易洽谈平台，连续19届集聚海内外采购商，促成大额跨境订单落地，打通欧洲、俄罗斯、东南亚等海外市场。同步布局跨境电商业务，推动企业从贴牌代工向自主品牌出海转变，拓宽全球市场版图。

此外，诸暨深挖袜艺文化价值，打造全球唯一袜艺主题特色小镇，建成袜艺文化体验馆、产业智库、创意众创空间，推出袜艺手工体验、工业观光等文旅项目，联动周边山水景区打造工业旅游线路，实现“制造+文旅”深度融合，每年吸引大批游客前来参观体验，带动文创、零售、民宿等配套产业增收。

从零散家庭作坊到全球产业高地，从薄利袜加工制造到千亿时尚集群，诸暨袜业已成为县域特色产业依托政策、全链、数字、品牌、融合实现高质量发展的典型样本。未来，全县将持续锚定千亿级时尚袜业产业目标，以一针一线赋能乡村振兴，助推共同富裕，为全国县域传统产业转型升级提供“诸暨经验”。

深挖非遗内生动力 解锁产业融合密码

——建水紫陶产业掀起文旅消费新热潮

■ 白茜

作为中国四大名陶之一，建水紫陶拥有独有的阴刻阳填、无釉磨光制陶技艺，2008年被列入国家级非物质文化遗产名录，2016年获评国家地理标志产品。近年来，云南省建水县坚持保护与发展并重、传承与创新同行，从陶土开采、原料加工到制陶、销售、文旅体验，构建起完整的产业链条，创新探索“紫陶+”发展路径，推动紫陶由单一手工艺品变为富民产业，走出了一条非遗传承、文化赋能、业态联动的文旅融合新路径。

引才聚智，擦亮非遗文化名片

建水立足紫陶这一本土核心文化IP，找准文化优势与市场需求的结合点，坚持政府引导与市场运作协同发力，内培外引汇聚多元力量，带动产业提质升级。2025年4月，建水紫陶成功入选首批中国消费名品名单，品牌辐射力、市场影响力持续扩大。

为推进紫陶全产业链建设，强化技艺传承与人才培养，当地联动10余所高校共建实训基地，“传帮带”与“政校企”双轨并进，培育各级非遗代表性传承人116人；同时，出台租金减免、场地共享、创业扶持等政策，以深厚的文化磁力吸引本土人才返乡、3500余名外来陶艺家旅居。众手工艺人各展所长、大胆创新，建水逐渐打造出风格多元、特色鲜明的紫陶手工艺品，千年制陶技艺正焕发新生。

从“紫陶贷”等金融政策支持，到青年电商创业园提供“一站式”服务，再到龙窑遗址示范园建设、古珪水紫陶艺术标准化厂房项目落地，建水为人才打造创意孵化园区，并搭建建水四大名陶展、国际陶窑柴烧艺术节等展示平台，拓宽直播电商、线下展会等销售渠道，推动紫陶文化从“小众技艺”走向“大众消费”，从“地方特产”迈向“全国品牌”。2025年末，全县紫陶生产经营主体达2772户，全年电商销售额达5.2亿元，产品远销欧美地区，持续激活产业内生动力。

谋篇布局，激活文旅消费动能

多年来，建水坚持古建筑保护与深耕紫陶文化、产业培育并重，不断优化布



建水紫陶匠人向游客展示作品

局，大力推动紫陶产业与文化产业、旅游产业深度融合，构建起集观光、体验、购物于一体的旅游产业链。2025年，建水紫陶产业产值突破100亿元，接待游客达1861万人次，带动产业上下游8万余人就业。

以紫陶文化为核心，建水把文化资源转化为可感知、可参与、可体验、可消费的生活场景，构建“陶在城中、城中有陶”的文产城一体化融合格局。当地围绕“一核三区”融合发展思路，打造出上榜“中国最美50个特色小镇”的西庄紫陶小镇，小镇内紫陶文化创意园、紫陶博物馆、龙窑生态城等形成了以建水紫陶产业为核心，古桥古村、田园风光、百年米轨旅游产业为有效补充的融合发展结构；蜈蚣坊、贝山陶庄等文旅载体，融合传统陶元素与现代设计理念，兼具观赏性与体验感，成为“网红”打卡点。特色街区紫陶街激活夜间消费，将非遗技艺、烟火美食与夜游体验深度交融，2025年总接待客流量突破500万人次，成为县域文旅消费的新增长点。

作为建水紫陶的发祥地和原产地，集古庙宇、古民居、古龙窑等于一体的碗窑村自宋代起便烧制陶器，素有“陶器之乡”的美称。现今，碗窑村已成为集旅游、旅居、研学等于一体的文化艺术创意孵化基地，以及“艺术家第二居所”和特色产业旅游典范。碗窑村推进“紫陶+旅游”融合发展模式，带动全村发展旅游业经营户1000余户，让2000余人吃上“旅游饭”，2025年全村接待游客745.68万人

次，旅游总花费约67.25亿元；碗窑村开辟的“旅游—旅居—创业—定居”的陶创旅居新模式，使1000多人实现了从旅游、旅居到创业、定居的转变，2025年11月，碗窑村入选首批“旅居云南”高质量发展试点。

守正创新，助力多元业态共生

面对文旅市场个性化、品质化、体验化的新趋势，建水坚持守正创新，对接现代消费需求迭代新业态，推动传统制陶技艺与新业态深度融合、双向赋能，“紫陶+N”跨界联动效应不断释放，实现从“一片陶”到“一条链”的转型，尽显产业融合发展的强劲活力。

当地积极打造协同业态，不断延伸产业链条，推动“艺术陶+生活陶”协同发展，深耕“陶茶、陶咖、陶电、陶药、陶创”模式，实施“紫陶+小家电”战略，将民俗、非遗等文化元素置入紫陶为主的旅游“伴手礼”，培育紫陶汽锅、紫陶壶、窗花陶片等200余类“陶创”产品，开发出特色旅游、手工体验、研学旅行、文化艺术等多元业态，500多家紫陶体验店遍布古城大街小巷。

当紫陶汽锅炖煮出地道滇南风味，千年陶具走上寻常百姓餐桌；当紫陶元素融入精品民宿、特色酒店，处处尽显古城温情底蕴……从深耕紫陶非遗传承，到优化产业布局、推动文旅融合，再到创新培育多元业态，建水的千年窑火正以炽热的火焰照亮这座古城产城共兴的宜居宜业宜游新图景。

千年问津地 一罐老汤香

——武汉新洲汪集鸡汤“煨”出兴农富民大产业

■ 苏辰涵 彭愿

一罐鸡汤，香飘武汉。地处武汉之东、新洲腹地的汪集，因一罐鸡汤而闻名，素有“楚天汤城”的美称。在这里，一条美食文化历史名街，见证了百年沧桑；一个承载300多年传统文化的民间技艺，孕育出年产值10亿元的全新产业链。如今，走进湖北武汉新洲区汪集街，一缕浓郁的鸡汤香气便会扑鼻而来。作为华中地区汤食文化的标志性名片，这罐传承300余年的武汉老字号鸡汤，正成为当地乡村产业振兴、农民增收致富的新引擎。

集聚成势，产业集群能级跃升

特色产业的发展离不开多层次政策的精准护航。近年来，新洲区积极推动《关于支持汪集汤食产业高质量发展若干措施》落地，内容涵盖龙头企业培育、村集体经济的发展、农产品加工基地建设、联农带农机制等举措。电商扶持政策同步加持，新洲区电子商务奖励扶持办法对线上销售、直播间建设、网红孵化等给予奖励补贴。多层次政策叠加形成合力，为汪集鸡汤产业全链条升级提供坚实支撑。

政策的集聚效应，激活了产业发展新动能。汪集街锚定“楚天第一汤城”定位，聚力擦亮“汪集鸡汤”金字招牌，产业规模稳步壮大，集聚效应初步显现。目前，全区已培育规模罐装生产企业7家、汤食经营商户57家、老字号1家，打造并完善了“汪集汤食一条街”，形成土鸡汤等系列易拉罐产品矩阵。产销规模也持续稳步提升，汪集鸡汤年销售量约1200万罐，年销售额达5亿元，上下游全产业链产值约10亿元，年接待食客45万人次。

与此同时，汪集重点园区建设取得突破性进展。总投资3亿元的汪集活禽屠宰及汤食深加工生产基地建设进展顺利，一期工程已完成投资8200万元，预计全面投产后年屠宰活禽3000万只、加工汤食3000万罐、处理副产品（含肉骨粉）3万吨，年总产值可达30亿元。一罐鸡汤也带动起相关产业，武汉汪集汤业食品有限公司、湖北玉如意农业集团有限公司、武汉高龙水产食品有限公司等一批企业聚集，从“一罐汤”这条主链，延伸出“一条鱼”“一桌菜”等数十条子链，串联起全街上千个小微市场主体，产业集群的聚合效应持续释放。

小鹌鹑“孵”出大产业

——眉山鹌鹑养殖业走出特色发展之路

■ 郑行昱 牟雯波

在四川火锅的餐桌上，几乎每桌都少不了一盘鹌鹑蛋。但鲜为人知的是，每10个去壳鹌鹑蛋中就有7个来自眉山。多年来，当地依托政策引导、龙头带动、科技赋能和全链开发，有效推动鹌鹑产业从散户散养向规模化、标准化、智能化、品牌化升级。当前，眉山已成为四川最大的鹌鹑养殖基地，更享有西部地区鹌鹑蛋市场价格定价权。从一只“小小鸟”到一条年综合产值4.5亿元的全产业链，眉山鹌鹑蛋产业正以智能化、标准化、全链条的特色发展路径，为乡村振兴注入强劲动能。

智能化养殖：从“脏乱差”到“五星级酒店”

走进九升鹌鹑东坡复兴基地，映入眼帘的是80万羽产蛋鹌鹑和20万羽雏鸟居住的“五星级酒店”——5个密闭恒温25℃养殖车间内层叠式笼养设备整齐排列、科学配比的饲料自动化精准投喂、饮水线24小时供应纯净水……这里没有传统养殖场的异味与脏乱，取而代之的是一派现代化工业景象。

近年来，眉山大力推广智能化养殖模式，引入自动喂料、环境控制等先进设备，推动传统养殖向数字化、精细化转型。“以前养鹌鹑靠经验，现在我们靠数据。温度、湿度、光照、通风全部由智能系统控制，一个车间仅需一名工人便可完成全部管护。这种工业化、标准化的养殖模式让家禽养殖摆脱了传统的‘脏、乱、差’。”基地负责人叶新文介绍道。

当前，眉山有3个鹌鹑养殖基地均实现了智能化养殖，根据眉山市农业农村局规划，未来还将新建种禽繁育基地1个、标准化养殖基地8个。当地的龙头企业四川九升食品有限公司已在眉山、绵阳、攀枝花、阿坝等11个地州市布局高标准生产基地，计划构建起横跨全川、覆盖西南地区的养殖矩阵。

全产业链：从“一颗蛋”到“一条链”

如果只是卖原料蛋，眉山鹌鹑产业不会有今日的产业规模。近年来，当地以“强链补链延链”为抓手，打造以新能源新材料产业为主导，电子信息、装备制造、医药食品为三大支柱的“1+3”现代工业产业链，并积极复制成功经验，推动鹌鹑产业从单一养殖向精深加工、品牌营销、文旅融合全链条跃升。

据介绍，眉山现已构建起“种禽—孵化—鹌鹑蛋、肉回收加工销售—鹌鹑饲料生产销售—鹌鹑主题文旅—鹌鹑粪有机肥中央循环”的闭环产业链。这不仅仅是一个生产流程，更是一个零废弃的生态循环。

品牌赋能，香飘全国走向世界

品牌是市场竞争的硬核底气。汪集鸡汤先后斩获“武汉老字号”“武汉非物质文化遗产”“湖北老字号”等多项殊荣，成功纳入武汉市级农产品区域公用品牌“江城百臻”矩阵，品牌含金量持续攀升。2024年11月，汪集鸡汤首次走出国门，参加中国农产品中东地区供采对接活动，与中东有关方面达成合作意向，拟在中东地区设立生产基地，将汪集鸡汤推向海外市场。今年4月，汪集鸡汤作为武汉特色农产品代表赴广东东莞参加中国国际食品博览会，迈出了拓展大湾区市场的关键一步。

品牌的温度更体现在文化认同的深度上。今年年初，“万人同喝一锅汤”活动引爆全城，新春市集上万人排队的盛况，让“人生三件事，必喝汪集汤”的文化印记深深烙进消费者心中。汪集鸡汤的匠心故事——散养土鸡、深井取水、瓦罐慢炖，正通过节庆活动、展会和百姓口口相传，从地方记忆升华为城市名片，品牌影响力和市场认可度持续提升。

红利共享，联农带农致富增收

乡村产业发展的最终落脚点是让发展红利惠及广大群众。汪集汤汤产业如同一股暖流，浸润着当地千家万户的生活，从上游的2万土鸡养殖户，到中游的加工流水线工人、冷链物流人员，再到下游的电商主播、餐饮经营者，汪集鸡汤让千余名农村劳动力就地就近就业，人均年增收近万元，真正让农民在“家门口”实现了稳定增收。

当前，汪集鸡汤正探索形成成熟的“企业+基地+合作社+农户”发展模式，依托产业园区带动农户标准化生产和农民就近就业，让更多农民分享到农产品深加工和品牌增值的红利，确保发展红利实实在在惠及于民。这罐传承数百年的鸡汤，已不仅是武汉市井里的舌尖乡愁，更成为带动乡村振兴、百姓致富的“黄金产业”，越熬越香浓，越传越深远。

从老底子的瓦罐慢炖乡土风味，到如今横跨一、二、三产业的规模产业集群，汪集鸡汤“熬”出了一条极具辨识度的乡村振兴特色路径。未来随着产业升级等各项举措的纵深推进，这罐荆楚老味道还将进一步突破地域边界，把“楚天第一汤”的金字招牌擦得更亮，成为武汉特色农业走向全国、链接全球的又一张亮眼美食名片。

在九升食品深加工车间，新鲜的鹌鹑蛋经过预煮、冷却、定心剥壳、挑选、卤制、真空包装等工序，变成开袋即食的休闲食品和火锅专用脱壳鹌鹑蛋；鹌鹑肉被加工成烧烤鹌鹑、烟熏鹌鹑等“爆款”食品。该企业每年可加工卤鹌鹑蛋制品系列5000吨、鹌鹑皮蛋540吨、鹌鹑肉制品系列1200万只。鹌鹑粪便经密闭收集加工后，转化为有机肥外销，实现绿色循环。

作为农业产业化省级重点龙头企业，九升食品不断探索产业更多可能性，积极探索鹌鹑产业向文旅跨界——位于白塔山的鹌趣童话森林乐园将于今年开放，这将是眉山首个集非笼养鹌鹑示范、非遗体验展示、研学教育、数字内容创作为一体的创新农业综合体。至此，眉山鹌鹑产业通过跨界外延，实现从“一颗蛋”到“一条链”的华丽转身，产业链增值空间充分拓展。

联农带农：“小鹌鹑”成为“致富鸟”

产业发展的落脚点，在于让农民受益。眉山多年来探索出“公司+村集体经济组织+养殖户”“商会+企业+村集体”等多种合作模式，让小小心鹌鹑成为带动农民致富、乡村振兴的“致富鸟”。

“位于洪雅县中山镇前锋村的九升前锋鹌鹑共富产业园一期项目自2025年3月正式投产，采用‘公司+村集体经济组织+养殖户’的合作模式，链接了眉山众多乡村合作社和养殖大户。”据眉山市农业农村局工作人员介绍，该项目首期主要建设集育雏、养殖、示范等多功能于一体的现代化鹌鹑养殖示范基地，按照规划，两年内鹌鹑养殖总量将达到100万羽，年产值突破5000万元，将解决就业400余人。

不仅如此，眉山的鹌鹑产业经验还走出了市域。在四川省阿坝州金川县卡拉脚乡二普鲁村海拔2935米的高原上，眉山市工商联引导民营企业与当地达成深度合作，建立现代化鹌鹑养殖基地。这是四川目前海拔最高的鹌鹑养殖基地，2025年该基地鹌鹑存栏40万羽，出产鹌鹑蛋1400吨、有机肥2000吨，年产值达2000万元。

目前，眉山规模化养殖鹌鹑达600万羽，根据眉山市农业农村局规划，眉山拟建设1个300万羽、7个100万羽标准化养殖基地，全市鹌鹑存栏量将达到2000万羽。从600万羽到2000万羽，从4.5亿元到更大产值，眉山正以智能化养殖筑牢产业根基，以全产业链延伸提升附加值，以联农带农机制促进共同富裕。一枚小小的鹌鹑蛋，正在“孵”出一个前景广阔的大产业，为现代农业高质量发展写下生动的眉山注脚。