

锅碗瓢盆，“烹”出 300 亿元“厨房产业”

从小蒸笼到大锅灶，从炒菜机器人到智能化厨房，有这样一个小镇，它自己没有钢铁矿产资源，却用钢铁与智慧锻造出锅碗瓢盆、烹饪神器，将商用厨具的火种播撒到全球厨房，这就是位于山东博兴县的兴福镇。

兴福镇地处鲁北黄河滩区，区位、交通、资源均不占明显优势，却聚集了 2800 余家商用厨具生产加工及配套企业，形成了从原材料供应、模具加工、零部件生产，到成品组装、产品销售等完整的商用厨具产业链条，年产商用厨具设备 2000 万台（套），年产值 300 多亿元，占国内市场份额 40% 以上，产品销往欧美、东南亚等 60 多个国家和地区。

一人富、数人跟；一群富、带全村

兴福镇的厨具制造可以追溯到 20 世纪六七十年代。山东人爱吃面食，家家户户离不

开蒸笼。兴福镇人凭借精湛手艺，打造家用蒸笼等简单炊具，走街串巷售卖，靠着口碑积累，逐渐在十里八乡有了名气。

到了 20 世纪 80 年代，厂矿企业、饭店宾馆蓬勃发展，许多单位也有了自己的食堂。兴福人敏锐地捕捉到商机，率先办起小作坊，生产饭店、食堂常用的大锅灶、不锈钢餐具等。一个欣欣向荣的商用厨具产业，开始在兴福镇破土萌芽。

随着国内餐饮行业和民营经济蓬勃发展的蓬勃兴起，商用厨具的需求急剧增加。兴福镇的厨具企业如雨后春笋般涌现，从最初的十几家迅速发展至上百家，厨具产业初具规模。

从手工敲打走向“高端智造”

进入 21 世纪后，兴福镇厨具产业技术落后、同质化严重、品牌不强等弊端日益凸显，企业利润逐年减少，产业转型升级迫在眉睫。

兴福镇一方面大力引进先



▲图为位于山东滨州博兴县兴福镇的厨具展厅。

进生产设备和技术；另一方面鼓励企业开展自主创新，与高校、科研机构合作，建立研发中心，走本土化、本地化道路。

在当地政府和行业协会推动下，兴福镇厨具企业借助本地产业集群优势，通过加大科研投入、引进设备人才、优化产品结构等，构建起广泛的销售与服务网络，渐渐走上良性发展的道路。

有的企业研发出节能高效的燃气灶具，热效率比传统灶

具提高了 30% 以上；有的企业推出智能蒸饭柜，可通过手机 App 远程控制，实现精准蒸煮；有的企业研发出的智能炒菜机器人、智能厨房管理系统一经推出，便受到国内外市场欢迎……

科技创新让兴福镇的商用厨具产品逐渐摆脱了低端形象，开始向中高端市场迈进。

从线上销售到海外云仓为拓展市场，兴福人在销

售模式上不断下功夫，纷纷开启线上销售模式，通过直播带货、跨境电商等平台，将厨具产品推向全球。目前，全镇电商企业超过 200 家，线上交易额突破 1 亿元。

兴福镇还积极布局海外仓，通过集中存储厨具产品，提升物流效率。依托海外仓，企业可直接触达当地经销商与终端客户，实现“线下体验 + 线上下单”的即时交易模式。目前，以兴福镇为中心，博兴县已运营的商用厨具海外仓有 8 个、在建 2 个，实现了从“线下叫卖”到“云端卖全球”的华丽转身。

从最初的手工蒸笼，到全自动智能的烹饪设备；从叮当作响的家庭作坊，到智慧涌动的现代工厂，兴福镇用数十年时间，在锅碗瓢盆的烟火气中，淬炼和蝶变出一个畅销全国全球的商用厨具产业，既鼓了当地百姓的钱包，又丰富了全球厨房的餐盘。（冯媛媛）

皖台共耕新沃土：一株兰花里的乡村振兴协奏曲

新竹路、阿里山路……在安徽省合肥市庐江县有着几条以台湾地名命名的道路，诉说着这里与台湾之间的深厚情缘。

2010 年，庐江县经国家相关部门批准设立安徽庐江台湾农民创业园，依托合肥涉台人文资源和农业发展特色，吸引了众多台农来此投资兴业、共谋发展。

“我是第一批来到这里的台农，一直发展到现在。”来自台湾台中市的王金堂说，20 多年前，他就来到大陆从事花卉生意，后来专注于兰花种植。他表示，庐江地处长三角辐射区，区位优势明显。同时，这里与台湾有着深厚的人文渊源以及各项惠农政策，让他下定决心在这里开辟兰花种植的新基地。

从深色蝴蝶兰到渐变色等珍稀品种，王金堂的兰花库已汇聚 4000 余种兰花，年产量最高达 80 万盆。台企在园区内种植的有机果蔬、特色稻米等农产品也发挥着示范引领作用，并凭借优良品质赢得市场广泛青睐。

“我们是全国较早的一批台湾农民创业园。”庐江台创园管委会农业农村局局长张文灿介绍，该园区累计吸引利用台资总额 7500 万美元，现有 13 家农业台企，涵盖生物科技、食品研发加工、农业技术研发、现代农业及休闲旅游观光等领域。

2023 年，王金堂又添新身份——“安徽省乡村振兴人才”。近年来，庐江县积极推动台胞台商参与乡村振兴工作。

王金堂与多位台胞共同为台创园员工开展培训，分享台湾农业发展经验。同时，当地多次组织新型职业农民培训学员赴园区台企参观交流，促进两岸农业互学互鉴。“我今年虽然已经 70 岁，但现在成了一名‘新农人’。”王金堂说。

金秋十月，王金堂比往年更加忙碌。他穿梭于自家兰花花房与邻近在建的“生态大棚”之间，一个关于农文旅融合发展的长远规划正逐步落地。这位七旬“新农人”正谋划突破单一兰花种植模式，推动园区向“农业 + 文旅”的复合业态转型。



▲来自台湾台中市的王金堂在安徽合肥的兰花房内。

“从第一批来到这里的台农，到第一批转型的台农，我愿意为更多台胞在当地的发展探路。”王金堂说，他计划以高端兰花观赏为核心，结合当地特色农业，引入游客流量，打造一个集观光、休闲与体验于一体的农文旅融合新场景。

王金堂坦言，选择转型发展主要源于对大陆乡村振兴蕴含的农业农村发展机遇的深刻认识，对农文旅融合发展前景的坚定信心。

当前，庐江台湾农民创业园正突破原有单一的皖台农业合作与种植示范功能，加速向集农业高新技术研发、高端食品深加工、农业观光旅游于一体的综合型融合发展平台迈进。

“我们携手台农发展现代农业，同时以农业为桥梁搭建起皖台交流的平台。”张文灿说，该园区先后成立了安徽对台交流中心、合肥市台湾同胞投资企业协会庐江分会，成功举办了两届海峡两岸农业合作论坛等。同时，园区还积极组织台胞及当地涉农企业赴四川、福建、江苏等地，参与两岸农业特色交流活动，深化两岸农业合作与互动。

王金堂在庐江工作和生活已有 10 余年，既是园区发展的见证者，也是台农融入大陆农业发展的一个生动缩影。（据新华社）

内蒙古赤峰大庙镇 10 万吨番茄红透初冬“北菜南运”香飘全国

本报讯（记者 张鑫）初冬时节，赤峰松山区大庙镇公主岭现代农业产业园番茄丰收。交易市场里，各色农车载满番茄，农用车辆满载着红彤彤的番茄，农户们的谈笑声、车辆的引擎声交织在一起，绘就乡村振兴生机图景。

据悉，赤峰市松山区大庙镇公主岭现代农业产业园区总面积 2.3 万亩，已累计建成日光温室大棚 5000 栋，每个棚室年产西红柿 4 万余斤，总产量 10 万吨以上，产品销往北京、天津、上海、福建、广州、江苏、安徽等地。该园区辐射周边 15 个行政村，采用智能温控系统，通过传感器实时监测室内温度、湿度和光照，实现了精准调控，即使在 -20℃ 的寒冬，温室内也能保持番茄生长的适宜环境。水肥一体化技术的推广应用，更是让番茄的灌溉和施肥实现了自动化、精准化。此外，园区还不断引进和改良番茄品种，目前主打的几个品种不仅果型美观、口感佳，还具有耐运输、货架期长的特点，为“北菜南运”奠定了坚实的品质基础。

“北菜南运”模式是大庙镇番茄产业的一张王牌。依托完善的冷链物流体系和成熟的产销对接机制，这里的番茄从采摘、分拣、包装到装车运输，全程实现了标准化操作。清晨采摘的新鲜番茄，经过严格的品质筛选和包装，当天就能通过冷链车发往北京、上海、广州等南方大城市的农贸市场和商超。这种高效的物流和销售模式，不仅让南方消费者能吃到来自塞外的新鲜番茄，也让大庙镇的番茄卖出了好价钱。据了解，通过“北菜南运”渠道销售的番茄占总产量的七成以上，形成了一条从田间到餐桌的完整产业链，带动了运输、包装、仓储等相关产业的发展，提供了大量就业岗位。

在大庙镇，越来越多的农户通过参与番茄种植实现了增收致富。产业的带动作用还体现在村集体经济的发展上，部分行政村通过参与园区的基础设施建设、提供服务等方式，实现了村集体收入的大幅增长，为乡村振兴注入了持续动力。