

写好产业融合深化期“文章”

——《产业融合》周刊发刊词

本刊编辑部

6月1日出版的第11期《求是》杂志发表习近平总书记的重要文章《前瞻布局和发展未来产业》。文章指出,强化产业协同,坚持联动发展,推动未来产业同新兴产业、传统产业相得益彰。

未来产业与传统产业、新兴产业相辅相成、相互促进,传统产业底子雄厚,未来产业、新兴产业发展就会有后劲。

看一组数据。我国生产性服务业增加值从2020年的27.6万亿元增至2025年的42.2万亿元,信息传输、软件和信息技术服务业保持两位数增长;规模以上高技术制造业增加值增速持续领跑,智能网联新能源汽车、工业机器人等产品同比增幅超过30%。这些数字的背后,是一张日益清晰的产业融合网络——农业与文旅深度嵌套,制造业向研发设计和品牌服务两端延伸,数字经济渗透千行百业。然而,产业融合究竟意味着什么?它仅仅是技术层面的嫁接、产业链条的拼接,还是一场更深层的发展逻辑之变?

今天谈论产业融合,不能停留在列举新模式、新业态的层面,而必须回到更根本的问题上来:融合的本质是什么?从马克思主义政治经济学的视角审视,融合的本质是生产力发展到高级阶段后,对原有产业边界的突破与生产关系的适应性重构。

桃李面包焕新记:一栋楼里的“升链”改革

王德弟
本报记者 杜壮 王健生

傍晚6时,正值都市晚高峰,桃李面包上海研发创新中心却依旧运转如常,多条业务线的工作节奏正悄然切换至“加速模式”。

一楼物流仓库的冷链车正在装货,二楼中试车间的烤炉嗡嗡作响,刚脱模的面包冒着热气即将被送上冷却架。这一切,只为让消费者在第二天早上的货架上,拿到一块真正“新鲜”的短保面包。

“新鲜是有时效的,我们就是在和时间赛跑。”桃李面包相关负责人站在中试车间的玻璃窗外对本报记者说。

这场关于“新鲜”的赛跑,对一家有着三十多年历史的老字号而言,早已不是简单的生产提速。它是一场从骨子里自我颠覆的产业融合改革。这座于2025年10月正式启用的桃李面包上海研发创新中心,就是改革与创新的“心脏”。

1995年,60岁的退休教师吴志刚在辽宁丹东创立桃李面包。他以“当日生产、当日配送”的短保模式,在高价现烤与长保质期产品之间撕开一道缝隙。31年后,桃李已拥有24个生产基地、34个子公司、超28万个零售终端,成为中国短保面包市场的头部企业。

然而,老字号最大的敌人往往不是败给对手,而是困于惯性。

过去,桃李的新品开发流程是典型的“接力赛”:沈阳研发部做出配方,寄样到外部检测机构排队等报告,再联系销售团队寻找渠道,一个周期动辄两个月。等产品上市,市场的热点可能早已转向。

这栋新楼的诞生,就是为了打破惯性。桃李面包上海研发创新中心的四层楼功能分明:一楼仓库物流,二楼中试车间,三楼研发与检测,四楼共享办公。但这并不是简单的物理堆叠,而是一条垂直贯通的价值流水线。每个楼层之间步行不超过两分钟,电梯上下不过十几秒。过去跨城市、跨部门、跨数周的链条,被压缩在步行几分钟的垂直距离里。

三楼研发人员手工作出了样品后,直接送到二楼中试车间。这里不只是做小批量试产,更充当着关键的“翻译官”角色。经验丰富的创意师、工艺师、烘焙师



桃李面包股份有限公司上海研发创新中心外貌。(张辉 摄)

当人工智能、大数据成为新的通用技术,传统的产业分类正在被“系统耦合”逻辑取代——这不是简单的“1+1”,而是要素重新组合、价值重新定义、效率重新生成。融合的深层逻辑,是社会分工的再深化与再协同。

那么,融合究竟以何种面貌出现在今日中国的产业实践中?放眼望去,至少五个维度的融合正在同步深化。

其一,科技创新与产业创新深度融合。关键在于打通从实验室到生产线的通道,让科技成果真正转化为现实生产力。2025年全社会研发经费投入强度已达2.7%,超过欧盟平均水平;高技术制造业成为拉动工业增长的主引擎。科技为产业提供源头活水,产业为科技提供应用场景和资金反哺。

其二,先进制造业与现代服务业融合。传统制造业是单向的“造出来、卖出去”,而今制造企业向价值链两端延伸:向前强化研发设计和定制化服务,向后拓展供应链管理和远程运维。制造业是“身体”,服务业是“经络”,二者相互成就。

其三,数字经济与实体经济深度融合。这不是简单的“上网触网”,而是数据要素对生产方式的全方位重构。目前我国“5G+工业互联网”项目已超过2万个,领先的5G工厂平均产能提升25%,运营成本降低19%。“数实融合”正从概念走向系统推

进,成为新型工业化的核心动能。

其四,现代农业与文化、旅游、教育、康养、体育等产业深度融合。农业不仅是“吃饭的产业”,更是承载生态、文化、教育、康养等多重功能的复合空间。当前,我国休闲农业和乡村旅游年接待游客超过30亿人次,农事教育、乡村康养、体育赛事进乡村等新业态方兴未艾。种桑养蚕与丝绸文化研学、稻田与亲子乐园、茶园与康养基地、牧场与体育营地——跨界融合正在重塑乡村的价值。这种融合的要义在于:让农业跳出“一产”的局限,通过“农业+文旅教康体”激发乘数效应——既延长产业链、提升附加值,又满足城乡居民对美好生活的多元化需求,更为乡村振兴注入内生动力。需要警惕的是,融合不是简单的“拉郎配”,必须尊重农业产业规律,守住耕地保护红线和农民主体地位,避免过度商业化侵蚀乡土本色。

其五,国际与国内产业链深度融合。产业融合从来不是封闭的内部迭代,而是立足国内大循环、联通国内国际双循环的开放型升级。依托超大规模市场优势,我国产业链正从单一国内布局转向国内深耕、全球联动的融合发展模式,推动国内产业链供应链稳固升级与全球资源高效配置双向赋能。通过跨境产业链对接、内外标准互通、跨境产业平台搭建,打通内外产业壁垒,实现国内产

业升级需求与全球市场资源的精准匹配,既依托国际市场拓宽国内产业发展空间,又以国内产业高质量融合发展赋能全球产业链供应链稳定,构建开放、协同、高效的现代化产业融合新格局。

融合不是一蹴而就的工程,而是一场需要长期耕耘的系统性变革。它既需要顶层设计的引领,也需要地方和市场“摸着石头过河”的探索;既需要大企业的龙头带动,也需要中小企业在细分领域的深耕细作;既需要技术创新突破,更需要体制机制的同步迭代。

正是基于这样的认识,我们开设《产业融合》周刊,要做的不是对产业融合进行简单的“点赞”和“叫好”,而是以改革视角与创新思维审视融合进程中的堵点、痛点与突破点。我们关注政策动向,但更关注政策落地的实际效果;我们关注技术突破,但更关注技术在产业中生根发芽的真实过程;我们关注头部企业的融合实践,也关注中小企业在融合浪潮中的生存状态。

产业融合不是追逐风口的热词,而是需要数年甚至数十年持续投入的长期变革。我们愿与读者一道,透过融合的表象,洞察变革的深层逻辑;超越碎片化的案例堆砌,寻找可复制的经验与规律。为决策者提供参考,为实践者搭建平台,为研究者拓宽视野——这就是《产业融合》周刊的使命与初心。



在桃李面包股份有限公司上海研发创新中心,工作人员正在研发新产品。

(张辉 摄)

们联手手作时的揉面力度、醒发曲线和烘烤温度,逐一记录、反复校准,精准转化为机器可识别的大规模生产参数。温度、湿度、时间、转速——每一个变量都被量化为数据。

数据实时回传三楼验证,四楼销售人员拿着确定的成本与产能去报价。订单一旦落地,一楼冷链车即刻装货,连夜发往华东各地的零售终端。过去需要跨部门沟通、跨城市寄样、跨数周等待的流程,如今在上下楼之间高速完成。

“我们把串联做成了并联。”上述负责人表示。依托这套系统,新品从需求端到上架的周期缩短了近70%。

在“十五五”开局之年,桃李面包试图回答一个行业难题:传统产业如何实现“升链”而不“失重”?不盲目抛弃家底,不追逐虚无的风口,而是用物理空间的重新布局,倒逼组织流程的再造与完美。这或许是老字号转型升级的一份扎实答卷。

转型的底气来自市场的真实脉动。欧睿国际数据显示,2025年中国面包市场规模已突破2000亿元,其中短保面包占比超60%,低GI等功能健康烘焙赛道规模亦超40亿元。消费升级倒逼供应链改革创新,传统商超渠道深度重构,竞争已从价格战升级为品牌、供应链与体验的综合较量。

面对盒马、叮咚买菜等新零售渠道的崛起,桃李并未抛弃“中央工厂+批发”的

家底,而是“长”出了“链主思维”。“过去我们单腿跳,只做自有品牌;现在是双腿跑,To C和To B并重。”上述负责人透露,目前桃李已为多家新零售巨头提供定制化服务。

在这栋楼里,消费者的画像直接反推研发。渠道方将用户数据脱敏后提供给桃李,三楼研发团队据此设计配方,二楼中试车间将手作手感转化为机器指令,四楼销售精准报价,一楼凭订单发货。四层楼上下联动,让一家传统的制造企业主动嵌入新零售生态,成为产业链上的协同者,而不是被动的代工工厂。

更具想象力的变化,发生在企业文化层面。早年,吴志刚曾因醒发间温控表0.5℃的误差要求全线校准,留下“面包是有生命的”这句训诫。如今,这一基因被编码进工业物联网平台,每台设备的实时数据在沪、沈、津三地研发中心共享。

上述负责人说:“AI算法能把配方验证周期缩短70%,但算法的认真劲儿,是从吴老那里传下来的。机器不会偷懒,但它需要人告诉它什么是对的。”数字化不是对传统的抛弃,而是对传统最忠诚的继承。

这份对细节的执着,同样体现在三楼正在建设的烘焙教室中。未来,桃李将邀请消费者走进这栋楼,实现全链条透明化。上述负责人介绍:“我们已经和叮咚等公司合作,开展了消费者溯源体验

活动。”

“桃李不言,下自成蹊。”当创新的产业链条真正被打通,这块国民面包的故事才刚刚翻开新的一页。它拆掉的墙、连接的生态、留住的魂,正在让“桃李面包”这四个字,从一块老招牌,变成一个产业融合鲜活的新答案。

夕阳早已落下,上海研发创新中心四楼的灯光还亮着。楼下,又一车满载新鲜面包的冷链车驶出家门,汇入国际都市夜色的车流中。明天早上,它将出现在数以万计家庭的餐桌上。而在这栋楼里,另一批研发人员已经开始调试明天凌晨要试产的新配方。时间不会停下,桃李也不会。

为桑蚕丝绸高质量发展添一把火

朱保成

历史的长河奔涌向前,总有一些产业,承载着文明的记忆,又连接着时代的脉搏。桑蚕丝绸,便是如此。

它从来不只是绫罗绸缎。它是中华文明刻在丝绸之路上的活态记忆,是“一带一路”上流动的文化符号。同时,它也是今天我国少有的覆盖种桑、养蚕、缫丝、织造、终端品牌全链条的优势产业。更难得的是,这一产业天然联结着生态保护、产业升级与农民增收——一棵桑树,一头牵着绿水青山,一头连着百姓钱袋。我国桑蚕茧产量占全球约75%,生丝出口占全球六成以上,世界丝绸产业的重心牢牢定在中国。这份底气,源于数千年的积淀,也源于一代代从业者从未停歇的追赶与超越。

然而,身处产业融合的深化期,我们思考的不应只是产量和份额,而应是一个更根本的问题:如何让这一古老产业,在新时代焕发出新的生命力,真正成为乡村振兴的有力支撑?答案,藏在科技创新与产业融合的深层逻辑之中。

种业是农业的“芯片”,桑蚕丝绸的振兴同样从这里起步。十年磨一剑,家蚕、桑树、微孢子虫三大基因组难题被我国科学家接连攻克,奠定了中国在这一领域的领跑地位。江苏科技大学蚕业研究所建起全球最大的蚕桑种质资源库,培育出的“华康”系列家蚕新品种,抗病力强、丝质优,让中国牢牢攥住了种业自主权。但技术不止于实验室。丝素蛋白医用缝合线、骨修复材料走向临床,功能性真丝面料让传统织造焕发科技之美,桑枝、蚕沙正转化为生物医药和军工材料的原料。一根丝,早已越出纺织的边界,向着大健康、新材料、电子信息等领域延伸。这深刻印证了一个道理:传统产业一旦插上科技的翅膀,便能飞向价值更高的天空。

如果说科技是引擎,那么融合发展便是路径。“立桑为业、多元发展”并非口号,而是这些年蹚出来的实践。桑树耐盐碱、耐贫瘠,在西北的盐碱地上,一片片新桑林锁住风沙,也为牛羊提供高蛋白饲料,“以桑治碱”“桑饲结合”让生态账和经济账算到一起。在江南和西南,桑园变成景区,旧宅改造成民宿,研学体验引来成群的孩子。农民将土地流转出去,转身成为股东或产业工人。“桑+食品”“桑+医药”等精深加工拉长了链条,桑叶茶、桑椹酒、蚕丝面膜走进千家万户。桑树,正把一二三产串成一条珠链,每一颗珠子都闪着光。这恰是产业融合的生动注脚——不是简单的物理叠加,而是要素的重新组合、价值的重新定义。

产量大国不等于品牌强国,这是我们始终清醒看到的短板。长期以来,我们大量出口生丝,却眼看着别人加工成品牌产品高价返销。为此,业界协力挖掘丝绸文化内涵,推动蜀锦、云锦等非遗传技艺重新走进日常生活。“国潮”兴起,丝绸消费在年轻人中渐成风尚。行业标准加快制修订,“中华老字号”得到扶持,巴贝、万事利等龙头企业不断壮大。与此同时,我们积极牵头推进国际丝绸组织筹建,努力扩大中国丝绸的“朋友圈”。终有一天,世界提起丝绸,脑海中浮现的将不只是一段历史,而是一个个响亮的中国品牌。

产业的温度,最终要落在农民的荷包和笑脸上。桑蚕丝绸扎根乡村,是富民兴村的重要力量。我们深入落实“东桑西移”“东绸西固”战略,西部主产区新增桑园340多万亩,广西、云南、四川等地众多农户因此有了稳定收入。工厂化养蚕让农民不必再“看天吃饭”,技能培训把新手变成能手,联农带农机制让利益分配更公平。每一次看到蚕农数着茧款时绽放的笑容,我便更深刻地会到:产业发展的分量,就在这一张张笑脸里。

成绩值得肯定,但困难依然摆在面前:传统养殖模式转型尚慢,部分关键技术装备依赖进口,品牌溢价能力偏弱,国际竞争压力加大。这些,正是“十五五”必须啃下的硬骨头。2026年作为开局之年,行业将紧扣国家战略,一件接着一件干。科技上,全力推动国家桑蚕丝绸产业技术创新中心落地,推广工厂化智能化养殖和“六化”配套技术,做实饲料桑收储利用;协同推进盐碱地综合治理和特色农机研发,让桑蚕丝绸与畜牧业、生态治理深度融合。品牌方面,加快深耕培育,确保国际丝绸组织年内成立。政策、人才、资金、平台四大支撑同步跟上,让党建与产业发展拧成一股绳。

桑蚕丝绸这一千年产业,正站在融合发展的新起点上。我们期待,汇聚各方力量,实实在在为桑蚕丝绸高质量发展添一把火,为乡村振兴助一分子。

(作者为中国品牌建设丝绸蚕桑品牌集群主席)

