



江门咖啡



揭阳玉雕



中山红木



汕头牛肉



东莞藏茶

本版统筹/羊城晚报记者 张德钢

基本不产咖啡豆的江门,形成超30亿元产值的“侨都咖啡”新业态;没有规模化肉牛养殖基地的汕头,打造牛肉火锅与牛肉丸特色产业;无玉的揭阳,却实现“玉”满天下;无原生红木资源的中山,培育起全国标杆性红木产业集群;鲜有产茶的东莞,铸就全国顶尖的“藏茶之都”……

连续多年稳居全国经济总量首位,广东的产业发展正不断跳出资源禀赋局限,引进天下资源、智造广货精品、行销全球市场,造就了诸多“无中生有、从零做强”的特色产业奇迹。羊城晚报记者深入广东各地一线,探寻广东多个“无中生有”代表性产业的发展态势,解码其创新突围的发展逻辑。

## 江门

### 借侨乡基因打造侨都咖啡 “变”出超30亿元产值

从华侨带回来的一把豆子、一个咖啡壶,到如今完整的产业链,原产于异国的咖啡豆在中国侨都江门形成了年产值超30亿元的“侨都咖啡”新业态。须知,江门本土原本不产咖啡豆,却凭借深厚的制造业根基与开放的侨乡基因,买豆、烘豆、品豆,制造咖啡壶、研发智能咖啡机,把咖啡生意做到全世界,喝咖啡也“喝”到全国前列。

江门与咖啡的故事,开始于华侨侨囊里的咖啡豆和咖啡壶。早在19世纪60年代,远渡重洋的五邑先辈就把咖啡豆和咖啡壶装进归家的行囊。他们从南洋和北美返回故土,把喝咖啡的习惯也带回家乡。咖啡在美国带来的铝壶里滚烫,浓香氤氲了这座侨乡。这种味觉的偏爱传承至今:江门市商务局数据显示,目前,江门市咖啡相关经营主体近2000户。在《中国城市咖啡店密度排名》中,江门每万人拥有咖啡店数量高居全国前五位。

华侨不仅为江门带回咖啡,还开辟了新的生财之道。21世纪初,一批深耕港澳的咖啡企业落地江门,布局内地市场。2002年前后,香记(江门)咖啡有限公司、江门市诚品食品有限公司等知名咖啡品牌先后落户江门,让江门成为国内较早开展专业化咖啡烘焙生产的城

市。与此同时,作为传统的外贸城市,江门的一些五金不锈钢制品企业也逐步转型制作咖啡器具。如江门市新会区凯宇实业有限公司在2000年前后推出首款自研的不锈钢法压壶后,全面切入咖啡器具赛道。

如今,江门已成为粤港澳大湾区重要的咖啡加工生产和出口基地,咖啡及相关产业年产值超30亿元。当地咖啡设备及零配件生产企业超350家,烘焙咖啡年产能超1万吨。巨大的产业势能锻造出“侨都咖啡”巨大的品牌影响力。今年举行的第四届中国侨都(江门)咖啡节,全球330多个咖啡品牌齐聚,51万人次客流涌入,3大顶尖咖啡行业赛事精彩纷呈,俨然已是中国咖啡产业的一大盛会。

近日印发的《江门市促进“侨都咖啡”产业高质量发展行动方案》提出,打造一个贯穿一二三产业、“种植有规模、制造有优势、贸易有渠道、消费有特色、文旅有融合”的咖啡王国。值得注意的是,江门将建设天露山精品咖啡种植产业,打造侨乡精品咖啡种植核心区,咖啡农文旅融合示范区,重点招引咖啡规模化种植、良种培育及“咖啡种植+农文旅”融合项目。也就是说,年产值超30亿元之后,江门咖啡产业将补上最后一块种植“拼图”。

羊城晚报记者 陈卓栋

## 揭阳

### “天下玉,揭阳工” 无玉实现“玉”满天下

“天下玉,揭阳工!”在揭阳市揭东区磐东街道,不产一块玉石的阳美村,却书写了中国玉文化产业的神奇。如今,这里是亚洲规模最大、档次最高的玉器翡翠加工基地和贸易市场。从“挑八索”的乡间小路,到如今的现代化产业集群,揭阳玉雕产业的“无中生有”,书写了产业发展的“奇迹”。

盛名之下,人们总会好奇:不产玉石的地方,何以“玉”满天下?答案藏在阳美村百余年的攻玉光阴里。走进揭东区阳美玉都,道路两旁玉字招牌层层叠叠,阳美玉器市场、百分天光墟、大世界翡翠城等商圈星罗棋布。很少有人能想到,这片寸土寸金的玉雕重镇,最初是由一根扁担挑出来的。

“在以前,阳美村自然条件有限,很多农民靠种地很难维持生计,“挑八索”成了重要的生活来源。”揭阳产业园玉文化产业服务中心主任夏怀书告诉记者,他的祖父夏翰城就是早期“挑八索”的农民之一,挑着担子走街串巷,买卖旧货,收购旧玉、簪花,挣一丁点零碎收入。贩着贩着,“挑八索”的农民渐渐发现,再多的杂货也不如珠玉翡翠值钱。于是,珠玉翡翠成为重点收购对象,这些脱离农田、以玉石换粮食的农民,成了最早的“玉农”。

从“玉农”到“玉商”,揭阳人用了100多年的时间完成蜕变。他们凭着一股潜心钻研的匠心与吃苦耐劳的韧劲,把珠宝玉器行业从无到

有地壮大。改革开放后,敢为人先的阳美人干脆直奔缅甸采购翡翠原石,切割、加工、销售,一步步把一个小村庄变成了全国重要的翡翠设计、加工基地和贸易集散中心。2005年,“亚洲玉都”花落揭阳;2006年,“中国玉都”称号加身;2008年,阳美翡翠玉雕入选国家级非物质文化遗产;2011年,阳美玉都成为国家4A级旅游购物景区……这个不产玉的地方,把玉的故事讲得最响亮。

故事之所以动人,在于手中的功夫。“天下美石、阳美成器”,这些业界流传的美誉,指向的正是揭阳玉雕那股“奇、巧、精、特”的魅力。百余年来,揭阳玉雕融汇南北风格,又吸收了潮汕木雕、石雕、潮绣、陶瓷等传统工艺的精华,哪怕再小的细节,也愿意不厌其烦地打磨、修饰。浮雕、立体雕、微雕、镂空雕轮番登场,让一块块美石成了精妙绝伦的艺术品。

技艺在薪火相传中持续闪光,产业也在深耕中不断延展。如今,揭阳玉文化产业已拥有从业人员10万余人,商户近5000家,设计雕刻工作室500多家,形成从玉石毛料拍卖、设计加工到博览、鉴赏、旅游、会展一体的完整产业链。每年玉文化节期间,国内外玉商云集,玉石拍卖、精品展览、文化论坛轮番上演,带动一座城市“逛古城、看英歌、购美玉、品美食”的文旅热潮。

羊城晚报记者 张谱跃

## 咖啡、玉石、红木、牛肉、茶叶……以全域资源助广货精品行销天下

# 解码广东“无中生有”产业魔法



AI制图

## 汕头

### 牛肉火锅香飘海内外 靠外地牛成就大产业

“来到汕头,第一顿必须上牛肉火锅!”不少老饕专程奔赴汕头,就为了一口地道鲜切牛肉。殊不知,一桌牛肉火锅的背后,还藏着一场惊艳的产业奇迹——这片缺少规模化肉牛养殖基地的土地,孵化出了火遍全国、蜚声海外的牛肉火锅与牛肉丸这两张美食产业名片。

今年3月,在汕头市委书记温湛滨带队的“汕品耀香江”活动中,汕头本土企业杏花吴记携牛肉丸等产品亮相香港,在现场与香港企业联记号达成百万元订单。品牌创始人吴宗林骄傲地表示:“这是企业首次进驻香港市场,为品牌‘走出去’迈出关键一步。”

“汕头本地没有养殖基地,我们主要从西北产区采购,专挑‘西北齿槽’秦川牛,只选用5至6年、八齿标准的牛,这能保障雪花级别达45%以上。”吴宗林深耕行业30余年,严苛的选材标准是他立足市场的核心底气,也让他家的街边老店成长为本地牛肉餐饮店的头部“网红”。据他介绍,在高效供应链的支持下,牛肉从屠宰场到餐桌最快仅需60分钟。

“除了外地游客,也有不少外国

朋友来吃,他们吃完无一例外都竖起大拇指!”吴宗林表示,汕头玩具、内衣纺织等支柱产业远销全球,一顿牛肉火锅也成为本地企业家招待海外客商的标准,这也让不少外国客商成为牛肉火锅的忠实粉丝。

走在汕头的街头,大大小小的牛肉火锅店让人眼花缭乱,而丰富的牛肉深加工衍生品也依托线上渠道走得更远。以杏花吴记为例,该品牌依托小程序、视频直播平台等渠道,线上销售额突破1亿元。据吴宗林介绍,下一步,该企业还将继续开拓海外清真食品市场。

近年来,汕头持续深耕牛肉美食文化IP,美食嘉年华、牛文化周、火锅品鉴会、牛肉产业推介会等活动如雨后春笋般落地。汕头市牛肉产业联合会秘书长陈进全介绍:“放眼全市餐饮,至少有三成是与牛肉餐饮相关,这也得益于本地全链条企业的共同努力,新老品牌企业百花齐放,相继走出汕头、布局全国,形成规模化产业集群。协会正全力推进汕头牛肉丸国家地理标志商标申报工作,以标准化、品牌化赋能产业高质量发展。”

羊城晚报记者 蚁璐雅

## 中山

### 无木生金、匠心筑业 红木产业惊艳全国

善的红木家具生产基地。当地搭建起多层次科创平台,木材智能干燥、红木DNA树种检测技术领跑全国,出台12项行业团体标准;落地“大涌红木放心购”体系,破解材质造假、定价模糊等消费痛点。在此基础上,当地还依托校企合作、工匠职称评审、全国雕刻大赛,源源不断培育技能人才;持续完善高速路网与商业配套,以红博城为核心打造千亩红木商圈,红博会、直销节等会展品牌持续激活产销市场。

近年来,面对原料依赖进口、市场分流、转型升级缓慢等客观发展难题,中山市将红木纳入制造业当家重点产业集群,出台智能家居三年行动计划,落实技改补贴、以旧换新等扶持政策;大涌推进低效厂房改造、盘活产业用地,一边完善技改扶持,一边引导企业试水直播电商、全屋定制,推动红木跨界联动灯饰、文创、文旅产业。顺应行业新趋势,中山红木逐步告别材质溢价依赖,朝着原创设计、全屋定制、数字化生产、产文旅融合方向转型。

伍建波如今已成为中山市民间文艺家协会主席、波记紫檀馆董事长。在他看来,中山红木“无木却兴业”有着深刻的底层逻辑:省市镇多级政策持续护航,产学研赋能创新,一代代匠人坚守工艺创新,才让中山红木产业实现从无到有、由弱变强的奇迹。如今,立足湾区发展新机遇,中山红木正以规范化、品牌化、文旅化姿态,持续擦亮“中国红木产业之都”金字招牌。

羊城晚报记者 张德钢

## 东莞

### 从存量优势到品质引领 鲜少产茶却成“藏茶之都”

今年9月,2026第二十届东莞茶业博览会暨中后期茶(东莞)交易会将在东莞举行。这座鲜少产茶的城市,凭借40多万吨民间收藏茶叶、超10个茶叶市场、上万家茶庄茶店、约60多万平方米的仓储面积,被誉为“中国藏茶之都”。如今,东莞藏茶产业正经历着一场从“存量优势”向“品质引领”的关键跨越。

早期东莞藏茶,带着鲜明的民间色彩。20世纪90年代开始,大量港商、台商在东莞投资办厂,将品种、收藏茶叶的风气带入东莞。这种风气慢慢地影响了本土企业家,他们也逐渐开始关注老茶、陈茶。藏茶需要足够的土地面积建仓库,相对于毗邻的广州和深圳,东莞土地资源富足,这也为东莞藏茶提供了契机。

东莞有着大大小小的茶叶市场十多个,而历史最久、市场最旺、规模最大的,便是万江石美茶叶交易市场。经过23年的发展,这里已成为国内第二大茶叶市场,上千家客商来自福建、云南、湖南等地,各类品牌齐全,产业链供应链集聚,茶产业需要的商品在石美茶叶市场都能一站式采购。

2023年11月,东莞被正式授予“中国藏茶之都”称号。授牌仪式上,中国国际茶文化研究会发展与促进部有关负责人指出,经多位权威专家

评审认定,东莞现有藏茶量、老茶保有量和交易量均位居全国第一。

“藏茶之都”的金字招牌背后,是强大的专业人才队伍在支撑。近年来,东莞连续举办多届茶艺师与评茶员职业技能大赛,获得行业执业资格的选手已超过300名。这些具备国家级一级评茶技师、高级茶艺师等专业资质的人才,不仅提升了东莞茶行业的整体服务水平,更为“藏茶之都”的品牌建设提供了坚实的技术保障。

藏而不动,再大的仓储也只是库存。眼下,东莞藏茶产业的焦点正从“藏”转向“卖”,从存量管理走向价值发现。今年年初,东莞市茶叶行业协会中老期年份茶专业委员会成立,近80名行业代表共同签署《莞藏老茶品质倡议书》。东莞市茶叶行业协会主席卢树勋、会长赵沛良先后表示,东莞藏茶已从全国第一的存量规模,迈向追求标准化、可追溯、高价值的第二阶段。

据东莞市茶叶行业协会秘书长李启敬介绍,接下来,协会将依托专委会打造“莞藏老茶”地域公共品牌——通过统一的认证标识、严格的质量管控和持续的文化输出,让全球茶友只要看到“莞藏”二字,就能联想到“靠谱的老茶”,激活东莞海量藏茶资源形成“老茶原料银行”。

羊城晚报记者 文聪