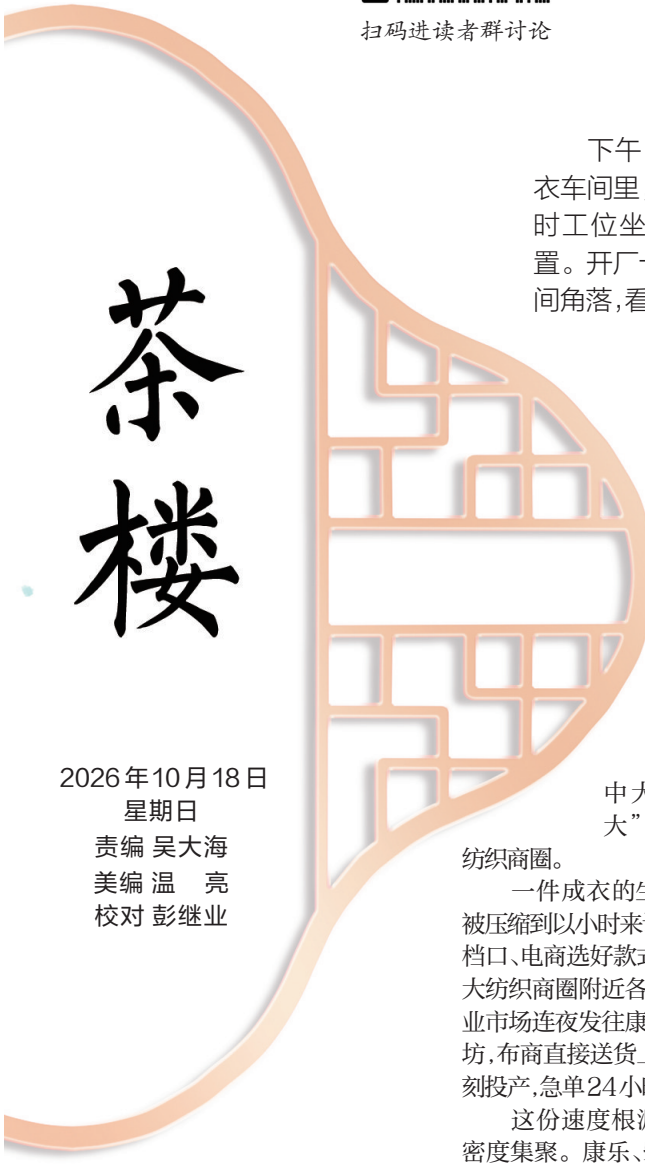




茶楼

2026年10月18日
星期日
责编 吴大海
美编 温 亮
校对 彭继业

解码广州海珠康鹭片区服装产业的发展变局

“康鹭更新”能否助力“小单快反”突围？

文/羊城晚报记者 詹淑真 廖梦君 孙晶 孙绮曼 图/羊城晚报记者 廖梦君 詹淑真

下午3时，鹭江一间300余平方米的制衣车间里，30余个工位依次排开。订单饱满时工位坐满工人，行情清淡时厂房大半空置。开厂十余年的老板娘杨丽（化名）坐在车间角落，看着机器停停转转。

坐落于广州海珠区中大纺织商圈腹地的康乐、鹭江片区（以下简称“康鹭”），是珠三角乃至全国服装产业的一份特殊样本。高

峰时期，片区内的城中村里集聚5000余家中小制衣作坊、数十万产业从业者，生长出国内最成熟的服装“小单快反”柔性供应链：布匹、打版、缝制、仓储物流在5公里半径内实现闭环，24小时即可完成从面料到成衣的全流程生产。

近几年，康鹭片区城市更新推进，把这套运行30余年的民间产业生态推到聚光灯下。一边是安全、发展等中心城区现实治理

压力，一边是一套难以简单复制的产业生态。大量小微制衣厂面临清租、搬迁、外迁的现实命题。制衣老板与产业工人面对几种选择：留守、迁徙、退出行业。留下，需要承担上涨的租金；搬走，则要直面丢失产业链优势的风险。

生产还在继续，订单依旧流动。本调研试图还原这场产城博弈：在城市更新浪潮下，“小单快反”这套产业逻辑，如何寻找新的生存路径？

产业集聚 24小时成衣的“康鹭密码”

纺织圈内流传一句话：“全国纺织看广东，广东纺织看中大。”这里的“中大”，指的就是中大纺织商圈。

一件成衣的生产周期，在这里被压缩到以小时来计算。来了急单，档口、电商选好款式面料，布匹从中大纺织商圈附近各大市场面料辅料专业市场连夜发往康鹭街巷的制衣作坊，布商直接送货上门，工厂接货立刻投产，急单24小时便可交付成品。

这份速度根源在于产业的高密度集聚。康乐、鹭江村内，打版、裁床、缝纫、锁边、纽扣拉链辅料采

购、仓储发货，全部可在5公里范围内解决。缺一颗纽扣、一条拉链，下楼就可以补齐。

“别的地方厂房修得漂漂亮亮，但是面料拿不到，一切都是白搭。”服装从业者黄鑫直言，女装爆款生命周期极短，时间本身就是硬性成本。一旦工厂外迁，每一次补料、换辅料都要叠加物流时间。

康鹭片区服装厂何师傅深耕这一片区多年，他直言，康鹭城中村小厂房的价值不只是租金低廉，更在于原材料采购、招工、生活消费配套高度便利，大量隐性成本被这种便利消化。

产业高密度的价值，建立在市场需求的深刻变化之上。多位本地制衣厂经营者的共同感受是，

【企业主】康鹭优势难以取代 物流增加时间成本

我老家政府给政策，三年不要房租，算下来直接省200万元。听起来诱惑很大，但面料要从广州物流回去，时效性就差一截。

——服装企业主 黄某

【工人】产业应当集体流动 注意补充生活配套

改造应当计划性边拆边建，同步建设厂房与工人配套宿舍，优先安置愿意留在广州经营的存量工厂；新建园区不能只重硬件，要补齐餐饮、商超等生活配套。只有大批老板集体入驻同一园区，工人才会跟随流动，零散引导搬迁很难落地。

——康鹭资深制衣工人 何师傅

【专家】建议分片滚动更新 提质不断链

康鹭不是产业老化淘汰，而是空间形态落后，其产业链、供应链、市场生态依旧极具竞争力，不能简单走“腾笼换鸟、整体外迁”老路，核心应当是原地升级、就地迭代，完整保育产业生态。数十年沉淀的半小时全链条协同网络、小微共生氛围、工匠经营群体、全国市场流量，都是外园园区无法复制的核心资产，一旦流失很难恢复。建议采取分片滚动更新，搭配稳企补贴、优先入驻政策，实现“建新不退旧、升级不外迁、提质不断链”。

——华南城市研究会副会长、暨南大学教授 胡刚

康鹭当下的政策选择，要么保全集群完整性就近整体迁移，要么拆解产业链的同时以高速物流与数字化平台重建“产销连接”，以弥补损失的“康鹭时间”。惟其如此，空间重构才不会以牺牲产业竞争力为代价，康鹭之变方能真正实现“留得住、转得动、连得上”。

——广东省社科院改革开放与现代化研究所博士 谷雨

【规划】延续商圈优势与产业生态 打造数字供应链平台

立足延续中大纺织商圈优势与产业生态的目标，提出“保留部分关键生产环节、分类施策重组企业结构、打造数字供应链平台、品牌集聚设计孵化”四大发展策略，构建都市时尚服装智造基地。

——《海珠区凤和（康乐村、鹭江村）片区城市更新单元详细规划》

弹性用工 市场倒逼柔性生产更灵活

“今天有单，马上可以招来一批人，做完再去接下一单。”这是康鹭小微工厂长期形成的生产节奏。这背后是一套成熟的日结、计件制灵活劳动力市场。

制衣工曹太平在这里做了20多年日结，“干完当天拿钱，明天不想来就可以不来。手艺好，忙的时候能挣四五百元；行情差时，可能一整天找不到活”。

对小微工厂主，这套用工模式的价值在于人力成本可随订单调整。陈婷直白概括生存逻辑：“有事做就赚工费，没事做就亏房租。”

当然，这一自发形成的灵活生

产体系也并非完美。大量日结工人和作坊之间没有正式劳动关系，一旦发生工伤、劳务纠纷，工人和工厂都容易陷入维权困境。

近年来，这套自发形成的劳动力市场正在逐渐规范。片区改造之后，政府把零散马路招工引导进入标准化招工广场，叠加岗位发

利益博弈 作坊在留守与外迁间摇摆

也涨到七八十元。

“要搬大家一起搬，产业不能被打破。”2024年时，从业者曾提出这样的愿望。两年过去，从业者已经分散。一部分人选择回湖北老家建厂；一部分落脚清远、新塘；一部分咬牙留守康鹭承担高租金；还有一部分辗转转到管控相对宽松的番禺南村、白云石井、佛山南海大沥。

脱离了康鹭的完整面料辅、劳工网络，这些企业的生存甘苦自知。清远、增城、花都等园区推出免租、搬迁补贴等政策红利，但有工厂主考虑到上下游供应链等问题，选择在康鹭附近周旋，一边经营，一边期待这片延续多年的产业网络重新布局。



广州海珠康鹭，灵活就业人员正在寻找合适的用工需求

空间重构 从物理集聚迈向数字链通

事实上，康鹭启动大规模更新改造，有清晰的城市治理现实动因。康鹭属于广州中心城区核心位置，原有城中村自建房形成大量“上居下织”格局；底层或者二三层做制衣车间，楼上居住，仓库、作坊、民居混杂在握手楼中。电气火灾隐患长期突出，公共服务配套严重不足，村民改造意愿强烈。

如今，康鹭城市更新已经进入实质推进阶段。广州市海珠区2026年政府工作报告显示，有序推动康鹭片区更新改造，发挥“指挥部—网格—街道—村社”四级联动工作体系作用，一次性高票通过拆迁补偿方案表决，提前一年完成首期9个地块集体物业清租清拆，仅用半年实现从首拆到首建的历史性突破，2个首建地块率先开工，实现连片化、规模化改造。

《海珠区凤和（康乐村、鹭江村）片区城市更新单元详细规划》提出，保留部分关键生产环节，分

配？中心城区的市场、设计和订单，能否快速连接外围生产基地？不同区域之间的物流速度能否进一步提高？

华南城市研究会副会长、暨南大学教授胡刚进一步把康鹭放置在广州建设国际消费中心城市的大局下观察。他认为，片区可以借助更新完成四重跃升：推动产业从低端代工走向原创设计、品牌孵化；打造面料体验、成衣定制、直播文旅融合的消费地标；优化职住配比，完善配套留住产业人群；联动琶洲数字经济，打造扎根广州、辐射全国的时尚纺织枢纽。而实现这一切的前提，是空间升级服务于产业保育，不能割裂产城的共生关系。

康鹭需要改变的，是安全隐患、低效空间和不规范的生产用工方式；值得延续的，则是近年来形成的市场敏感度、专业分工、快速响应和低成本试错能力。

空间和生产网络在变，支撑这

讲饮讲食

怎样的菜单让库克、苏炳添吃到“光盘”？

日前，苹果公司原CEO、现任执行董事长库克与“亚洲飞人”苏炳添现身有91年历史的广州酒家饮茶吃饭，被不少街坊茶客遇见。

很多食客关心，库克和“苏神”当天吃了啥？我们拿到了完整的菜单。据悉，当天是一道热汤打头阵，黄榄肉汁炖花胶；主菜是金丝姜蓉脆皮鸡，另有一道红葱头淋生菜胆，清甜又爽脆；点心6款，分别是穗城虾饺皇、松露小笼包、豉汁蒸排骨、爽脆红米肠、香煎萝卜糕、梅子叉烧包；最后以甜品燕窝双皮奶收尾。

应当说，整套菜单组合非常“广州”。广州人说“无鸡不成宴”，主菜金丝姜蓉脆皮鸡是广州酒家的招牌。其选用海南走地鸡，无骨斩件上盘，姜丝炸至金黄酥脆、摆成凤尾状。吃的时候，可把鸡肉均匀裹上姜丝，鲜嫩爽脆中带着姜香，让广州白斩鸡的味道得到全新演绎。

6款点心则是早茶的杰出代表。广州早茶主打清鲜本味、咸甜调和，口感丰富多变，弹、滑、糯、酥、软并存，小巧精致，重在凸显食材本身的风味。

虾饺、排骨、萝卜糕等自不必说，风行数十年长盛不衰，不少茶客都常点；爽脆红米肠是本世纪初诞生的新晋“经典”，同样颇受食客欢迎。红米浆蒸制的粉皮嫣红柔韧，自带天然色泽和清新果香，内裹金黄酥脆炸两、鲜虾仁，蘸上秘制豉油、花生酱，一口下去咔嚓作响，外软、中脆、里鲜，三重口感层层交织，米香、酥香、鲜香、酱香在口中相融，值得慢慢细品。

脆皮梅子叉烧包则是广州酒家的原创点心，其外形、色泽、口感都颠覆了传统叉烧包的风格。不同于传统白色松软外皮，它以老面种制作而成，烘烤至咖啡色，质感酥松，麦香醇厚。馅料选用半肥瘦叉烧肉丁，搭配梅子肉、梅子酱，叉烧的咸香加上清新柔和的果香，入口清爽开胃，有满满的记忆点。

那么，这套菜单是否符合两位的胃口呢？据现场工作人员介绍，他们离开时没有剩菜，直接上演“光盘”行动。如此说来，应当是满意的。

一场聚会，体现了广州饮食文化的精髓。首先，在松弛中满足口腹之欲。“慢”和“叹”是个中核心，只要你愿意，可以从早上一直吃到下午。人们常说早茶是“一盅两件”，其实何止“两件”这么简单？据专业机构统计，广州早茶品种数量足有4000种以上，稍有名气的茶楼便会常备60至100款。即便日日上茶楼，也不必担心吃厌。

至于饮茶之外的“倾偈”，更是要义。交流信息、联络感情、洽谈生意、筹划宏图、迎新叙旧、相亲结友、止纷息讼、一解乡愁……毛泽东与柳亚子曾在诗中提到“饮茶粤海未能忘”，鲁迅先生也说在穗饮茶“可以和朋友作半日谈”。以茶为媒，联络感情，诚然如是。

据悉，近几日已有市民持库克、苏炳添同款菜单，前往茶楼打卡闲叙；菜单中的一些餐点也能在近日举办的广州精品美食周现场吃到。忙里偷闲，走，且饮杯茶去！

邓伟东



苏炳添、库克共饮早茶