

深植创新基因 擘画染织面料后整理的“鑫”精彩

■ 吴尚 童杰

在染织面料后整理行业的领军企业晋江创鑫机械有限公司董事长钟杰看来,过去的一年最让他感到欣喜的不是日益攀升的生产销售业绩,而是企业迎来的几件“大”事:一是拿到了国家高新技术企业认定证书,这是对企业追求科技创新高质量、高标准的一个认定;二是六年磨一剑,投入研发经费2,000多万元,克服技术壁垒和困扰行业多年难题的多套色辊筒数控印花机在国际纺织之都绍兴柯桥的一家知名企业投产,随着机器在宽大方厂里轰鸣运转,开启了印“钞”模式;三是公司总工程师吴春麟在主持研发中心10年之际迎来了昔日搭档王四清高级工程师,两位同在素有印染机械领域“黄埔军校”之称的黄石某纺织机械公司共事的技术领军人,将共同为创鑫机械的未来描绘蓝图……这几件事的背后,能清晰看到一个企业的内质——“创新”,多年来倾力浇灌的创新红利繁花绽放了。

惟创新者进,惟创新者强,惟创新者胜。回想2011年企业初创之际,在给企业命名为“创鑫”的一刻,钟杰或许没有意识到:在个人、企业、产品和行业交错发展的脉络中,早已注入了创新基因,成了驱动企业奔腾向前的内在动力。晋江创鑫机械有限公司最初依托先进的进口激光制版设备从事印花辊、压花辊、3D制版辊、镜面辊、工业用辊等制版制辊业务,凭借自有镜面辊温差控制等核心技术确立了行业标准主导地位;再升级到生产以物理整理为主打的面料后整理设备,研发生产出全国独有的肤感绒感处理技术,生产出精细磨毛磨花机、压花压光机、深度复合机、针织对中机、分膜机和卷布机系列设备;2013年企业取得重大技术突破,先后研发制造出技术领先的“铁牛”系列印花、整理专利数控产品:纳米双色柔印机、定位多色柔印机、定位多色烫金机、双面印花复



●钟杰董事长在办公室与技术团队讨论新设备研发情况。

合机、三维压印机、湿法机、分膜机、激光微孔机、高精度涂膜机等设备,畅销海内外,受到行业广泛青睐;2022年困惑了业界多年的多色套印辊筒“金牛印花机”问世,成为名副其实的“金”字招牌,标志着企业的核心技术已经处于世界领先地位。这套多色套印辊筒印花机采用自主研发的“多套色凹版印刷”发明专利技术和橡胶导带辊筒印花相结合,实现高密度、全渗透、不流白的完美印花效果;印花精准定位,精密度可以达到纳米级单位,印花效果可达云纹渐变过度仿真效果,媲美甚至超越数码印花;用水量比平网圆网印花减少90%,节省染料2/3。投产之后可为企业和整个行业带来百亿产值增量,拉动上下游产业链增值空间巨大。

依靠技术创新突破国外技术垄断和行业困扰,在面料后整理这样一个细分的领域中,创鑫科技已经成为行业标杆!技术创新带动着

晋江创鑫机械有限公司的产品结构从简单到复杂完成华丽转身、化茧成蝶,而蜕变的每一步又与面料后整理行业的每一次升级形成了完美的契合。一块块奖牌、一面面证书清晰地展示着企业的技术创新成果:国家高新技术企业、福建省科技型企业、福建省科技小巨人领军企业、面料后整理行业首个泉州“2025 数控一代”入库企业、晋江“特专精”企业、中国著名品牌、中国纺织机械行业十大品牌、全国质量诚信承诺示范企业、全国质量检验稳定合格产品,取得自主知识产权发明专利7项、实用新型专利55项。

追问创鑫机械内在本质的优势在哪里?钟杰会毫不犹豫地告诉你,是“创新”。创新发展的密码是什么?又何以握住创新的“金钥匙”?两点至为关键,一是坚持问题导向,二是做到精准发力,三是人才集聚。

染整行业是纺织工业产业链的中间环节,衔接着上游的纺织纤维和下游的纺织品、服装产业,在整个纺织工业中发挥着重要作用。面料后整理是纺织产业链中提升产品品质、推进绿色发展、提升产品附加值的重要环节。随着纺织印染行业由制造到智造的跨越,机械产品由注重质量、结实耐用逐渐向技术领先、独有的特征转化,对设备生产企业提出了更高的要求。后疫情时期面料市场开动重启键,释放强大需求,绿色、高端、时尚的特种面料、功能面料等差异化产品成为市场主流。面对新的市场、新的变革中的商机,创鑫机械紧跟时代步伐,始终以引领市场为己任,以“创造人机和谐之典范”为追求,在高端面料特殊整理领域突出“创新制胜”。面料后整理新技术+特种设备=高端面料,一款创新设备将制版工艺、后整理工艺和花色品种形成一体,客户购买设备既是提供工艺、结构,也是买了花型和设计。设备再也不只是一个冷冰冰的机器,在机器运转完成生产的同时,将单纯的整理功能变成了适应消费升级要求的时尚、绿色、健康高端面料,完成以技术创新赋能产能转型和产品升级。

晋江创鑫机械有限公司锚定“绿色高端、世界领先”的目标,加强核心技术攻关,构建强大的技术创新体系为产品研发保驾护航;依托企业技术团队成立了自主研发平台和工业设计中心;与多所高校合作共建协同创新平台和智能装备研发中心,建立起完善的产学研联动机制。2022年底同江南大学柯桥轻纺产业技术中心共建“绍兴市绿色印染技术研究院特种装备联合研发中心”;从设备制造向面料加工产业链延伸,先是在杭州成立了高新设备共享工厂,进驻柯桥腹地,与国际面料市场接轨,打造特种高端面料后整理工厂;与浙江大学健康技术应用中心共建“绿色面料联合研发中心”,开发适应未来市场的家纺和墙布环保面料(基于甲醛分解技术的高端除甲醛面料)、印

染技术及设备研发。

18岁就从四川偏远山区到晋江创业打拼的钟杰现在担任着泉州市工商联的常委和泉州市川渝商会会长,从一个山里娃成长为凝聚了在泉州打拼的川渝两地创业者共同富裕理想的大型商会的掌舵者,钟杰深知自己肩负的使命和责任,只有立足于实业、高质量发展企业才能够把个人奋斗的“小目标”融入党和国家事业大宏图。属牛的钟杰在办公桌上摆放着拓荒牛雕像:一头健壮的牛,头抵向地面,四脚用力后蹬,拉着身后一段腐朽的树根奋力向前。它刻画着一代创业者辛勤耕耘的共同图画,也展示着企业始终沿着建设中国式现代化的正确方向和二十大擘画的美好蓝图迈进。

深植创新基因,把个人的成长线、企业的发展线、产品的升级线、行业的产业链条条洩流,在“创新”能量的推动下形成一条滚滾洪流向前奔涌。在纺织染整领域大舞台上我们看到了一个国家高新技术企业的光明未来。

钟杰心中擘画着企业新的发展格局:一是依托晋江本地得天独厚的纺织鞋服产业链优势,紧抓晋江建设成为国内举足轻重的纺织工业城和服装特色城、打造染织后整理产业集聚区和建设绿色高端面料后整理微工业园的时机,积极融入福建省纺织染整产业内循环;二是进驻国际面料市场最前沿、“国际纺都”柯桥,加快特种面料研发中心和生产基地的建设步伐,积极融入国内纺织染整产业大循环;三是抓住家乡四川建设成渝地区双城经济圈国家战略和广安市建设西部轻工城、打造千亿元级服装纺织产业园区的机遇,组织泉州市川渝商会的轻纺企业会员返乡投资创业,既给企业带来更广阔发展空间,也完成回馈家乡、造福桑梓的夙愿。面对充满希望的未来,钟杰领导着晋江创鑫机械有限公司继续把脚下的创新之路走踏实,继续聚焦创新,坚持精准发力,在新时代擘画出创新、创造的“鑫”精彩!

小革新 解决现场大问题

“这一套‘脚踏调整装置’真是太好了,我一个人就可以把变形的脚蹬矫正了,再也不用黄师傅和张师傅钻到车底帮我硬拉了,不仅省时省力,也更安全了。”

“是呀,有了这套装置,咱们再也不用拿着20多斤的手拉葫芦和钢管来回跑了。”……安徽省在淮北矿业集团铁运处车辆检修现场,几名列检员正在处理车辆脚蹬变形故障,处理过程中对自制加工的“脚踏调整装置”赞不绝口。

原来,车辆在货物装卸过程中,脚蹬容易出现内弯和外弯变形两种常见故障。列检员现场处理故障时,只能用手拉葫芦和两米长的钢管去调整,还需多人配合,费力费时,有时受场地限制,还需要钻到车底配合,处理单个脚蹬故障就要30分钟,遇到外弯严重,现场无法处理的,还需检修处理,严重影响作业效率和效益。

身为安全员的薛胜杰看在眼里,急在心里。如何解决这个难题,薛胜杰多次陷入沉思。直到一次在看到工务段更换木枕时,他发现撬棍很容易就将木枕抬起,薛胜杰眼神一亮,如果也利用杠杆原理设计一个装置,不就可以很轻松的矫正脚蹬了吗?说干就干,以薛胜杰等人为主的攻关小组迅速在废旧材料中找出钢管、角铁、钢板等配件,然后测量尺寸、制图打样,又根据车帮的空隙大小,找来合适的铁链,经过数十次的不断尝试组合,终于做出了可以根据工作需要随意拆卸、调整方向的“脚踏调整装置”。

小革新蕴含大智慧,小举措彰显大作为。通过实际测评,不到10斤的“脚踏调整装置”,携带方便,一人可以轻松操作,装置安装后不到5分钟便可以处理完故障,满足了现场快修的要求,有效减少了扣修车辆,每年可节约10多万元。真正起到了降低职工劳动强度、提高工作效率、提升安全系数的强大作用。(崔乐 张艳)

从端午产业“三变”看消费市场活力



●6月22日,在湖南省汨罗市屈子祠镇新义村,艺人向游客展示雕龙头技艺。

■ 周楠 余春生 阮周国

今年端午节期间,吃粽子、划龙舟、挂菖蒲、插艾蒿、戴香囊等传统习俗火热,传统民俗产品受追捧。记者采访发现,端午产业在产品形态、产业链、兴盛地域上发生改变,掀起消费的新潮流,折射出我国市场的旺盛活力。

从“卖土特产”到“卖文化创意”

过去端午前后,湖南省汨罗市不少村民都会多包一些粽子,送给亲邻,或运到集市售卖。“汨罗碱水粽有特色,在市场上很受欢迎。”汨罗市屈子祠镇新义村村民李飞西告诉记者。

如今,传统的汨罗粽子正走向工厂化生产。在湖南蓝墨水农业发展有限公司的车间里,工人们在流水线上忙碌着。“按标准化流程,熟练工只用10秒钟就能包1个粽子。”公司负责人吴立满说,告别一家一户售卖土特产的模式,汨罗粽子的年销量从5年前的400余万元增长到如今的上亿元。

《2023中国粽子行业消费与品牌现状白皮书》显示,端午节期间粽子消费人群达82.7%,

2023年市场总量预计增幅在15%。记者采访发现,在粽子市场规模持续增长的同时,粽子种类也不断丰富。具有传统文化属性的粽子广受青睐,形形色色的文创产品层出不穷。

中国国家博物馆、广东省博物馆、故宫博物院、苏州博物馆等多家博物馆近年来持续推出“国潮”版端午粽礼盒,不少文创产品不仅外形时尚、实用功能强,更将文化内涵巧妙嵌入,受到市场认可。

国家博物馆此前联合企业推出“七端阳礼包”,既包含西汉错金银云纹铜犀尊、中国传统纹饰海水江崖纹等文化元素,又以可循环利用的彩绘国潮帆布包替代了一次性礼盒,美观实用,受到消费者喜爱。

从“一季俏”到“四季香”

挂艾草也是端午节习俗之一。眼下正是收获艾草的时节,汨罗市川山坪镇芭蕉村的村民黄勇把艾草从地里收回来,就赶紧将其铺在房前的空地上晾晒。“趁着好天气快点晒干,有人上门来收,销路不愁!”黄勇告诉记者。

得益于汨罗江畔独特的自然环境,汨罗出产的艾草品质好、出绒率高,是加工艾制品

的优质原材料。

“端午文化里有家国记忆,传承千年,但过去很长一段时间,只在端午节前后火一阵子就没了。”汨罗端午艾科技有限公司负责人徐琅说。

近年来,这家企业立足地方特色,将古法技艺与现代科技相结合,除了传统的艾条、艾柱、艾草家纺制品等,还生产艾草茶包、香囊等,使艾制品从粗加工产品走向便携化、精致化,让艾草香味跨越端午,融入人们的日常生活,成为全年可消费的产品。

来自京东的消费数据显示,今年端午前夕,香囊品类成交额同比增长20倍,广东、北京、四川等地的消费者热衷互赠香囊。同艾制品一样,香囊的火热也不是短期的,正在从“一季俏”成为“四季香”。

近年来,文创香囊造型日益丰富,构思富有创意,既有传统的粽子鸡心形,又有走“国潮”路线的京剧脸谱、知名文物等造型。内含芳香中药,外包装以丝绸等优质材料制成,再以五彩丝线绣制各种蕴含传统文化元素的图案,小巧的可随身佩戴,大一点的用作屋内、车内饰品。

上海社会科学院研究员何建华认为,五彩手绳、香囊、艾制品等全年走俏,背后是市场活力的显现。通过结合消费者需求,更立体地发掘文化内涵,产业链持续得到延伸。

从“水乡赛事”到“南舟北移”

端午期间,除了广东、福建、湖南、湖北等地的龙舟竞渡氛围浓厚,黑龙江、辽宁、河北、新疆等北方地区的龙舟赛事也举办得风生水起。大连市第二届端午龙舟挑战赛吸引了25支龙舟队参赛,带动周边餐饮、零售消费收入70余万元。

“南舟北移”成为热词。空间上,过去在南方水乡兴盛的龙舟运动,正在向北移。时间上,划龙舟时间从端午前后扩展至农历六七月,甚至有的地方在中秋节前后还有龙舟赛事。

龙舟竞渡火热,生产企业也忙得不亦乐乎。走进汨罗市九子龙屈原龙舟有限公司的生产车间,工人们正抓紧加工一条长52米的木质龙舟。公司负责人许桂生告诉记者,从今年农历四月开始,龙舟的订单不断增加,工人加班加点赶制龙舟,目前已经卖出200多条,完全超过了此前的预期。

今年65岁的许桂生,出生于“龙舟世家”,在传承传统制造技艺的基础上,他不断推陈出新。“随着龙舟运动的推广,‘南舟北移’的趋势明显,越来越多的北方群众爱上了划龙舟。针对新疆等地的市场需求,我们研发了旱地龙舟,客户很喜欢。”许桂生说。

旺盛起来的市场需求让龙舟市场行情水涨船高。许桂生告诉记者,12年前,公司龙舟年销售几十条,今年销售预计能近300条。

“龙舟运动走向全国,跟龙舟运动的竞技性强、声势大,入门门槛比较低,以及各地政府和民间对传统文化的市场需求,都有关系。经济水平提高了,一些乡镇都有意愿组织龙舟比赛,把年轻人集中起来,在比赛中感受对家乡的情感。”许桂生说。

新大康酱鸭:匠心出匠品,诚信筑名企

■ 魏东

杭州酱货文化由来已久,至今已有1400多年历史,说起传统名菜,少不了一道酱鸭。杭州酱鸭古有“官礼酱鸭”美誉,现与北京烤鸭、南京板鸭齐名。尚未出炉已飘香,三分已醇味芬芳。上好的鸭,精选的酱,造就了杭州酱鸭不可撼动的名菜地位。1956年它被浙江省人民政府列入“36道老杭州名菜”;2012年它被评为“十佳精品杭帮菜”。2016年,杭州酱鸭在G20峰会期间被列为“专贡品”。

在浙江省杭州仁和、杭州大康腌腊食品有限公司深耕酱鸭产品领域20年,是国家高新技术企业、浙江省农业科技企业和杭州市农业龙头企业,是《杭州酱鸭》浙江制造团体标准的主要起草单位,其制定的以“杭州酱鸭”为代表的《禽类食品腌腊技艺》被列入余

杭区非物质文化遗产保护代表性项目,而公司总经理严红兵亦是该非遗项目的传承人。

作为非遗传承人,严红兵说:“我们按照传统工艺制作,在传承老底子味道的同时,在严格遵守食品安全标准的前提下融入现代科技做了一些改良。按传统工艺,酱好仔鸭子应该自然风干,但不同的气候环境会对酱鸭的口感产生影响,所以我们做了改良,将风干变为烘烤和阳光房晾晒。这样的酱鸭吃起来不会有肥腻的感觉,从表皮到骨髓都带着香味,越嚼越香,似乎时间和阳光催生的新味都流淌在了酱鸭里,这就保留了老底子的鲜香美味。”

为从源头上确保酱鸭食材新鲜、口感地道,新大康选用的是3.5-4斤左右的绍兴麻鸭。严红兵说:“酱鸭制作工艺独特,简简单单一只酱鸭,做起来门道颇多。酱鸭腌制讲究过程和火候,这些,很大程度上取决于老师傅的经验,

经验积累是要有时间加时的,负责这一道工序的老师傅起码要在这个岗位呆10年以上,腌制出来的酱鸭才肉质紧实有嚼劲,光看着就令人垂涎三尺,要是切上几片煮熟,酱香四溢,油润酥嫩,让人回味无穷。”新大康的酱料也很特别,老底子秘制酱料是酱鸭风味独特的保证。凝聚匠心合力,才能实现高质量发展。

匠心传承,更要观察时代、展现时代,让传统手艺搭乘“市场快车”,才能更好地促进非遗文化繁荣发展。2016年8月,公司被确定为G20杭州峰会食材总仓供应企业。2020年新大康老味道酱鸭荣获省、市消保委评选的浙江省首批特色伴手礼称号及杭州市首批特色伴手礼称号;2020品牌浙江·行业杰出企业;2020年长三角名优品食品品牌。2021年,杭州酱鸭再添“诗画浙江·百县千碗”名冷菜荣誉。2022年12月,新大康商标被杭州市市场

监督管理局列入杭州市第一批重点保护商标名录。2022年,以新大康杭州酱鸭制作技艺为代表的《传统食品腌腊技艺》列入杭州市非物质文化遗产代表性项目。

“我们与浙江工业大学等知名院校保持良好的技术合作,不断提升企业的技术水平和产品质量,到目前为止,公司已申请国家专利四项,通过酱鸭、腌猪肉二个省级新产品鉴定,获得《一只酱鸭的制作方法》的授权发明专利,还参与了《风味传统酱腌腊肉制品现代加工技术及产品开发研究》等多项杭州市级科研项目。”严红兵说,公司积极构建营销模式,长期以来与世纪联华、华润万家、沃尔玛、永辉、物美、永旺、大润发、



盒马鲜生、东方商厦等大型连锁超市建立了良好的合作关系。同时还积极开发电商营销渠道,在天猫入驻新大康食品官方旗舰店等。最近几年,公司也与外婆家、绿茶餐厅、知味观、皇饭儿等省内著名餐饮企业合作,向餐饮企业提供酱鸭、酱肉、咸肉等优质食材。