

# 从“土味”到“潮味”：兰溪农产品的青春变形记

兰溪市区鸟瞰图

范湃青 摄

■ 陆欣 童欣妤 胡超妍



作为传统农业大市，金华兰溪凭借得天独厚的自然禀赋和世代农人的匠心传承，孕育出了“兰溪杨梅”“兰溪枇杷”“兰溪小萝卜”“兰溪毛峰”“汇潭甘蔗”“兰江蟹”6个国家地理标志农产品。这些承载着地域文脉的珍馐美饌，既是山水灵秀的物化呈现，更是农耕智慧的结晶。

近年来，当地以全产业链思维重塑传统农业价值，通过品种改良提升品质上限，以数字技术赋能生产管理，借精深加工延伸产业链条，用文创设计激活品牌价值，成功打通了从田间到餐桌的“任督二脉”。

亮眼成绩单的背后，是传统农业从“土特产”到“时尚品”的华丽转身，更是乡村振兴战略下“绿水青山”向“金山银山”转化的生动实践。



兰溪枇杷



兰溪杨梅



兰江蟹

漫步在青湖公园的林荫道上，一家名为“兰花溪食”的新中式餐厅格外引人注目。落地窗前，三五成群的年轻人正举着粉紫色的杨梅特饮自拍打卡。

“这款‘杨梅恋茶’是我们今夏的爆款，它将当季杨梅与乌龙茶底进行了结合，日均销量超过200杯。”餐厅主理人祝艳介绍。这家由兰溪美食产业发展有限公司打造的网红餐厅，正在重新定义农产品的消费场景。

餐厅还别出心裁地将当地土酱油融入甜品创作，咸甜口味的酱油冰淇淋看似“脑洞大开”，却精准击中了年轻消费者的味蕾。

“我们做过市场调研，年轻消费者更看重体验感和社交属性。”兰溪市兰创集团党委副书记、副董事长吴柯说，“在这里，农产品不仅是食物，更是社交货币。”不久前，该餐厅在当地某大学开展地推活动时，酱油冰淇淋单日销售额达3000元。

为了时令农产品突破季节限制，兰溪的食品加工企业也在不断创新。在陶奉源食品科技有限公司，通过与浙



游客采摘兰溪杨梅

江省农科院的深度合作，企业研发出了直饮杨梅汁和杨梅汁浓浆两款产品。先进的冷榨冷冻工艺，不添加任何色素

和香精，就能将杨梅的鲜味和营养成分完美保留。针对年轻消费群体，企业特别研发的杨梅沙冰，成了夏日饮品市场

## 年轻味觉：农产品的新潮革命

的爆款。

目前，兰溪正在积极推进杨梅深加工产业发展。当地杨梅酒年加工量已超过5700吨，产值达3亿元，2024年带动整个杨梅产业链价值提升至15亿元。

更令人期待的是，总投资2.5亿元的杨梅深加工现代产业园正在建设中，建成后将具备年加工3万吨杨梅的能力。

为了让传统农产品更贴近年轻消费者，兰溪还玩起了“可爱经济”。今年，兰溪市文化传媒集团运用AI技术为6个国家地理标志农产品设计了萌趣卡通形象。

首款问世的杨梅毛绒玩偶不仅高度还原设计形象，还创新性地加入了录音功能，对远方亲友的祝福可以随产品一起送达。这些文创产品将与农产品绑定销售，用文化赋能提升产品附加值。

从餐桌美味到四季饮品，从精深加工到文创衍生，兰溪的农产品正在经历一场全方位的“青春进化”。这场由美味触发、被科技助推、借文化传播的产业升级，不仅让传统农业焕发新生，更探索出了一条农产品高质量发展的创新之路。

## 年轻科技：农业创新的智能引擎

味。”兰溪市交投集团农发公司副总经理赵珂介绍。

兰溪市杨梅产业协会会长陶奉源补充说：“这不是简单的‘套盒子’，而是给兰溪杨梅贴上‘身份证’。”新包装不仅印有统一的地理标志和宣传口号，更在保证运输安全的同时，显著提升了兰溪杨梅的品牌辨识度。

保鲜技术的突破只是科技赋能的冰山一角。在马涧镇五丰村杨梅基地，邮政无人机以20米/秒的速度穿梭山间，单次运载量达30公斤，将传统30分钟的山路运输缩短至2分钟。“这不仅破解了‘下山难’的困局，更为杨梅等农产品赢

得了宝贵的3—5小时保鲜时间。”兰溪市邮政分公司副总经理余铮介绍。

冷链技术的创新也在改写农产品运输的极限。浙江雪波蓝科技研发的新型冷链运输车采用“梯度储冷+瞬时强冷”技术，能在3小时内将杨梅、荔枝、蓝莓等水果生鲜的中心温度从常温精准降至5℃。在实际运输测试中，搭载该系统的冷藏车成功将兰溪杨梅完好送达新疆阿克苏；更令人惊叹的是，5吨云南杨梅经此系统处理后运抵伦敦时，糖度仍保持在14.5度以上，商品完好率高达99.7%。

在兰江蟹养殖领域，科技创新同样

成效显著。当地通过制定并严格执行标准化养殖规程，从养殖水域选择、苗种投放、饲料投喂到水质调控、疫病防治、捕捞包装运输都实现全流程规范管理。

同时搭建数字化产品追溯系统，在生产、流通、终端销售三大环节分别设置产地码、流通码、追溯码，为每只兰江蟹生成专属二维码“身份证”。消费者扫码即可获取产品全生命周期信息，有效提升品牌透明度，增强消费信任度。

这些科技创新不仅提升了农产品品质，更重塑了农业产业链价值，为乡村振兴注入了强劲动能。

## 年轻力量：新农人的振兴故事

农创客胡斌，原本是一名建造师。2013年，他怀着对家乡的深厚感情，回到兰溪创立兰溪市鸣远果蔬有限公司。针对当地菜农“会种不会卖”的困境，他推出“种苗+收购”模式：公司为农户提供优质辣椒苗，再以保底价收购成品。这一模式既保障了农户收益，又为公司提供了稳定优质的原料来源。

如今，他打造的“小丁娘子”剁椒酱在电商平台年销售额突破1000万元，不仅带动了30多位村民就业，更让当地辣椒种植形成了完整产业链。

兰溪市农业农村局数据显示，像周毅涛、胡斌这样的年轻“农创客”已成为当地乡村振兴的中坚力量。目前兰溪市45岁以下农业创业者占比高达91.3%。这些年轻人带来的不仅是青春活力，更是先进的经营理念和营销手段。他们用实践证明，农业可以是一个充满科技感、时尚感和获得感的朝阳产业。



农户采摘兰溪枇杷

兰溪市区航拍图 范湃青 摄

本版图片除署名外由兰溪市农业农村局提供