

从“土味”到“潮味”:兰溪农产品的青春变形记



兰溪市区鸟瞰图

范泽青 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馔,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

年轻味觉:农产品的新潮革命



游客采摘兰溪杨梅

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。

为了让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

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。

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

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个国家级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,对远方亲朋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

当创意农产品成功俘获年轻消费者的心,兰溪的农业科技创新也驶入了发展快车道。

近段时间,在马涧镇的国际杨梅研究中心,工人们一直忙着给杨梅“梳妆”——印有“兰溪杨梅·1314有鲜甜”字样的环保包装引人注目。

这套由兰溪市杨梅产业协会监制、农业发展有限公司打造的“科技嫁衣”,采用了轻量化材质与创新结构设计,内嵌智能温控系统,外覆保温防护层,构建起双重锁鲜屏障。

“以往杨梅运输就像‘裸奔’,有了这身‘防护服’,运到新疆都能保持枝头风

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

当科技创新为农产品插上腾飞的翅膀,兰溪的田间地头也迎来了一批充满活力的新农人。他们带着城市的工作经验、互联网思维和创新精神回归乡土,正在重新定义现代农业的面貌。

今年27岁的周毅涛曾从事设计和采购工作,2023年回到兰溪市女埠街道接手父亲的枇杷园后,立即着手产业升级之路。

建设现代化大棚、严格品控流程,他成功打造出单果售价高达150元/斤的精品枇杷。细心的他还重点改良了产品包装,创新采用透明的包装设计,让消费者直观看到鲜果品质。为了增加用户体验感,周毅涛为每个礼盒配备湿巾,解决了枇杷食用后粘手的问题。此外,他还开发了枇杷膏等深加工产品,延伸产业链条,提升产品附加值。

另一位转型成功的90后

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。

农创客胡斌,原本是一名建造师。2013年,他怀着对家乡的