

深读

“土特产”新品迭出，“科技新特产”异军突起—— 浙江特产，何以新风扑面



■ 本报记者 肖凌文 叶怡霖 王艺潼 沈立

凌晨3时,建德大慈岩镇的千亩莲池中闪起点点“星光”。头灯映照下,农户们摘下七八分熟的莲蓬,立刻送入18℃的加工车间。与以往售卖干莲子、莲蓬不同,这种名为“水果莲子”的新产品,鲜甜爽脆、莲心不苦。借助物流冷链,这口“江南鲜”可在一天半内到达全国一二线城市,成为新晋夏日美食“顶流”。

浙江特产有了新变化。不久前,省农业农村厅发布浙江省首批“土特产”新品名单,十大新品中,除果莲入选外,茶叶、蘑菇等传统特产摇身一变,化为直播间热销的抹茶冰淇淋、高附加值羊肚菌,既有土味又有潮流;鹅肝、鱼子酱等大众概念里的“洋特产”,在之江大地扎根生长后,弯道超车抢占市场。

“土特产”出圈的同时,杭州的哈浮飞行相机、宇树健身泵、助力外骨骼机器人、汤姆猫AI情感陪伴机器人等,连同温州等地的智能眼镜、宠物智慧仓等潮品,成为别具特色的“科技新特产”,开始为城市形象“代言”。

不断涌现的浙江新特产,反映出怎样的消费趋势、时代脉动?消费者买账吗?

传统土特产,有了新成员

每到夏天,连锁超市盒马鲜生的冷藏柜中,“水果莲子”总会占据显眼位置。巴掌大的透明塑料盒里,100克莲子青翠欲滴、颗颗分明,平均每颗就能卖到约0.5元。即使如此,仍抵不住年轻人“剁手”买单的心。2022年上市以来,果莲销量持续走高,今年单日最高销量破1.7万盒。

像吃零食一样吃莲子,保留养生功效的同时,还有水果口感,这是不少年轻人愿意尝鲜的原因。与传统莲子相比,果莲的水分大于80%,糖度高于11%,淀粉含量却不到4%。新品选育之初,杭州莲农农业开发有限公司负责人洪利红就对它充满信心。

自信,来自对市场需求变化的判断。退休前,洪利红在建德市质量技术监督局工作,他敏锐地察觉到,以当地国家地理标志产品“里叶白莲”为代表的白莲市场同质化竞争严重、售卖方式传统。地域特产还有什么路可走?

“走鲜食路!把夏日限定的概念打出去。”洪利红灵光乍现的背后,有悠久的历史文化作支撑,据宋代《梦粱录》记载,早在南宋时期,莲子就是杭城街头售卖的时鲜水果之一。但老洪不想复制常见的鲜莲蓬。“莲蓬不好计量和保鲜,要让果莲走出杭州卖到全国,产品形态一定要标准化、工业化、品牌化。”他把雄心藏在了产品“西湖果莲”中,“以后人们提起西湖特产,想到的不只是西湖藕粉,还应有西湖果莲。”

“新消费时代到来,催生了产品升级。”浙江省农业科学院农村发展研究所副所长胡豹认为,浙江新特产,正“新”在适应了当下的消费业态、消费诉求和消费模式。这些新特产不少是在浙江传统优势品类的基础上求新求变。

浙江是全国最大的产茶省份之一,但在西湖龙井、安吉白茶等名优特产地,少有人知浙江的抹茶产量也占据全国半壁江山;浙江是世界香菇人工栽培发源地,现在高附加值的羊肚菌,已悄然在绿水青山间生长培育,让浙江成为长三角市场的优势产区之一……

“浙江人善于根据市场需求的变化,借助科研力量,不断推陈出新,深耕细分赛道,直至成为‘隐形冠军’。”浙江省乡村建设促进会会长蒋文龙认为,这些新特产诞生、壮大于浙江,不仅源于浙江独特的山地气候与较强的市场消费能力,还与浙江人基因中创新实干的精神密不可分。

以抹茶为例,早在2016年,绍兴御茶村茶业有限公司就借助科研平台力量,成立了院士专家工作站,开展高品质抹茶标准化研究。

“新特产正在超越原有特产的概念。”绍兴御茶村茶业有限公司董事长刘志荣分析,老特产强调地域特色的礼品概念,比如茶更偏向人情往来的“烟酒茶”,现在则呈现出跨地域、跨场景、日常化、流行化的日常消耗品形态。

这为农业产业升级、高质量发展提供了新方向。刘志荣向记者展示了抹茶的生产原料“碾茶”:细小的碎叶片色泽更绿,香气浓郁。摆脱了传统特产的礼品属性后,茶叶不再需要“芽叶完整”,可以规模化、机械化采摘、加工。

在御茶村的试验茶田上,两米多高的红色动力采摘机格外亮眼,驾驶员把握方向,机器可跨越一垄茶的宽度,自动采下鲜嫩茶叶而保留粗老枝条,这台从日本引进的当下最先进的青叶采摘设备,效率相当于20个采茶工。

抹茶让中国茶叶进入了更重内质、香气和安全,胜于重视芽叶完整度的标准化时代。“这进一步解开了中国绿茶的束缚,让中国茶可以借助新茶饮等渠道,走进更广阔的天地,在世界舞台与咖啡同台竞技。”刘志荣说。

高端“洋特产”,成了“浙江造”

衢州乌溪江畔,上百个圆形鱼池星罗棋布,鲟鱼鱼群在清澈活水中畅游。衢州鲟龙水产科技开发有限公司年产鱼子酱逾250吨,全球每三罐鱼子酱,就有一罐产自衢州。

在嘉兴,中华白玉蜗牛住进“空调房”,经标准化养殖和现代化深加工后,“爬”上各大连锁西餐厅的餐桌。产自嘉兴南湖区潜福食品有限公司的生鲜蜗牛,已占全国鲜活蜗牛总量的70%以上。

长兴县李家巷镇的浙江天照农业科技有限公司内,冰鲜鹅肝、金砖鹅肝等20余种鹅肝加工产品,销往北京、上海等国内20多个城市。以单克计算,国产鹅肝的平均价格相较于进口鹅肝便宜40%以上,让高端食材变成了亲民的即食小吃……

鲟鱼鱼子酱、鹅肝、蜗牛、走红于日本的可生食鸡蛋……大众概念里的高端“洋特产”出现在“土特产”新品名单中,让不少人感到意外。它们为何能在浙江无中生有、发展壮大?

“市场需求、供应链建设、丰富多样的土壤气候特征,以及对时尚消费文化的追求,共同构成了浙江独特的‘生产消费版图’。”蒋文龙说,浙江形成了从引进到本土化生产,再到时尚消费的闭环,这种健康的循环,能很快起到带动作用。

“浙江人做农业有想象力。”在嘉兴市潜福食品有限公司负责人沈福良看来,支撑想象力的,是浙江自由的创业土壤、浙商敏锐的市场嗅觉和创新精神。敢想敢干,把产品和生意做到极致,才能弯道超车。

20多年前沈福良初创业时,蜗牛还是特供五星级餐厅的奢侈品。彼时,嘉兴蜗牛产业一直以“蜗牛般”的速度发展,刚刚兴起的网上开店模式引起了沈福良的注意。他自学电商,搭建起全国首个蜗牛销售网站,让慢蜗牛“爬”上了互联网,订单随

之铺展到全国。此后,从鲜品到深加工产品,产品研发与创新从未停歇。随着国内市场的拓展,潜福还开发了适合中国人口味的香辣蜗牛、蜗牛料包、蜗牛罐头等。

想象力的释放,还体现在农业生产格局的新变化。“土特产的自然属性被压缩,人工培育的科技含量越来越重要。”胡豹说,融合了现代科技,新土特产不再囿于地域和自然因素。“中国制造”“浙江造”的工业化和科技化优势,让更多“洋特产”实现了量产、高产,拓展了消费边界。

“其实中国人对生吃鸡蛋,一开始还难以接受,担心不卫生、品质不过关。我们从源头鸡苗到后端鸡蛋生产全流程把控,确保鸡蛋品质。”位于长兴县的浙江凤集食品有限公司综合部经理蒋伟说,集团从日本引进了可生食鸡蛋生产技术,并主导发起建立了国内首个由产学研研联合参与制定的可生食鸡蛋团体标准。

走进集照明、喂料等环节为一体的全程智能化“未来鸡场”,鸡仔住在恒温“楼房”里,接受自动喂料车的投喂。轨道上的巡检机器人实时检测鸡苗生长情况,10万只蛋鸡只需要一人管理。企业生产的“黄天鹅”品牌可生食鸡蛋,零售价远高于一般商品鸡蛋,去年,产量达1.7万吨,产值达1.2亿元。

鲟龙科技不仅让中国成为世界上最大的鱼子酱生产国和出口国,还推动鱼子酱消费场景的多元化与日常化,让衢州鱼子酱飞入寻常百姓家。今年7月,全球首款真正添加鲜鱼子酱的手工巧克力,在鲟龙科技旗下品牌卡露伽的淘宝网店上架,可可香气与鱼子酱流心的混搭碰撞,引得不少年轻人下单。店内销售榜上,既有几千元一盒的高端产品,也有百元左右的平价美味;在线下,开业半年的中国首家鱼子酱体验店,已成为衢州市水亭门景区最热门的打卡地之一。



通过标准化养殖和现代化深加工,嘉兴白玉蜗牛“爬”上各大连锁西餐厅的餐桌。

本报记者 王志杰 摄



生产可生食鸡蛋的浙江凤集食品有限公司“未来鸡场”内,10万只蛋鸡只需要一人管理。

通讯员 汪路遥 摄

科技新特产,带来新体验

除了地方风味、特色文创,还有什么与城市形象紧密相连?今年,浙江给出新答案——科技新特产,让游客把“创新”带回回家。

“能自动跟随拍摄,画面超清晰,简直是旅行神器!”在杭州大厦地下一层新亮相的城市新特产销售专区,来自武汉的吴小姐对“哈浮飞行相机”啧啧称奇。这款无需手动操作就能自主飞行、自动跟随的飞行相机,在骑行、滑雪等高速场景下均能实现超高清拍摄。“高速移动中确保稳定的拍摄效果是很大的难点。”杭州科创企业零零科技相关负责人介绍,这台巴掌大小的相机,聚集了近200项发明专利,包括自研的AI算法、视觉传感器等核心部件。作为新特产,今年上半年月均销售额保持10%的增长,6月单月销售额已突破1亿元。

放眼120平方米的销售专区,“黑科技”产品还有百余件,均产自杭州科技创新领域的新兴企业。今年5月“中国旅游日”期间,杭州正式推出首批十大“科技新特产”——让游客带走“一夜好梦”的强脑科技Easleep智能安睡仪,随地开练的“掌中健身房”宇树科技AI健身泵,大热游戏《黑神话:悟空》的系列周边等产品,涵盖了智能硬

件、数字文创、健康科技等多个领域。这些科技新特产经线上投票、线下复选和专家评审等多个环节,从80余件科技新品中脱颖而出,评选标准的重点,是考量其创新性、实用性、趣味性和操作性。

这样的科技新特产在浙江多地频频涌现。在温州市瓯海区,瓯海眼镜有限公司与浙江回车科技共同开发的智能眼镜,集成了眼镜、耳机、相机和AI助手四大核心功能,仅重34克。

“特产作为一种城市特色和时代精神的载体,对文旅行业来说,是消费端的重要一环。”在浙江省数字经济学会副会长章丰看来,科技新品拓展了特产的概念,已让其成为城市品牌IP的重要延伸。新特产的形式虽然在变,但其内核未变,每件科技特产拿到手,都会让消费者联想到浙江发达的数字经济、正在孕育的“中国硅谷”地域形象。

7月30日,杭州“科技新特产”淘宝(天猫)专区正式上线。“我们希望每一位潜在游客都能找到适合自己的科技新体验。”杭州市文化广电旅游局相关负责人表示,未来还将继续扩展“科技新特产”产品谱系,让这些“可带走的杭州记忆”,成为连接诗意与科技、世界与未来的新纽带。



杭州“科技新特产”助力外骨骼机器人能为人们在抬腿、迈步等关键节点提供精准助力。

本版图片除署名外均由受访者提供

链接

浙江省首批“土特产”新品

抹茶:以茶树鲜叶经蒸汽(或热风)杀青后干燥制成的叶片为原料(碾茶),再经研磨加工而成的微粉状茶产品。

果莲:以脆甜多汁、鲜嫩无渣的独特口感闻名,颗粒饱满如玉,入口清甜爽脆,兼具清热降火、生津解渴的功效,被誉为“夏日消暑珍品”。

羊肚菌:稀珍且营养价值高的食用菌品种,因其菌盖表面凹凸不平、状如羊肚而得名。

太秋甜柿:具有早熟、果形好、品质优、树势强、丰产稳定等特点,适宜山区推广种植。

可生食鸡蛋:无沙门氏菌、无蛋腥味且富含天然类胡萝卜素等,相比普通鸡蛋更安全、更好吃、更营养。

鹅肝:以质地细腻、口味鲜美而著称于世,与松露、鱼子酱并称为三大美食珍馐。

白玉蜗牛:优质食用蜗牛品种,因其肉色雪白如玉而得名。它高蛋白、低脂肪,胆固醇趋近零,富含人体必需的18种氨基酸和10多种微量元素,且比例合理。

鲟鱼鱼子酱:由鲟鱼卵轻微腌渍而成,是西餐桌上的顶级食材。

富氢清水鱼:养殖于富含氢分子的水中。其粗蛋白和鲜味氨基酸含量比普通草鱼高出20%左右,不仅口感更佳,营养价值也更加丰富。

白玉蟹:2021年培育成功的太湖大闸蟹新品,蟹壳呈半透明状,色泽近似和田美玉。具有生熟皆白、肉质鲜甜、营养价值高等特点。