

6月中旬，浙江仙居，漫山遍野的楊梅樹悄然泛紅。山風吹拂，清甜果香充盈鼻腔。作為「中國楊梅第一縣」，仙居楊梅以「果大汁多、甜酸適口」聞名，眼下，當地迎來楊梅採摘旺季，山間楊梅陸續外運，飛速銷往各地，為大眾送上舌尖上的鮮果風味。仙居縣楊梅協會常務副會長鄭佳博告訴記者，楊梅的保鮮期雖短，但仙居楊梅採用物理氣調鎖鮮，採摘下來馬上送到原料庫降溫，再經過挑選入冷庫保鮮冷藏6小時以上，最後氮氣鎖鮮包裝，並經過多年的冷鏈物流升級，品質有保證。目前，仙居楊梅實現59座核心城市次日新鮮直達，170城隔日達，不斷縮短從枝頭到全國消費者舌尖的時間。

冷鏈技術升級保鮮 仙居楊梅味蕾解鎖

清晨薄霧籠罩仙居縣橫溪鎮果園，農戶趁着晨間陰涼採摘鮮果，篩選成熟度佳的果實採收。一方水土育一方佳果，仙居群山環抱雨量充足、晝夜溫差適宜，為楊梅積蓄養分與糖分創造了絕佳條件。

複合種養系統成農業文化遺產

今年78歲的沈青山是仙居縣原林業局退休幹部。從風華正茂幹到兩鬢斑白，他把大半輩子奉獻給仙居這片土地。退休十多年來，他依然馬不停蹄奔走在山林間，為梅農提供技術指導，因此被梅農們親切地稱為「楊梅司令」。

上世紀八十年代起，沈青山陸續將荸薺楊梅、東魁楊梅、舟山晚稻楊梅等優良品種引進仙居，開展了楊梅速生豐產栽培技術、楊梅低產園改造技術、克服楊梅大小年結果的技術創新，提高了楊梅的存活率和結果率。後來他又提出「楊梅梯度栽培」，把種植海拔從500米提升到700米，將採收期從半個月拉長到兩個月。

千百年來楊梅嬌嫩難儲，採摘後極容易變質。為了把這份舌尖上的鮮甜帶到更遠的地方，在二十世紀九十年代，沈青山開始試着用氮氣保鮮，但楊梅出水很快，

效果並不理想。「當時我了解到，杭州建德草莓用上冷鏈技術，草莓保鮮周期和楊梅差不多，既然草莓能行，那楊梅應該也能行。」沈青山回憶，他為此跑到建德學習取經，最終摸索出一套楊梅氣調冷鏈儲藏保鮮方法，讓保鮮期延長到15天。這項技術落地後，優質楊梅終於走出了仙居。

楊梅樹下種茶，林下養雞放蜂。在仙居楊岸村，這套「梅—茶—雞—蜂」綠色複合種養系統至今仍在運轉。「楊梅林裏養的是仙居雞，肉質鮮嫩，一隻雞能賣到150元（人民幣，下同）左右。一桶蜂一年採兩次蜜，可產生至少1,000元的收益。楊梅樹為茶樹提供散射光、保水保肥，清明前後採摘茶樹鮮葉，能賣到40元一斤。」仙居縣楊岸村黨總支部書記楊春林介紹，「這套系統在有限空間中產生了極大的經濟價值，為老百姓帶來『看得見』的收益，可帶動農戶每畝山地年均增收2萬元以上。」2023年，該系統已被聯合國糧農組織認定為全球重要農業文化遺產。

2025年，仙居全縣種植面積15.1萬畝，鮮果產值13億元。浙江省農業產業商會副會長兼楊梅分會會長、仙居縣紅火火

楊梅專業合作社理事長趙均傑告訴記者，今年仙居楊梅收穫了更多訂單。在產量增長的同時，當地對品質的保障沒有鬆懈，定期監測農殘、防腐劑、甜味劑。縣、鄉、村各級每年都會組織梅農、商戶進行培訓。依託縣食品藥品檢驗檢測中心，建立常態化楊梅專項檢測機制，檢測的工作人員深入種植基地、合作社、銷售終端隨機抽樣，嚴格按照規範流程封樣、登記、送檢，針對楊梅農殘、甜蜜素、防腐劑等重點風險項目開展精細化、標準化實驗室篩查檢測。

成熟冷鏈運輸流程鎖住果味

一套更為規範成熟的冷鏈運輸流程為鎖住果味助力。「楊梅凌晨採摘，下午發貨，次日就能送到北京客戶手上。」仙居縣楊梅協會常務副會長鄭佳博表示，楊梅的保鮮期雖短，但仙居楊梅採用物理氣調鎖鮮，採摘下來馬上送到原料庫降溫，再經過挑選入冷庫保鮮冷藏6小時以上，最

■仙居人認為，要像保護眼睛一樣保護楊梅的品質。

後氮氣鎖鮮包裝，並經過多年的冷鏈物流升級，品質有保證。

「今年，我們通過政企聯動投運官路楊梅專屬『共富中轉場』，作業空間超6,000平方米，30個直發流向，24小時全天候不停歇作業，日處理票件可達10萬件。」順豐浙中區楊梅項目負責人吳豪傑介紹，順豐擴容了全貨機與專屬散航運力，搭配航空、陸運多路保障，實現59座核心城市次日新鮮直達，170城隔日達，不斷縮短仙居楊梅從枝頭到全國消費者舌尖的時間。

楊春林告訴記者，古楊梅鮮果偏小、口感略酸，經濟效益不佳，一度被市場冷落。「但其實古楊梅樹產量高，單株能產七八百斤甚至上千斤，而且抗病能力強，不需要過多管護。這些古楊梅很適合用於深加工，例如，釀酒、做果汁、製楊梅酥等。」楊春林說。「現在我們不愁銷路，每到楊梅季，至少有七八家深加工企業來到楊岸村進行收購。」楊春林說，「我們只愁如何把這片古楊梅林管理得更好，讓它更好地延續下去。」



仙居建立常態化楊梅檢測機制。



仙居楊梅運輸中。



圖為「梅茶雞蜂」產品禮盒。