

东魁杨梅的物理突围

□ 王冷一（上海，学者）



漫画 / 崔泓

六七月间，红得发紫的杨梅总是飘香在上海的大街小巷，成为孩子们的最爱。我自己喜欢上杨梅已经半个多世纪了，幼时就知道黄岩是个好地方，即夏杨梅、秋蜜橘、冬文旦；就读复旦大学后还知道龙乾春茶也是黄岩特产，为文人墨客所爱。而这黄岩的春茶、夏梅、秋橘、冬旦，最令我回味的还是东魁杨梅。我参加的考古工作纪录显示：此地是杨梅的故乡！

新民晚报曾报道：台州的黄岩杨梅种植面积 6.1 万亩，其中东魁杨梅占比超九成，年产值达 5 亿元，带动数万果农增收致富。我在对黄岩乡村振兴的主题调研中获知：历史遗产和政策联动、科技进步，正成为新质生产力的最优注解。历史遗产发掘方面请出了李白。其当年有诗云：玉盘杨梅

为君设，吴盐如花皎白雪。即盛唐的吃法：盘上先放置冰块，再码上洗净的杨梅，上面撒一层雪白的吴盐。蘸着吴盐大嚼杨梅，别有一番滋味。杨梅渍盐或在盐水里浸泡一会儿，除了杀菌驱虫的功效，还能抑酸增甜，提升黄岩杨梅这样的酸性水果的口感和风味。还有宋人余萼舒《杨梅》笔记：“若使太真知此味，荔支应不到长安。”即他设想如果杨贵妃知道有黄岩杨梅，就不会再选择荔枝进京。如今黄岩中小学都注重传承杨梅文化。

政策联动，是指多部门、全方面地服务果园管理和果农销售。这在当地是种自觉。如直接服务东魁杨梅出口到海外新市场，如新加坡、马来西亚、阿联酋和意大利、西班牙、德国等，时效达到了亚洲三天、欧洲四天即抵

达。而国内主要城市，东魁杨梅两天内抵达；长三角区域则当天抵达。相比较而言，海外高端市场能有更高收入。即以颗计价，如今年对亚洲出口达到了约人民币 18 元一颗。

杨梅虽好但很娇贵，其储放和物流始终是黄岩不断探索的课题。因此科技进步上，得到了台州和浙江重点支撑。考察当地杨梅智能分拣中心：只见智能化分选流水线高速运转，一颗颗杨梅借助 AI 视觉外观识别、近红外光谱内质检测等设备，完成大小、糖度等核心指标的“体检”。与传统人工分拣相比，智能分拣生产线每小时可分拣杨梅 10000 颗，作业效率提升 6 倍以上，有效减少果品损耗。在黄岩东魁杨梅的收获时段，无人机山峦运输也大显身手。

浙江科研工作者在黄岩等地还不断探索纯物理突围技术。如最近就研发出高压低频电场物理保鲜技术，并通过 -6°C 超低温精准控温，把杨梅保鲜期延长至二十余天。据了解：传统冷冻产生的冰晶会刺破杨梅细胞壁，解冻后汁水外流。而新技术能让杨梅水分子有序排列，减少细胞碰撞，在 -6°C 环境下仍不结冰，并有效抑制细菌、减缓花青素氧化，同时，一点都不影响口感呢。此类东魁杨梅安全保障，自然可以为其它娇贵水果出海服务，这在我看来无疑是革命性的技术进步！