

“土特产”如何跨越山海

□特约评论员

在省两会上，“土特产”再次成为代表委员热议的话题。有的人大代表表示，“我们今年特别关注的是农产品如何去品牌，就像我们从‘土特产’到‘土特产富’整个方向如何去发展”。还有政协委员认为，“乡村想要发展，一定要找到适合本地的主导产业。只有让全体村民参与其中，才能实现共同富裕”。

小小“土特产”，一头连着广袤乡村，一头连着广阔市场。尤其是对山区海岛县来说，“土特产”承载着一方水土的馈赠与人们的生计期盼。那么，这些曾囿于一隅的“土特产”，何以跨越山海、闯出新路？

长久以来，“土特产”的“土”字困住了许多人的想象，手工制作、简朴包装、乡土吆喝，似乎难登大雅之堂。但如今，身边的“土特产”正潮起来。

浙西南的丽水，群山环绕。一片茶叶，打开了山的门扉。譬如松阳，不局限于原叶销售，而是研发出茶叶含片、茶香肠、茶腊肉等二十多种衍生品，为茶产业注入新生命，也让更多年轻人爱上茶元素。截至“十四五”收官，松阳茶产业全产业链年产值已突破150亿元。

有地方“靠山吃山”，也有地方“靠水吃水”。这段时间，走在洞头的渔港，总能闻到空气中洞头鱼鲞的咸香。借由便捷的线上渠道，这一道由阳光与海风共同淬炼的海味，被送往天南地北，走入千家万户的餐桌。

还有些“土特产”，正拓展出越来越多的

“应用场景”。在天台，一株艾草撬动文旅体验，游客可制作艾条、捣艾绒，在互动中感受乡土生机。“土特产”变得好玩、好看，成了乡村最好的“代言人”。

就连火爆的“浙BA”赛场，也成了“土特产”的“秀场”。庆元锥栗、舟山海味等轮番登场，哨声未响，“山珍海味”已先“过招”。“土特产”走出特产店、农贸市场，走进体育馆、音乐节、网红打卡地，与文旅业态深度融合，拓展出无限场景。

可见，“土”从来不是短板，关键看如何“玩”。乘风出海、跨界融合……“土特产”正以意想不到的方式，花式整活，闯入现代生活。

解码“土特产”，这里的“土”，从不是“土味”，而是物产与土地根脉相连的羁绊，是与地域、自然、历史、人文的深度绑定，是时光沉淀的礼物。

藏着历史积淀。许多“土特产”自带悠远记忆。比如开化清水鱼，一养千年，从方志典籍游进日常生活，“山坞里，没好菜，抓条活鱼把客待”的待客口头禅，人情味满满；仙居杨梅栽培最早可追溯至魏晋南北朝时期，明代时就探索出梅茶混栽、林下养鸡、林中养蜂的复合种养模式，一块山地活出多种生计；嵊泗贻贝，唐朝便是贡品“顶流”，小小贝壳里藏着人与海相处的密码。这些带着历史温度的物产，是地域文化的活态载体。

系着游子乡愁。对许多人而言，“土特产”是乡愁的代名词。数百年前，龙游发糕就因风味独特、“颜值”高，又与“福高”谐音，寓意吉祥，成为当地节日佳品。如今逢年过节，

发糕仍是馈赠亲友、讨彩的必备，蒸笼揭开，米香满屋。靠着这份念想把产业做大的，还有缙云烧饼、遂昌长粽、千岛湖鱼头……它们从田间灶头走向远方江湖，让千里外的游子也能尝到家乡味。

今天我们谈“土特产”，已不仅仅谈论物产本身，更在诉说山如何养人、海如何育人，以及这片土地的文化如何流淌至今。它们长在岁月里、活在记忆中，是水土与人文共同滋养的结晶。对内，它们是凝聚乡土认同、助力乡村振兴的载体；对外，它们是一张张行走的“地域名片”，讲述风土，传递故事。

放眼中国，地大物博，好物数不胜数。山区海岛县“土特产”要跨越山海、实现价值升华，离不开一套系统打法，需要因地制宜制定发展路径。

产业出好招。“土特产”要走俏，既要主动适应消费市场的蓬勃升级，也要扎实依托产业体系的完整支撑。一方面，要跳出“有什么卖什么”思维，转向“市场要什么，我们提升什么”的现代产业逻辑；另一方面，要真正把特色产业“支棱”起来。

当前，在“一县一策”的布局下，规模化、品质化，正成为山区海岛县“土特产”发展的大趋势。2025年浙江重点培育的全产业链中，属于山区海岛县的超三分之一。以庆元香菇为例，这个藏在深山里的“中国香菇第一县”，通过构建菌棒生产、菌菇种植、加工销售于一体的产业链，把一朵小香菇做成了全产业链产值超50亿元的致富菇。

组团打天下。山区海岛县资源有限，单打独斗难成规模。过去农户“各卖各的货”，

如今学会了抱团。像三门青蟹，近年来通过打造区域公共品牌，统一标识、提升品质，品牌附加值提高，售价高于市场同类。再看文成的糯米山药，不仅开发出山药糕点等新品，还走进商超、校园，成功获批国家地理标志证明商标，“身价”看涨。

创意添把火。“土特产”看起来多属于农业，但在文化创意的加持下，可以“脚踏三界”，宜农宜工宜游。譬如常山胡柚，玩起了“七十二变”，推出了诸多衍生品：一杯“柚C美式”唤醒年轻人味蕾；一个胡柚娃搅动大荧幕；“UU音乐节”嗨翻夜空……将文化符号融入品牌叙事，“一切为了U”城市品牌让胡柚“潮”出圈。让“土特产”成为致富产业，既需立足产品本身，延伸产业链条，也需跳出传统视角，拓宽发展思路，在“+文化”“+旅游”“+生态”上面做文章，才能让“土特产”更具吸引力、竞争力。

能把头带。“土特产”“进化论”的背后，是一批懂技术、善经营、有情怀的乡村振兴带头人、农创客，他们用新理念、新模式，让传统产业焕发新生。不少返乡青年、乡村主播坐在田间地头、车间灶台，对着镜头展示“土特产”的生长环境、制作工艺。直观的视觉呈现、亲切的互动讲解、即时的购买链接，让深山好物跨越山海。

或许渺小，或许平凡，但恰是这些长于斯、成于斯的“土特产”，托举着乡亲们增收致富，影响着老百姓幸福生活。只要思路打开，土货可变潮品；只要路径找对，山海皆是通途。

浙农观察

蜜橘甜，为农情更甜

□本报记者 潘晴

1月14日上午9时，在杭州市西湖区文天社区党群服务中心门前十分热闹，不少居民正在领涌泉蜜橘，“这橘子真的甜！”剥开金黄外皮，品尝着饱满果肉的居民纷纷赞叹。

送橘人是来自临海市涌泉镇的张清桂，她专程送来750公斤蜜橘，分发给该社区居民与残疾人家庭。“橘子是甜的，心意是暖的。”她说，“这份甜，是我家的收成，更是大家帮衬的结果，我想让更多人来分享。”

甜蜜背后，藏着一段关于守护与感恩的暖心故事，更连着一份跨越30年的牵挂。

去年8月，持续高温干旱天气，张清桂家的橘园面临“烤”验。“叶子卷了，果子不长，心里像着了火。”情急之下，她拨通了一个号码，电话那头，是已退休多年的原省农业厅厅长赵宗英。

“老厅长一听我的情况，比我还急。”张清桂回忆。赵宗英挂下电话，当即帮助联系主管部门和专家。大家齐心协力，从尝试人工降雨到帮助灌溉，剪果保树……一系列抗旱措施，帮助张清桂和周边多户橘农渡过难关。

“退休后，心却一刻没离开过农田、没放下过乡亲们。得知橘农遇到旱情，我想的就是赶紧帮忙。”赵宗英的话语平和质朴，却字字滚烫。早在上世纪90年代，他在原省农业厅工作期间，因在临海市涌泉镇的一次调研，便开始关注当地柑橘产业的发展。此后数十年，青丝变白发，但这片土地、这群人，却成了他永远的牵挂。

2022年，已退休多年的赵宗英在

杭州偶然看见张清桂经营的涌泉蜜橘专卖店，习惯性上前询问情况，交谈后彼此留下联系方式。于是，有了上面暖心的一幕。

2025年，张清桂承包的4000多株橘树喜获丰收，产量破5万公斤。“能有今天的好收成，靠的是政策给力，是专家指导，更是像老厅长这样始终为我们农民奔波的‘三农’工作者。”张清桂的话语里满是感恩。她细数着二十多年的变化：刚开始卖涌泉蜜橘时，知道的人少，销路难寻；这些年，蜜橘的知名度越来越高，价格也稳中有升，这背后，离不开政府的支持——送技术，从疏花疏果到绿色防控、节水灌溉，全程指导；送政策，从“一村一品”培育到区域公用品牌打造，全方位护航。涌泉蜜橘，就这样从不起眼的小特产，一步步成长为富民兴村的“金名片”。

今年，恰逢张清桂的蜜橘专卖店开业10周年。她把心底的感恩化作实际行动，将优质蜜橘送到社区，送到需要温暖的人手中。“曾经，在我们最难的时候，是大家伸出手；现在，我们日子好了，也想把这份温暖传递下去。”

一筐橘，承载着致富不忘本的深情；一个电话，延续着30年不变的牵挂。这不是一次简单的馈赠，而是一场跨越时空的“三农”情怀接力——退休干部退岗不退党，心系田野；普通农户致富不忘本，反哺社会。“我虽然老了，但爱农业、爱农村、爱农民的心，永远年轻。只要咱们一棒接一棒，这片土地上共同富裕的故事，就会像这蜜橘一样，越来越甜。”赵宗英满怀信心地说。



科技赋能种苗繁育

1月14日，兰溪市梅江镇的金线莲数智生产基地种植大棚内，工作人员忙着检查记录金线莲种苗的生防菌田间实验数据，为林下生态栽培金线莲提供技术保障。该基地开发了以金线莲为核心的种苗繁育、科普观光、药膳等一系列项目，形成了林下经济、乡村旅游、数字农业等多元业态。 陈业 摄

(上接第1版)

张智慧建议政府有关部门进一步强化土地、资金、项目等保障协同，将体育产业融入区域发展大格局，推动设施共建，创新赛事IP，健全运营机制，进一步激活“体育+”融合消费新场景，助力乡村片区组团发展体育产业。

前不久获评2025年度浙江乡村振兴共同富裕带头人“金牛奖”的省政协委员、浙江艺福堂茶业董事长李晓军，一直致力于推动茶产业转型升级，他所在公司拥有2.5万亩合作茶园、3座工厂，年均带动超1.7万户茶农增收。

对于“融合”二字，李晓军感触良多。“政府工作报告提到‘加强历史文化遗产有效保护和活态传承’‘大力发展文化新业态新场景新模式’。”李晓军说，当前非遗文化与农业产业在融合上仍存在短板。他建议，相关部门加大对非遗文化产业的扶持力度，通过政策引导和资金支持，促进传统技艺与现代商业模式有机结合，如共建非遗创新传承基地，推动传统技艺与数字化生产融合。同时，搭建更多展示和交流平台，让非遗传承人与市场有效对接，提升非遗产品的品牌价值和市场竞争能力，从而实现文化保护与经济效益“双赢”。