

外国网友“趣”问中国

# 餐桌上那份新鲜从何而来？

叶晓楠 杨 阳 李佳宸



1月27日，山东省荣成市爱伦湾海洋牧场，养殖工人驾驶船只收获小海带，投放各地集市市场。

杨志礼摄（人民图片）

## 果园：科学种果提升品质

眼下，正是柑橘类水果大量上市的季节。

走进四川省宜宾市江安县四面山镇普照村，连绵的山坡上，一个个圆滚滚、金灿灿的耙耙柑沉甸甸地坠在枝头，凑近便能闻到清新的果香。

王长明领着技术员穿梭林间，不时选出一两个耙耙柑撕开管护套袋，查看成熟程度。

“今年的果子品质特别好，个头适中，汁水充足，甜度能达14度！”王长明拿着手里的耙耙柑高兴地说，“依托优良的生态环境和科学管护，再加上农技特派员的指导，今年果形、果色、品质都得到了较大提升，预计亩产量能达到4500斤。”

王长明是普照村返乡创业带头人、名优柑橘种养农民专业合作社负责人。2017年，他从水果批发行业返乡创业，在县镇村三级支持下流转土地500余亩，建成晚熟柑橘种养循环基地并成立名优柑橘专业合作社。通过推行“大园区+小业主”管理模式，在省农科院技术支撑下，推广柑橘矮化密植、种养循环绿色栽培等先进技术。

“如今，我们种植的爱媛橙、耙耙柑等6个品种获得‘绿色食品’认证，很多批发商已经提前预订了，我们将把水果以最新鲜的状态送到消费者的餐桌上。”王长明说，为抢占节前消费市场，他们还打通了“线下批发+线上电商”的双线销售渠道，通过统一分拣、统一包装，线下直供川渝地区商超、批发市场，同时拓展了湖南、湖北、山东、河北等地市场。

在果园里散发着诱人香气的，除了耙耙柑，还有香甜的草莓。

在四面山镇团结村的“小时候”草莓园，一片生机盎然。温暖的大棚内，湿润的泥土气息混合着草莓的清香扑面而来，一垄垄翠绿的植

即使是冬季，在中国超市的货架上，上海青、油麦菜等绿叶菜，个个叶片舒展挺拔、色泽翠绿鲜亮，根茎饱满水分充足。在一则网络视频中，来自英国的Lily发出感叹：“这些绿叶菜，看着像是刚从地里采摘的，这可是冬天，到底是怎么做到的？”

在关于中国餐饮的相关话题中，和Lily一样，有很多外国网友提出疑问：为何中国生鲜蔬果能以最新鲜的状态送到餐桌，这背后有啥保鲜秘诀吗？



1月24日，在四川省宜宾市江安县四面山镇，果农在检查耙耙柑生长情况。本报记者 叶晓楠摄

株间，色泽亮丽的红颜草莓、雪白中透着粉嫩的建德白露，在翠绿的叶片间蓬勃生长。不时有游客进棚，提着小篮采摘，享受从枝头直达舌尖的新鲜。

“很多人以为草莓只是春天的水果，其实我们的采摘期从前一年的12月一直持续到第二年5月。现在的草莓因为生长周期更长，昼夜温差大，积累的糖分更足，口感特别甜。”“小时候”草莓园负责人曾胜英介绍。

栽培技术也不断提升，设施农业尽显智慧范。

在占地面积120余亩的“小时

候”草莓园，还有约一半面积种植了圣女果，其中部分品类采用了雾培等绿色高效种植技术。

走进气雾栽培大棚，曾胜英不时掀起专用栽培架查看，小番茄苗裸露的根系悬挂空中，在营养液雾滴的滋养下发育良好。

与传统种植方式不同的是，这些小番茄苗无需扎根泥土，小番茄苗根系穿过定植棉悬挂在空中，下方的雾化喷头每隔一段时间就会自动喷出细小雾滴。这些含有氮、磷、钾等多种元素的营养液将根据小番茄的生长需求科学配比，在精准控肥的同时，满足小番茄不同生长阶

中国的谷物、肉类、花生、茶叶、水果等农产品以及海水产品产量位居世界第一，各地不断优化农业产业结构，大力发展现代设施农业，一年四季都有新鲜的蔬菜、水果接茬成熟、轮番上市。物流体系也越来越发达，冷链运输、绿色通道、果蔬专列……一车车生鲜蔬果，以最快的速度，从田间地头奔向千家万户的餐桌。

近日，本报走进果园、批发市场、超市，探寻餐桌上那份新鲜从何而来？



1月29日，市民在北京市东城区一家蔬菜市场挑选新鲜蔬菜。郭俊锋摄（人民图片）

段的需求。

“无土栽培的优势主要是水肥比较精准，不浪费。”曾胜英说，“无土栽培还可以比普通土培作物提前半个月上市，生长期缩短了，产量也会更高，今年我们试种了1600平方米左右。”

为了解决果蔬的保鲜难题，四面山镇还建设起了冷库，能提供水果、蔬菜、肉类等品类预冷、分选、加工、冷藏、冷链运输等多种功能。走进冷库的一间库房，笔者看到，整齐摆放的箱子里，储藏着鲜嫩的葡萄，库房门口的数字屏上显示，温度保持在零度，湿度为90%。

“冷藏冷冻库的投入使用，让农产品获得更加优质的保鲜储存条件，能以更新鲜的状态进行销售。”王长明说。

## 批发市场：不光有冷链，暖链也得配齐

漂洋过海的榴莲果香浓郁，千里之外的香蕉金黄软糯……临近春节，北京新发地市场里琳琅满目的新鲜水果，让市民的餐桌充满了来自天南地北的鲜甜。

在新发地进口水果交易区，果箱层层摆满仓库。“水果要保鲜，源头和物流都得把控！”主营进口水果的经销商赵新文说。深耕这一行多年的赵新文，在智利、泰国等地都布局了

折，线上直播则让“舌尖上的新鲜”再提速。

新发地的电商直播间内，主播们正在热情地做介绍，顾客在线上下单，工作人员迅速打包发走。

“榴莲、车厘子、樱桃这三个品类，能实现最快20分钟送达，比去超市还方便！”直播电商团队负责人褚添说：“越好的产品，越想尽快送到顾客手里！”

针对不同地区的温度差异，他们更是摸出了门道：“热带水果在冬季运输中还要注意保温。”

“冬季运到什么地方，该选用多大型号的暖宝或者是水袋，夏季冰袋的摆放位置都有讲究。现在不光有冷链，暖链也得配齐！”褚添说。

## 超市：差异化体系全程锁鲜

带着晨露的时蔬、新鲜现切的牛肉，印着当日日期的鲜蛋，每一份食材都以鲜活的质感摆放在货架上。走进北京清河万象汇店的京东七鲜超市，笔者看到，凭借差异化的保鲜体系，门店让“田间鲜”“当日鲜”成为常态。

源头直采是保鲜的第一步。

刚踏入七鲜超市，蔬菜区的鲜活气息扑面而来。

“下午4点门店下单，供应商连夜采摘，第二天早上进行冷链运输，中午12点左右送到大仓统一打包，夜里12点前到达门店，门店连夜完成上架。”店长刘巍介绍。

专业的仓储管理和智能硬件设备为保鲜效果加码。

“后场还设有冷库，分冷藏库和冷冻库，按品类划分储位，避免串味和挤压。”刘巍介绍。

上架后的生鲜食品，也有严格的管理流程。

货架上，24小时鲜蛋的包装盒上印着当日日期。“以前觉得超市都差不多，现在觉得新鲜是可以尝出来的。”正在挑选鸡蛋的市民张女士说。冷链前，工作人员正拿着记录册记下温湿度数值，“一天要记5次，手机端还能实时监控，异常情况就会预警”，刘巍边说边点开手机里的监控小程序，冷柜运行状态、实时温湿度一目了然。

七鲜的配送服务更是让消费者在家里就可以享受品质生鲜。

“要让顾客又快又好地拿到新鲜商品。”刘巍说，高温天气时，超市会用干冰+铝箔袋双重包装冷藏类生鲜；低温天气时，则用铝箔袋为商品保温，确保全程锁鲜。

在时效保障上，七鲜超市还会提前通过天气预报预判情况。

“遇到运力可能紧张的情况，我们会提前协调储备骑手运力、增配分拣人员，在保障骑手安全的情况下，全程保障商品新鲜度，实现时效与品质的双重达标。”刘巍说。

## 山西新能源储能创新发展论坛举办

本报电（薛翱）2025年12月29日，山西新能源储能创新发展论坛在忻州市偏关县举行。本次论坛以“储能赋能电网安全、创新驱动绿色转型”为主题，汇聚了国内能源政策研究、储能技术领域的院士专家以及领军企业代表，共同为山西省构建新型电力系统、推动能源绿色低碳转型建言献策。

在主旨演讲环节，中国工程院院士武强、中国科学院外籍院

士王中林等7位储能领域专家，从理论创新、技术突破等维度，全方位解析储能产业发展与能源转型的核心逻辑，为山西储能产业规模化发展指明方向。

论坛期间，山西中电金谷储能科技有限公司宣布其100MW超级电容调频储能电站成功并网。该项目核心设备自主化率达100%，突破了国外技术壁垒，并入选国家及省级重大技术装备和

示范项目清单，标志着山西省在先进储能调频技术应用与装备国产化方面取得重大突破。同时，多位院士专家与企业代表共同发布《新能源储能调频技术应用白皮书》，为行业技术标准化与成果转化提供了重要指引。

本次论坛由中国电力企业联合会指导，山西省电力行业协会、山西中电金谷储能科技有限公司联合主办。