

『十八般武艺』轮番上只为锁住宁波杨梅这口鲜甜



一颗杨梅走下枝头后的24小时

记者 何晴 顾佳诚
通讯员 蔡银欣 陆燕娜 龚益

昨日凌晨时分，慈溪横河镇龙南村的陈师傅夫妇挎着杨梅

篮，深一脚浅一脚地上山采摘杨梅。“时间很紧迫，如果不抓紧抢收，收入就会‘泡汤’。”

陈师傅的急切，只因杨梅“一日味变、二日色变、三日全变”的

娇贵特性。72小时是杨梅品尝的“黄金期”，为了让消费者在最短的时间里品尝到最正宗、最新鲜的杨梅，宁波各地梅农使出“十八般武艺”，锁住转瞬即逝的鲜甜。

采摘后第1小时：下山

杨梅堪称水果界的“娇气包”，其表皮薄如蝉翼，果肉富含汁水。而杨梅树大多生长在地势起伏的山地上，过去，杨梅下山完全依靠人力肩挑背扛。在这个过程中，杨梅易受挤压破损，使得原本就短暂的保鲜期进一步缩短。

今年，余姚、慈溪等地的梅农首次使用智慧无人机，打造杨梅运输“空中快道”，突破杨梅运输的地理瓶颈。

在余姚丈亭镇梅溪杨梅专业合作社杨梅种植基地，几个梅农来到海拔120米的山顶无人机装

载点，将一筐25公斤左右的杨梅挂在无人机下的绳索上。随着螺旋桨轰鸣，无人机沿预定航线穿越山林，仅用时约3分钟，便将这筐鲜果送达山下的冷链包装中心，效率是普通人工运输的7倍至8倍。

采摘后第2小时：预冷

作为水果界出了名的“温度敏感者”，控制温度对杨梅至关重要。

在慈溪匡堰镇，迪锋杨梅专业合作社负责人戚迪锋向记者展示了他的“共享冷库”：“我们专

门腾出一间冷库，免费供给村民使用，做杨梅预冷保鲜。”

这套300多立方米的共享冷库系统，成为梅农的“保鲜银行”。采摘季，冷库24小时运转，杨梅在2小时内完成预冷，果芯温度从

30℃以上迅速降到2℃至4℃，保鲜期从不足24小时延长到72小时以上。

冷库旁，工人们熟练地将预冷后的杨梅装入泡沫箱，放置冰袋，封装发货。

采摘后第3小时：包装

眼下，我市也有不少杨梅通过包装保鲜，以抵御外界环境对新鲜度的影响，确保在运输与销售过程中依然能保持最佳风味。

在余姚牟山镇的哪哉先锋农庄包装车间内，工人们正紧张有序地将刚刚采收回来的新鲜杨梅称重、分级、装盒，进行精细包装。车间另一侧，一台杨梅专用

气调包装机全速运转，短短几秒钟，一盒杨梅就完成了锁鲜包装。

“我们这合杨梅专用气调包装机混配了氧气、氮气、二氧化碳三种气体，采用微压微氧技术及二氧化碳抑菌技术，使得锁鲜包装后的杨梅保鲜期大幅延长，同时还解决了以往杨梅在真空包装过程中出现的细胞壁破损等问

题。”农庄负责人金建芬说。

此外，考虑到运输过程中冰块融化导致杨梅出水等问题，该农庄还对杨梅的包装进行全方位、多层级的升级和完善，通过防雾膜、冰排、吸塑盒镂空设计等多种举措，保证杨梅的新鲜度，延长保质期，保障杨梅品质。

采摘后第8小时：运输

在余姚丈亭镇小梅好拾光营地，余姚邮政的驻点工作人员正忙碌地将刚采摘的杨梅打包装箱，送上冷链车，发往全国各地。

据悉，今年余姚邮政在丈亭、三七市、马渚、牟山、梁弄等杨梅主产区设立了80余个村级集中收寄点，每个收寄点配备2名至3名工作人员，为整个杨梅季提供服务。

在运输环节，余姚邮政调配了16辆冷链车，部署在河姆渡、三七市、丈亭、凤山街道及姚西南片区，依托16条陆运专线和31条航空专线，构建起坚实的杨梅寄递保障网络。

“目前，余姚邮政可实现苏浙沪地区及北京、广州等一线城市

的杨梅寄递‘次日达’。”余姚邮政寄递事业部副总经理施建波说，邮政“当日达”服务也已覆盖上海、杭州主城区及宁波同城区区域，梅农只要在上午9点前寄递，即可享受当日送达的极速体验。

除构建起高效快捷的寄递网络外，今年，宁波各地推出托运等多元方式，全方位提升杨梅寄递效率。

在慈溪客运中心站，市民老杨小心翼翼地抱着几箱新鲜采摘的杨梅，询问托运服务事宜。

这些杨梅是他早上特意去果园精挑细选的，打算寄给江苏昆山的好友。“朋友就好这口鲜，必须让他尽快尝到！”老杨一边说着，一边在工作人员指引下，快

速完成了托运手续。

得益于慈溪交通集团在慈溪客运中心站开设的杨梅托运“绿色通道”，产自当地的杨梅可以搭乘发往苏州北的直达班线迅速启程。

5个小时后，老杨的朋友就收到了来自苏州北站的取件通知。他迫不及待地赶到车站，接过这些几百公里外运来的杨梅，满心欢喜地给老杨发去消息：“这杨梅太新鲜啦，就跟刚从树上摘下来似的，太感谢你了！”

据悉，慈溪交通集团在慈溪客运中心站开启的杨梅托运“绿色通道”，依托发往上海、宁波、杭州、沈家门、苏州等地的11条直达班线，为杨梅的快速运输提供了坚实保障。

采摘后第24小时：“出海”

在余姚丈亭镇寺前王村的梅老大杨梅专业合作社，从枝头采摘下来24小时后，200箱共计300公斤杨梅就开启了出口新加坡的“旅程”。

“这些杨梅早上刚从出口注册的杨梅果园里采摘下来，经过冷链包装后，第一时间送往上海浦东机场，去赶晚上11点多飞往新

加坡的航班。”负责人孙来达告诉记者。

杨梅顺利“出海”，通关效率至关重要。据悉，当地政府和余姚海关专项工作组提前介入，协助梅老大杨梅专业合作社获取出境果园和包装厂的资质，开辟出口鲜活易腐农产品属地查验“绿色通道”，对

出口水果实行“5+2”预约查验、“7×24”小时不间断通关，当日完成审单、查验、放行、出证等手续，确保新鲜水果高效通关。

“杨梅从枝头到海外消费者手中，必须争分夺秒，全流程控制在24小时，相较传统流程时间缩短60%以上。”孙来达说。

专家有话说

强化科技创新 延伸产业链条

宁波市农业技术推广总站果茶科高级农艺师 樊树雷

强化科技创新和延伸产业链条，是提升杨梅品质、延长供应期并增加附加值的关键。

在科技创新方面，我们需要进一步完善、熟化现有栽培管理技术，就新品种引选、果实品质提升、设施栽培、智能分选、储藏保鲜等重点技术环节，开展技术攻关和技术成果推广。这能提高杨梅设施栽培水平和果实品质，拉长鲜果供应期，实现错峰

销售，提高效益。

在产业链延伸方面，可引进加工企业，开发果醋、果脯、果丹皮、果酱、杨梅蒸馏酒、杨梅浸泡酒、鲜榨汁等杨梅鲜果产业化加工工艺，变初级农产品为深加工食品，提高产品附加值。

此外，我们需要通过多种渠道、多种方式开展地产杨梅宣传，挖掘我市杨梅文化，在全国范围内提升慈溪杨梅、余姚杨梅

等地杨梅知名度。通过杨梅名优评比等活动，打造地产杨梅品牌，并借助杨梅文化节、网络直播带货等形式拓宽销售渠道，缓解鲜果集中上市对市场造成的压力。可以搭建产销、生产管理统一数字化平台，让果农通过平台学习栽培管理技术、发布产销信息，提高果园栽培管理水平，减少因信息不对称造成的鲜果滞销和资源浪费。



宁波杨梅首飞新加坡。
(宁波顺丰供图)



顺丰快递小哥正在搬运杨梅。
(宁波顺丰供图)

快递业迎来“甜蜜高峰”
6月以来全市杨梅发件量已超150万件

记者 金鹭
通讯员 虞颖 周蕾

“早上8时手机下单，下午4时就尝到了宁波杨梅，颗颗新鲜得像刚从树上摘下来！”昨天，上海市民刘女士惊喜地告诉记者。

这箱从宁波余姚发出的时令美味，仅用8小时就完成了从枝头到舌尖的旅程。

当“618”电商大促遇上杨梅丰收季，宁波快递业迎来了一年一度的“甜蜜高峰”——市邮政管理局发布的最新数据显示，6月以来，全市杨梅快递发件量已超150万件。

小小杨梅走向全国甚至全球各地的过程中，更迅速、更便捷的快递成为连接梅农与市场的坚实桥梁。

在余姚三七市镇，陈大伯家的杨梅园今年格外忙碌。“以前最多能卖万把块钱，现在快递车直接开到家门口，今年销售额直奔6万元！”他说。

陈大伯的喜悦背后，是一张精密织就的物流网络。

“每年3月，当杨梅还在枝头孕育时，我们就未雨绸缪，积极部署杨梅寄递项目。”余姚邮政寄递市场部经理方华告诉记者。

今年，余姚邮政将服务网络进一步延伸，深入该市数十个行政村，邮政寄递专业人员不仅为梅农提供审单、包装、打单等细致服务，还帮助梅农解决人手不足的燃眉之急。

“天气炎热，杨梅特别容易坏。今年，我们新引进注氮密封设备，降低包装内的氧含量，抑制霉菌、细菌等微生物的繁殖，也提升了包装效率。”方华说。

在这样的模式下，农户在田头、家门口就能将新鲜采摘的杨梅快速包装，及时寄出。

在运输环节，宁波各快递公司更是下了功夫。开辟“绿色通道”，投放冷链车，依托陆运专线和航空专线，构建起杨梅寄递保障网络。

顺丰则加快出口申报，匹配最优航班，助力宁波杨梅走向国内外。据介绍，今年除首发新加坡杨梅寄递外，宁波顺丰还新增了11个国内城市的航空快运线路。

目前，宁波顺丰已开通至国内252个城市的航空快运线路。其中，81个城市“次日达”，171个城市“隔日达”；国际线路覆盖东南亚、中东、欧洲、北美洲和大洋洲，让多伦多、温哥华、迪拜、米兰、罗马、巴黎等城市的消费者也尝到这份鲜。

在这个杨梅季，各快递公司正全力以赴，以优质的服务和强大的物流网络，让这份来自宁波的甜蜜蔓延。