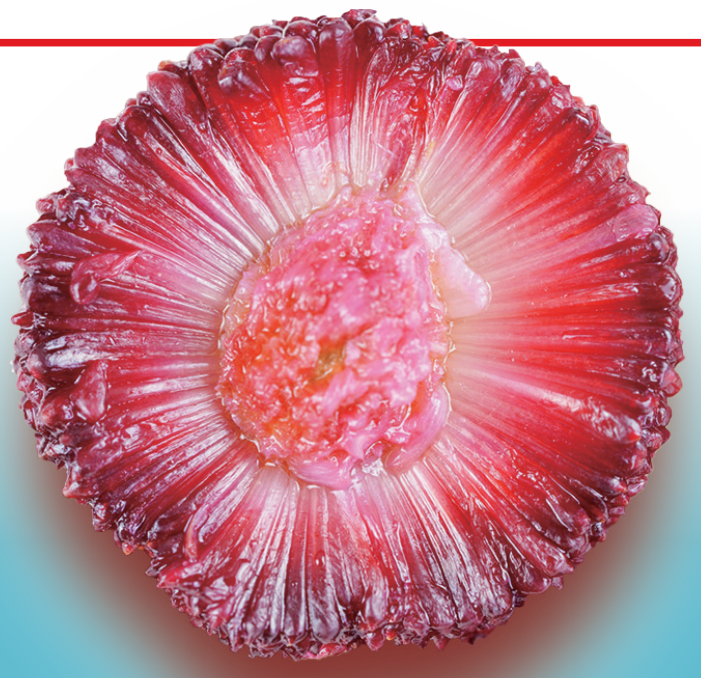
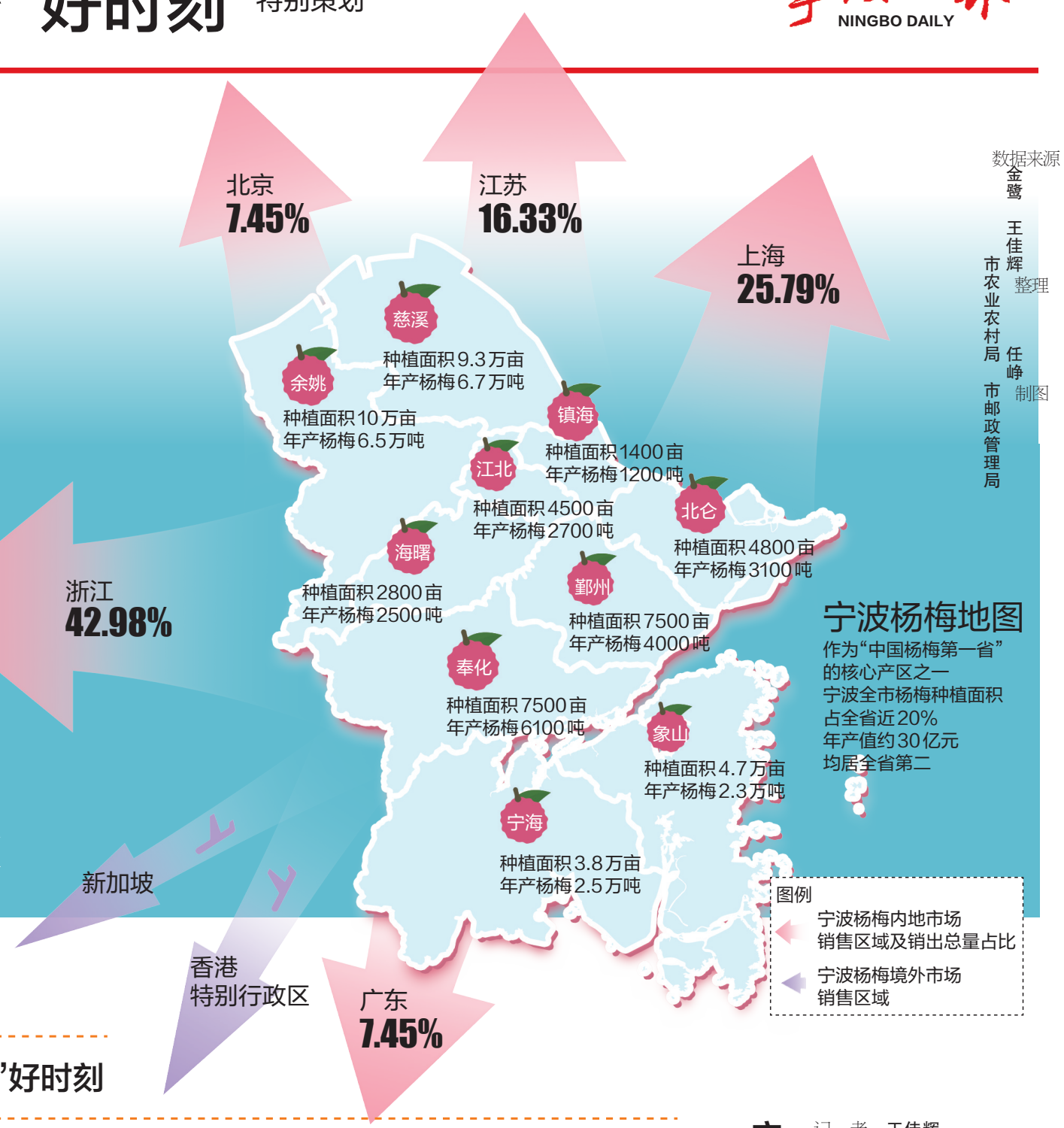


宁波“梅”好 争“鲜”夺秒

72小时鲜限！一颗杨梅的极速之旅



记 者 金鹭
通讯员 虞颖 蒋钦卿

凌晨的宁波机场翔鹰货站灯火通明。

一箱箱刚从余姚、慈溪采摘的杨梅，经过分拣、打包后，被快速送上全货机，运往北京、广东、四川等地。

宁波的杨梅运输从5月底开始增量明显，在6月中旬达到最高峰，一场与时间赛跑的“甜蜜接力”也迎来最高潮。

记者从市邮政管理局了解到，今年6月以来，叠加杨梅集中上市、“618”电商大促、端午节等多重高峰，宁波杨梅快递发件量已超过150万单，线上鲜果销售总量近4000吨。

杨梅保鲜期仅有72小时，储运易磕碰、中转耗时长、长途保鲜难是产业痛点。

今年，宁波打通源头种养加工—山地低空转运—高速陆路集散—航空全球分拨完整闭环，以低空物流、立体运力、数字调度、专属绿色通道等供应链创新，实现从山间枝头到全国及海外餐桌的极速鲜运，构建起一套适配时令生鲜的全域协同保障体系。

重载无人机打通鲜果出山“最初一公里”

供应链的保鲜竞争力，从田间地头就已拉开差距。

在慈溪横河镇梅园村杨梅基地，满载清晨鲜果的无人机穿梭在山林上空。

“原本需要1小时的盘山陆路转运，如今仅需2分钟至5分钟即可直达山脚冷链分拣车间，果子完整鲜亮，客商出价更高。”梅农徐阳说。

宁波杨梅主产区多数处于丘陵山地，盘山道路曲折狭窄，以往全靠人工挑运下山，耗时久、挤压损耗高，是供应链第一重堵点。

往年，梅农凌晨摘完杨梅，要挑着担子走山路到村口等货车，由货车沿着盘山公路下山。有些磕碰过的果子，品相差只能低价处理。

今年，慈溪、余姚的核心产区批量启用60公斤级重载物流无人机，以低空科技重塑山地转运链路。

无人机搭载智能避障、平稳悬停起降系统，全程无颠簸、无挤压，将山地转运损耗率控制在3%以内。

“智能仓储+专用包装”为杨梅源头保鲜

在慈溪市匡堰镇乾炳村的“原来梅有”共富工坊，2700多平方米的冷链库房内，自动化分选包装生产线正在快速运作。

“今年，我们在仓储、分选、包装上引入自动化设备，为后端外运稳定供给优质鲜果货源。”慈溪“90后”新农人戚军洋说。

杨梅专业合作社统一品牌、包装、产销渠道，散户抱团发展后，梅农户均年收入从两三万元增至十万元。

采摘后的杨梅立即进入标准化无尘分拣车间，工人在洁净操作台完成人工初选、分级分装，搭配镂空防震吸塑托盘、冰排、锁鲜气调包装，完成从采摘到预冷打包的无缝衔接。

储运加工环节，鲜果快速进入预冷车间，搭配杨梅专用气调保鲜设备，通过配比氧气、氮气、二氧化碳混合保鲜气体抑制果实氧化，有效延长鲜果保鲜窗口期，实现72小时长效锁鲜直发全国。

整套模式辐射周边近3000亩杨梅园，合作社年销售额逾700万元。

高速路网服务铺就杨梅陆上快车道

鲜果集中外运，高速公路是产地集散的关键中转通道，也是衔接山地低空转运与长途航空运输的重要枢纽。

余姚杨梅主产区紧邻杭甬高速牟山、余姚、陆埠、大隐四个收费站，采摘游客车流、自驾车流、冷链货运车流三重叠加，路网通行压力陡增。

浙江省交通集团余姚收费中心所依托历年通行大数据、本地产销规律精准研判，落地杨梅季专项保畅方案，构建科技管控、多方联调等多位一体陆路供应链保障体系，确保新鲜杨梅“出得快、走得顺”。

经测算，6月中旬，核心采摘通道陆埠收费站每小时最高通行量可达4400辆，ETC（电子不停车收费系统）车道峰值每小时通行1600辆，高峰流量同比上涨5%。

针对拥堵风险点位，站点启用智能潮汐机器人动态切换车道，推行ETC与人工复式混合收费，搭配移动式PAD（平板电脑）现场收费；同步动态开放主线硬路肩分流、增设车辆故障快速处置点，最大限度压缩车辆等候时长。

此外，各收费站还开辟杨梅运输货车、梅农自用车辆便捷通道，助杨梅运输一路畅行。

加密航线搭建鲜果出海空中高速路

陆路高效集散的鲜果源源不断汇聚空港，航空运输成为宁波杨梅跨区域、跨国界远距离保鲜外运的核心支柱。

“杨梅出冷库后多待一分钟，保鲜的难度就增加一分。我们现在基本能做到从出库到装机，最快半小时内完成。”宁波机场翔鹰货站一名现场保障人员说。

针对杨梅“耐放性差、时效性极强”的特点，该货站开通杨梅专属绿色通道，卸货、过检、装机全流程优先处置，最大程度减少鲜果在常温环境下的暴露时间。

在精细化保障的基础上，今年宁波持续加密空邮航线、升级空运版图，全面拓宽杨梅产销辐射半径。此外，宁波机场全新开通至北京直达航空专线，2小时左右就能抵达北京。

部分杨梅还搭乘国际货机直飞新加坡，72小时内点对点送达，慰藉海外侨胞的思乡味蕾。

杨梅季仍在继续，一颗颗小小的杨梅，正用“宁波速度”打破地域和时间的边界。

梅农的“梅”好时刻

记 者 孙吉晶 戎美容
通讯员 李江林 应琼慧

昨天上午，在宁海县力洋镇海头村，漫山遍野的杨梅林翻涌着绿浪，一颗颗绛红饱满的果实挂满枝头，将山野点缀得格外喜庆。清甜的果香弥漫在空气中，也酝酿着丰收的喜悦。

踏入种植户李月琴的杨梅山，一幅“梅”好丰收图景映入眼帘。李月琴及其几位亲戚穿梭在杨梅树间，手指灵活翻飞，小心翼翼地将一颗颗鲜嫩欲滴的“乌紫珍珠”采入果篮。

力洋是宁海杨梅主产区之一，种植区域包括盖仓、路下施、力洋、海头等村庄，累计面积5000余亩。炭梅色泽深紫、慈溪杨梅酸甜可口、东魁杨梅果大肉厚……不同品种的杨梅在这里落地生根，眼下正是采摘旺季。

“这几天气温上升，杨梅大批量上市了。我们自己种的杨梅，不打甜蜜素，口感很好。”种植户冯全炉望着硕果累累的枝头，黝黑的脸庞难掩欣喜。

他告诉记者，今年风调雨顺，加上管理得法，杨梅迎来丰收年，一棵树能摘100多公斤鲜果。更让他高兴的是，由于自家杨梅品质好，积累了一批客户。除了游人上山采摘，线上订单也很多。近几天，每天有100公斤左右的杨梅通过冷链物流运往上海、北京、辽宁等地。

这份甜蜜，甜的不止冯全炉一家。在力洋镇，有2000户农户从事杨梅种植。据估算，今年全镇杨梅总产值有望超过6000万元。这抹艳丽的“杨梅红”，已成为当地村民增收致富最亮眼的底色。

杨梅的一场“甜美变身”

记者 孙肖

前天一早，记者走进位于北仑大碶的九峰窑炉面包坊。眼下正值荸荠种杨梅丰收时节，店里弥漫着酸甜果香。放眼望去，操作台上摆满了刚出炉的杨梅泡芙——红润的果酱夹心微微鼓起；杨梅慕斯正在静置定形……

梁昌英是九峰窑炉面包坊的主理人，也是当地的一名“梅二代”——她自己就种着10棵杨梅树。然而，这点产量远远不够。“杨梅酱、杨梅慕斯、杨梅泡芙、杨梅饮品，哪样都离不开杨梅。鲜果供应跟不上，需要向周边梅农收购。”梁昌英一边搅动锅里的果酱，一边向记者介绍。今年夏天，她计划从附近的梅农手里收购更多鲜果做深加工，也好帮乡亲们增加些收入。

杨梅不易保存，鲜果摘下放不了两天就坏了，这是梅农们年年犯愁的事。而梁昌英的思路很直接——鲜果卖不完，就熬成酱，再用酱做成西点和饮品，让杨梅在面包坊里“活”得更久。

“2公斤鲜果只能熬出0.5公斤酱，人工去核、小火慢熬，酸甜味全锁在这里了。”她说。

记者在现场看到，操作台上整齐摆着一排盛满杨梅酱的玻璃罐，色泽红润，果香扑鼻。这些酱，正是所有杨梅产品的“灵魂”。梁昌英端出一盘刚做好的杨梅慕斯和几杯杨梅饮品递给记者：“你尝尝，酸甜清爽，夏天吃一点都不腻。”

梁昌英笑着说，不少年轻顾客咬一口杨梅泡芙，第一句话就是：“这个味道，酸酸甜甜的，很宁波。”上周末店里推出的一款“梅荔有你”蛋糕，卖出了200多块。“我们就是想多做几款让年轻人眼前一亮的杨梅甜品，而不是只有传统的杨梅干、杨梅酒。”她说。

更让梁昌英高兴的是，这股酸甜味道还传到了远方——越来越多的外地年轻人循着口碑找到这里，来九峰山游玩时顺道打卡。“我都会跟他们说，这是用咱们宁波大碶的杨梅做的。”她说，年轻人喜欢拍照也乐于尝新，只要把杨梅做成他们愿意尝试的样子，“故乡红”就能走进更多人的心里，也能帮梅农多销出去一些鲜果。

从鲜果到酱料，再到西点、饮品，杨梅正在年轻人的手里悄悄“变身”。变的不只是形态，更是这片“故乡红”走向市场的另一种可能——不再只是等着被直接吃掉，而是被重新创造、被年轻人爱上。

一颗杨梅“带火”甜蜜旅程

记 者 俞家嘉 何晴
通讯员 金贤芳

“上周末，我们接待了200多人的团队，专门奔着本地西山白杨梅来的。”昨天上午，在余姚市牟山镇玥玥湾生态庄园，主理人毛柯翔正忙着将刚采摘下的杨梅分拣装盒。

每年6月，宁波各地杨梅次第成熟，红彤彤的果实缀满枝头，酸甜果香漫遍山野，吸引大批市民、游客奔赴山野采摘尝鲜，沉浸式感受夏日丰收的甜蜜乐趣。

“除了体验采摘，我们还推出了杨梅排骨、杨梅烧鸡、杨梅酒酿圆子等创意菜品，串联玥玥湾星空露营、雨林咖啡、环山徒步等资源，打造‘微度假’旅游产品，深受上海、杭州等地游客青睐。”毛柯翔说。

今年杨梅季，玥玥湾生态庄园已吸引游客数千人次，带动周边农户销售杨梅约2500公斤，助农增收近30万元。

在江北区慈城镇南联村，1300亩杨梅林同样迎来了“采摘热”。

“我们村主打荸荠种杨梅，今年是杨梅丰产年，预估总产量可达125万公斤。”南联村党支部书记傅水国说，为拓宽销售渠道，村里采用了“线下体验+线上远销”的多元销售模式。

“我们在南联村筛选了30余家杨梅种植基地，融合杨梅酿酒、古法扎染等特色活动，打造‘一日采摘游’‘两日一夜乡宿游’等精品线路。自6月8日以来，累计接待游客近6000人次，带动杨梅销售约1.5万公斤。”宁波乡遇文化旅游发展有限公司相关负责人田启敏说。

宁波还深度挖掘杨梅附加值，打造特色采摘游、乡村休闲游，联动民宿、餐饮、乡土文创等，推动农文旅深度融合。

在慈溪，一颗杨梅演变为集味觉、视觉、听觉与文化体验为一体的文旅IP——杨梅季演唱会。

“销量特别好，卖出800多篮，大多是来自杭州、上海的游客。”参与现场摆摊的梅农卞芳娜说。

演唱会还与全市各镇街文旅点位深度联动，歌迷凭演唱会票根可在匡堰楝树下艺术村落、横河梅园村荀岙、龙山方家河头等地享受优惠，品杨梅、赏美景，沉浸式开展慈溪文化之旅。

数据显示，演唱会期间，慈溪核心城区重点住宿业酒店的客房入住率在95%以上，比平常周末提升45%以上。

宁波杨梅品种知多少？农技专家细数『各方诸侯』

记 者 王佳辉
通讯员 杨佳仪

作为浙江最古老的杨梅产区，宁波杨梅栽培历史悠久，品种资源丰富。那么，市面上琳琅满目的杨梅究竟有哪些主要品种？各自有何特点？昨天，记者采访了市农业技术推广总站高级农艺师樊树雷。

据樊树雷介绍，目前宁波杨梅品种结构以荸荠种杨梅为主，占比约70%，主要分布在余姚和慈溪；东魁杨梅占比约20%，主要分布于宁海、象山；此外还种有水晶杨梅、炭梅等品种。

作为原产于宁波的本地特色品种，荸荠种杨梅果实圆润、色泽乌黑发亮，因形似荸荠而得名，其以肉质细软、汁多味浓、酸甜适口著称，可谓杨梅界的“当家花旦”。樊树雷告诉记者，荸荠种一般在6月中旬前后上市，上市期只有半个月左右。

东魁杨梅原产于浙江台州，近年来在宁波也有部分种植。这种杨梅以果形硕大闻名，单果重20克至25克，大如乒乓球，其成熟期为6月下旬至7月上旬，果色紫红，肉柱较粗。

除了这两大主栽品种，宁波各地还分布着不少独具特色的地方品种。

乌紫杨梅是象山县的地方品种，因果实成熟时呈紫黑色而得名，又称“家梅”。其果实为圆球形，平均单果重18.5克，最大的有30克以上，果肉厚、果汁多、甜酸适口、味浓，成熟期在6月中下旬，比东魁杨梅稍早一些。

炭梅是宁海县的地方品种，成熟期稍晚，比荸荠种杨梅要晚几天，一般在6月中下旬上市。这种杨梅颜色乌黑，风味独特且耐储运。在宁海，炭梅占了杨梅总种植面积的60%左右。

此外，宁波还出产以颜值和稀有度见长的特色品种。水晶杨梅通体以白色为主，略带黄色或淡粉红色，色泽晶莹似玉，口感鲜甜，清香独特，尤以余姚牟山、马渚一带为盛。但由于易落果、坐果率低，其产量低于其他杨梅品种。

余姚杨梅中还有一个不得不提的品种——夏至红，它属于粉红梅类，一般呈粉红或深红色，果色深红带光，果实中等偏大，果肉柔软，果汁中等，甜酸鲜美且香味较浓。

本报社址：宁波市鄞州区宁东路901号 问询电话：87688768、87682114 职业道德监督投诉电话：87654321 邮编：315042 电子信箱：nbdaily@163.com 法律顾问：素豪律师事务所罗杰律师、胡力明律师 宁波市高新区扬帆路999弄研发园B区1幢8楼 电话：87298700
广告部：87682193 发行投递服务电话：87688768（请根据语音提示拨分机键） 地址：宁波市鄞州区宁东路901号 定价每月35元 零售每份1.50元 宁波报业印刷发展有限公司 宁波市鄞州区诚信路558号 电话：87685550 昨日本报开印1时36分 印毕4时30分