



# 千年梅香酿新韵 横河“三箭齐发”激活杨梅产业亿级动能

■全媒体记者 陈利群  
通讯员 张朝峰 黄丽娜

6月13日，横河镇大山深处鼓声震天，红绸飞扬，占地面积560亩的四明虹生态农场大门轰然开启。浙江舜祥酒业计划8000万元投资如一坛陈酿启封，将在这片万亩杨梅林间铺开“亿元生意”的新战场。

从“中国杨梅之乡”的4.2万亩栽培基地，到现代化深加工企业的集群崛起，横河镇正以“产业升级+招商引资+规模经营”三箭齐发，书写杨梅产业的“新传奇”。

## 千年梅香焕新机： 规模经营筑牢产业根基

“慈溪杨梅甲天下。”这句流传百年的民谣，如今在横河镇4.2万亩杨梅林中化作沉甸甸的产业果实。今年，全镇杨梅产量预计突破3万吨，产值

超7亿元，同比增长5%，稳坐全市杨梅产业的“半壁江山”。

在这片“梅海”中，150余户30亩以上规模种植户、12家杨梅合作社、100余家杨梅农场织就了一张“产业大网”，更值得一提的是占地560亩的四明虹生态农场，是全市最大的杨梅采摘基地。从获得国家绿色食品认证的10个杨梅主体，到新晋的横河杨梅绿色精品基地，从“横河优农”“横河大山”两大公共品牌，到斩获“浙江省优质农产品金奖”“中国国际农业博览会金奖”等数十项荣誉的“梅界顶流”，横河杨梅正以“品质+品牌”双轮驱动，抢占高端市场。

更令人瞩目的是现代化转型的“加速度”。180亩设施栽培大棚让杨梅提前20天上市，每年增收近1000万元；年度新增的18条山地运输轨道、4台无人机穿梭林间，将

农资运输效率提升3倍；老牌深加工企业紫来山庄年收购杨梅4000余吨，深加工产品销售额突破3000万元……“科技+机械”的深度融合，让横河杨梅从“靠天吃饭”走向“智造未来”。

## 招商引资酿醇香： 亿元项目激活产业动能

在横河镇的招商版图中，杨梅深加工产业是“头号工程”。今年以来，横河镇主要领导多次带队赴上海、常山、江西等地“叩门招商”，以“亲情牌”牵线乡贤，以“政策牌”吸引客商，更以“产业牌”链接全国资源。

“我们不仅学常山‘宋柚汁’的爆款逻辑，更要不断创新，引进先进的杨梅生产和加工工艺。”横河镇招商工作人员透露，目前，该镇正在积极对接总投资约2.5亿元的杨梅深加工项目。而新落户的舜祥

酒业更是“一鸣惊人”。今年横河镇通过公开招商，将舜祥酒业成功引入后，由该公司打造的“四明虹杨梅产业研究院”已在紧锣密鼓筹备建设中。很快，这里将打造集研发、展示、销售于一体的“杨梅酒文化地标”，让游客“品一杯梅酒，读半部梅史”。

与此同时，随着四明虹生态农场开园，接下来，舜祥酒业计划投资8000万元建成年产500吨杨梅泡制酒、蒸馏酒、酱香型白酒、清香型白酒的生产线，并引入江南大学顶尖团队研发四明虹杨梅酒品牌。届时，预计年收获深加工杨梅超500吨，产值有望突破2亿元。

## 梅香致远启新程： 三链融合绘就产业蓝图

从规模经营到招商引资，横河镇的杨梅产业正以科技引领、全链增值的姿态迈向未

来。

在横河镇描绘的杨梅产业蓝图中，一幅以“三链融合”驱动的振兴画卷正徐徐展开。产业链升级：推动杨梅从鲜果销售向深加工、文旅融合转型，计划2年内新增深加工企业2家，增加产值超3亿元；创新链赋能：通过引入深加工企业，与江南大学、浙江大学等高校共建研发中心，开发高附加值产品；品牌链拓展：举办“杨梅文化节”“梅酒品鉴会”，打造“横河杨梅”IP，让梅香飘向更广阔的市场。

大山深处，红果凝香；亿元征途，步履铿锵。在传统与现代的激荡中，小小杨梅果正成为富民强镇的“金名片”，酝酿着乡村振兴的醉人芬芳。“我们不仅要让横河杨梅成为‘致富果’，更要让它成为‘文化果’‘科技果’。”横河镇相关负责人表示，接下来，该镇将通过“杨梅+文旅”“杨梅+康养”“杨梅+电商”等模式，让千年梅香焕发更持久的生命力。

# “智慧大脑”守护碧水清流 全市雨水排口 智能化改造提速

■全媒体记者 陈利群  
通讯员 周枫

本报讯 夏日的微风吹进匡堰镇虎文江边的农家小院，昨天清晨，村民罗阿姨打开窗户，清新的空气扑面而来。“以前污水直排，臭气熏天，蚊虫赶都赶不走。现在水清了，连风吹着也舒畅多了！”这番变化，源于江边4套智能排口的悄然运转——它们是我市雨水排口智能化改造及管网建设工程的“前线哨兵”。

污水直排河道、雨季污水溢流导致河道水质反复波动……这些曾困扰沿河市民的“老大难”问题，如今正被一场“科技革命”悄然破解。现在我市不少江河边，一个个智能排口正24小时守护着水清流。从污水散排到智慧截流，从人工巡查到数据“说话”，我市雨水排口智能化改造及管网建设工程正以“科技+生态”双轮驱动，为全市15个镇街的157个行政村按下排水系统升级“快进键”。

“它内置自研算法和监测仪，是截污治水的‘最强大脑’。”在虎文江畔，点溪环保工作人员王锦佳指着一处智能排口介绍道，这套设备能实时监控水质、液位，晴天一旦检

测到污水，立即启动排污泵将其引入管网；降雨初期则开启缓冲分流，既严防污水入河，又避免管网超载。所有数据同步至运维监管平台，该平台于6月10日试运行上线，形成“监测—响应—反馈”的决策闭环。

虎文江的蜕变只是我市全域治水的一个缩影。针对普遍存在的污水收集率低、河道水质波动难题，我市启动总投资10亿元的城镇排水管网综合改造工程。其中雨水排口智能化改造及管网建设工程作为核心子项，斥资1.42亿元。工程直击痛点：新建及修复雨水管道482公里，安装智能排口742个、智能收集箱591个，构建“前端修复+管网疏通+智能调控”的全链条治水体系。截至今年5月底，15个镇街的157个村已进场施工，累计完成投资1.25亿元，进度达88.11%。

市水利局负责人表示，今后随着157个行政村的智能排口陆续“上岗”，多重效益将加速显现。一方面，雨污分流从源头阻断污水入河，河道水质稳步提升。另一方面，河道蚊虫滋生、异味弥漫等问题得以大幅缓解，村民重获水清岸绿的惬意生活。此外，通过治理，实现全市排水系统智慧平台“一网统管”，长效运维让治水成果持续巩固。

# 今年我市小麦收购 量质齐升均创新高

■全媒体记者 何晨薇

本报讯 我市2025年夏粮收购工作传来捷报。记者从市发改局获悉，截至6月上旬，全市小麦收购工作已全面完成，累计收购小麦1.86万吨，较去年同期增长31.9%，其中一等优质小麦占比高达98.4%，收购总量和优质品率双双刷新历史纪录。

今年我市小麦收购呈现“量质齐升”的显著特点。统计数据显示，订单收购量达1.38万吨，订单完成率98.9%，展现出强劲的市场履约能力。尤为亮眼的是，一等小麦收购量达1.83万吨，同比增幅达47.6%，较去年提升12.3个百分点，标志着我市小麦品质实现跨越式提升。

“这主要得益于良种推广和科学种植的普及。”市农业

农村局相关负责人介绍，近年来我市大力推广优质强筋小麦品种，配合实施科学的田间管理技术，使得小麦容重、蛋白质含量等关键指标显著提高。在收购环节，全市收购点全面推行“盲检”制度，通过“样品加密”“双盲检测”等举措，确保检验结果客观公正。

为让农民充分享受优质粮溢价收益，我市创新建立“收购量+质量”双维度动态价格调节机制。据测算，通过严格执行0.04元/公斤的等级差价政策，配合动态价格调整，累计为农户增收55.76万元。

目前，收购的小麦已全部入库完毕。市发改局相关负责人表示，将做好仓储保管和轮换调度工作，同时提前谋划秋粮收购，持续完善“优粮优价”市场机制，助力农民增收和粮食产业高质量发展。

# “文明外卖封签” 体现倡导巧心思

■全媒体记者 何晨薇  
通讯员 沈莹

本报讯 “微笑待人，温暖每一步。”“我们不卷，但文明真的很美。”近日，周巷镇市民李先生在收到外卖时，被餐盒上一枚枚精致美观的封签所吸引。这些印着暖心标语的封签，搭配周巷本地特色设计，让外卖不仅是一份餐食，更成为传递文明的流动窗口。“现在点外卖，吃得既放心又卫生，还能感受到周巷的文明新气象，这种体验太赞了！”李先生忍不住称赞道。

据了解，这些小封签是该镇联合美团、饿了么等外卖平台，创新推出“文明外卖封签”举措。首批2.4万张定制封签已在嘉悦商圈22家餐饮商户投入使用。这些封签既保留了传统防护功能，为外卖加上“安全锁”，又通过朗朗上口的文明标语，将食品安全与文明倡导巧妙结合。目前，越来越多的餐饮商家主动申请加

入“文明外卖封签”行动，周巷镇新时代文明实践所负责人表示，下一步将扩大封签覆盖范围，并完善监督机制，让“舌尖上的安全”与“指尖上的文明”同频共振。

“现在送餐就像在传递文明！”外卖骑手陈梁表示，新封签让配送工作有了更深意义，封签提升了消费者信任度。在一家老字号餐饮店，工作人员熟练地将“文明外卖封签”贴在餐盒封口处。“封签不仅保障食品安全，更是提升店铺形象的金名片。”商户负责人谢伟坦言，自使用文明封签以来，顾客对餐品的信任度显著提升，不少老顾客还特意在平台留言夸赞这份“看得见的用心”。

自“文明外卖封签”行动启动以来，周巷镇文明建设成效显著：商户自觉落实“门前三包”，骑手规范停车成街头风景，消费者积极参与“光盘”行动和垃圾分类。这枚小小封签，正推动形成商家、骑手、消费者共同参与的文明共建格局。



## 杨梅树下的 普法课

近日，市人民法院横河法庭组织干警和梅农们来了一场面对面、“零距离”的专题普法。干警趁梅农采摘杨梅的休息间隙，开启“唠嗑模式”，了解今年杨梅的长势、产量等情况，并结合普法宣传册，向梅农们耐心讲解杨梅采摘、运输、销售等各环节的相关法律知识，解答梅农们提出的法律问题。

■摄影 全媒体记者 杨的  
通讯员 陈露佳

# 第十一届“阿拉非遗汇”活动在慈启幕

■全媒体记者 陈佳玲  
通讯员 王佳雯

本报讯 鼓乐喧天中，梅山舞狮跃上两米高梅花桩，少年内家拳虎虎生风……6月13日，由宁波市文化广电与旅游局、慈溪市人民政府主办的2025年“文化和自然遗产日”宁波主场宣传展示系列活动暨宁波市第十一届“阿拉非遗汇”在达蓬山旅游度假区启

幕。首日活动现场，30余项非遗项目以活态展演形式构筑起沉浸式文化空间，吸引上千游客参与体验。

本次活动以“融入现代生活 非遗正青春”为主题，来自宁波市非遗专班及各级部门负责人、非遗传承人代表约300人参加了启动仪式。仪式上，举行了国家、省、市级非遗荣誉授牌，举行了“慈溪非遗产业培塑中心”揭牌仪式。

金银彩绣传承人裘群珠、竹根雕（象山）传承人张德和、越窑青瓷烧制技艺传承人施珍等六位第六批国家级非遗代表性传承人携代表作登台展示。随后，来自吉林龙井市和湖北蕲春县等对口合作地区的非遗表演以及梅山舞狮、桃花龙舞、少年内家拳、水火流星等一一登台表演。

当天下午，“活态传承·手工艺造物”非遗市集正式启

动，80个摊位汇集了宁波各区（县市）的50余个非遗工坊，涵盖传统手工艺制作、非遗茶空间体验、非遗手作及文创产品等。“宁波十大民间故事专题及宁波非遗图片展”以及宁波市首批市级“非遗茶空间”专题展同步开展。

晚间，特色非遗惠民演出在活动舞台开启。首场演出节目包括奉化布龙、草帽秀、四汛渔歌、美猴王黑悟空、车子

灯等。“海丝国潮·越窑青瓷瓯乐”专场音乐会，则以越窑青瓷瓯乐为核心，结合古筝、二胡、竹笛等传统乐器，配以专业灯光舞美，呈现了一场沉浸式音乐体验。

此次活动持续至15日结束。在“文艺赋能非遗秀场”中上演了包括姚北滩簧、三北小锣鼓、宁波走书、唱新闻、空竹龙、古琴、金拷拳、左手棍、旗袍走秀和民族舞蹈等本地非遗项目。

## 技术更新 产值增量

# 三膜覆盖促葡萄“早上市”葡农“早致富”

■全媒体记者 陈佳玲  
通讯员 周品品

本报讯 刚入夏，慈溪葡萄便凭借“促早省力化高效栽培”技术提前两周“抢鲜”上市。该体系以“三膜覆盖”为核心环节，结合简化树形、控产、疏花疏果等精细管理，助力夏黑、巨峰等早熟品种赢得“时间差”。首批早熟品种上市一周，收购均价达每斤7元至10元，农户亩均收益提升30%。

6月3日，全市葡萄促早省力化高效栽培技术现场会暨

葡萄品鉴会举行，全市葡萄种植大户实地观摩了新技术应用成效。“‘三膜覆盖’是该技术体系的关键，其核心是促早抢市、提质增效。”市林特中心推广研究员、慈溪葡萄浙农英才工作站负责人王立如介绍，该技术通过地膜、内棚膜、外棚膜多层覆膜精准控温，创造高保温小环境，实现葡萄提前萌芽、结果和成熟上市。

该技术体系的优势不仅在于“三膜覆盖”带来的“早”，更在于“稳”和“省”。王立如告诉记者：“抢

占市场空窗期，价格高；避开夏秋台风灾害，损失少；初夏气候更利风味积累，品质更佳。”该项技术的推广，正为慈溪葡萄产业构筑起一道坚实的“避风港”。

诚赢果蔬专业合作社的胡志明正是这项技术的受益者。今年，他首次规模化种植30亩夏黑葡萄，全程应用促早省力化技术。站在葡萄大棚里，胡志明向同行们分享经验：“投产是配套管理的关键，一亩树上是最多只留10串果。”正是这份对技术的严格执行和对品质的执着追求，让他对即将

到来的丰收季充满信心——预计产值可达70万元，效益增长约三成。不远处的维钧葡萄农场同样丰收在望，藤蔓上巨峰葡萄密密匝匝。农场负责人楼维钧表示，应用促早省力化技术后，以前一亩地净赚5000元，现在轻松过万元，5亩葡萄园每年稳稳增收25万元以上。

“早熟更要优质！”王立如说，在追求“早”和“丰”的同时，安全和品质是绝不能逾越的底线，只有双优，才能赢得市场长久青睐。慈溪葡萄种植面积约5.6万亩，规模化、

标准化推广以“三膜覆盖”为核心的促早省力化高效栽培技术势在必行，目前全市应用该技术体系的葡萄园已超万亩，福建、安徽、北京等地的客商已“闻香而来”，主动上门采购。

“规模效应显现，销路畅通保障农户收益，产销两旺的良性循环正在形成。”市林特技术推广中心负责人表示，作为全省首批浙农英才工作站，慈溪葡萄浙农英才工作站入驻坎墩街道以来，已组织开展各类现场培训200余人次，未来将加大培训与示范，推动产业向标准化、设施化、品牌化加速奔跑。