

“杨梅哥”的72小时保鲜突围战

■全媒体记者 龚益
通讯员 陈颖俊

凌晨4点的杨梅山，露水沾湿了枝叶。匡堰镇的杨梅山上，威迪锋打着手电筒在果园里穿梭，身后跟着几位梅农，小心翼翼地将刚采摘的杨梅装进透气的塑料筐。这些紫红色的果实将在半小时内送往山脚下的冷库，开启一场与时间赛跑的保鲜之旅。

“我选择返乡创业，是因为看到了我们当地的杨梅种得非常好，品质相当好，但当时很多人缺乏销路。”站在新建的无菌保鲜车间前，威迪锋回忆起了2008年那个改变人生的决定。

匡堰镇乾柄村是杨梅沃土，但在2008年前，梅农们守着“金果子”却过着苦日子，“品质虽好，卖不了好价钱”是他们的心头痛。于是，威迪锋选择回乡创业。“我找了解人，他看到了深层困境：梅农分散经营、销售渠道单一，优质杨梅在短暂成熟期里低价抛售甚至腐烂。”他找了7个农户一起创办了合作社。”在村民怀疑的目光中，这个大学生梅农开始了“破冰”之旅。

冰”之旅。

2013年，CCTV7报道了这位“杨梅哥”，威迪锋第一次被推向全国聚光灯下。

冷库里的革命

杨梅“一日味变，二日色变，三日全变”的特性严重限制了销售半径。威迪锋深知，保鲜是必须攻克第一个堡垒。

创业初期，他夜以继日研究冷链技术。从简易冷库到无菌保鲜车间，这场“冷库革命”一走十余年。在合作社，他展示了核心技术：“我们将冷库腾出来，免费供给成员使用，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℃多速降至2℃-4℃，保鲜期从不足24小时延长到72小时以上。

“通过共享冷库，梅农的快递接单量上来了，因为有充足的冰袋做后盾。”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。

2023年，当地成立首个杨梅“共富工坊联盟”，整合共享冷库约200立方米，威迪锋的冷库模式被作为样板推广。

在分拣车间，每筐杨梅都贴上了醒目的质量追溯码。威迪锋拿起一筐杨梅介绍：“通过这个码，客户可以知道这筐杨梅的产地、采摘时间、生产情况，让消费者吃到放心、安全的杨梅。”这套追溯系统成为“迪锋杨梅”的品质背书。

在威迪锋的示范下，越来越多在外谋生的村民回到家乡从事杨梅种植。

从冷库到智慧农业

冷库革命只是起点。威迪锋的科技赋能之路不断向产业链上游延伸。

2020年，他带头新建6亩智能大棚，通过温控技术让杨梅提前上市。“商品果率由30%提高到80%以上，亩产值提升近10倍。”智能大棚内，传感器实时监测温湿度，水肥自动灌溉系统精准滴灌，补光灯根据日照强度自动调节。

威迪锋站在大棚内，轻点手机就完成了温度调节：“以

前种露天杨梅，全看老天爷‘脸色’。现在有了智能大棚，杨梅提前20天就能卖，价格高出好几倍！”目前他的智能大棚种植面积已扩大到20亩，并带动周边农户共同发展。

2023年，威迪锋投入100多万元引入杨梅机械化分拣设备。在两条流水线无尘车间里，150筐杨梅不到1小时完成分拣包装。“预计5年可收回成本。”效率的提升让慈溪杨梅能以更快速度送达消费者手中。

威迪锋还创新引入山地“轨道交通”——单轨运输机。这些穿梭在杨梅山间的轨道每条长100米，可载重500斤，解决了杨梅下山“最后一公里”的难题。“每条5万元，各级都有补助，我们只负担20%。”这项创新大大降低了梅农的劳动强度。

共富梦想照进现实

如今的乾柄村因杨梅产业焕发活力。威迪锋的冷库和电商模式带动了产业链的蜕变，也让共富梦想照进现实。

创业成功后，威迪锋夫妇始终不忘帮扶困难群体，深

入残疾梅农家中送肥料、送技术、搞培训，并帮助推销，优先收购其产品。在合作社里，老梅农们正学习用手机接单。“以前挑担去市场卖，现在订单直接到山里。”一位老农笑着说，去年他家杨梅通过电商卖到北京，价格翻番。

在威迪锋等带头人引领下，推动片区电商主体搭建170个账号矩阵，带动年销售额突破3000万元。慈溪杨梅产业也形成了鲜果直销、快递速运及深加工（杨梅汁、酒、干等）的完整产业链，抗风险能力大增。

“慈溪杨梅全球大使招募活动”让外国友人走进杨梅山，来自澳大利亚、法国等10国的友人惊叹杨梅美味，将其推广至全球。威迪锋的冷库革命，最终让慈溪杨梅带着中国味道走向世界。

冷库墙上的温度计显示2℃。这个温度不仅保鲜了杨梅的鲜美，更守护着梅农们的希望。威迪锋的手机不时响起，新疆、北京的订单纷至沓来。冷库外，最后一车杨梅整装待发。威迪锋检查完包装，轻轻合上冷链车门。他知道，这场始于冷库的革命，正在重塑慈溪杨梅产业的未来。

市场监管助力“食安共富幸福村”建设

■全媒体记者 戎志虎
通讯员 朱灵艳 陈蜀军

本报讯 每年的杨梅季，匡堰镇倡隆村都迎来数以万计的游客，为了让大家吃得放心，市市场监管局联合匡堰镇食安办整合各类资源推出组合拳，深入杨梅临时交易市场以及周边餐饮店、小食杂店进行食品安全检查，助力当地“食安共富幸福村”建设。

近日，在热闹的倡隆村杨梅临时交易市场里，梅农们正忙碌地为客人打包称量刚摘好的新鲜杨梅。路边，市市场监管局执法人员现场设置了“你点我检”快速检测台，对梅农和游客比较关注的农残、甜蜜素等项目提供免费快检服务。同时，执法人员紧盯“公平秤”，对现场交易的秤具进行检查，全力维护买卖双方的公平交易环境。

打造“食安共富幸福村”，光有食品检测还不够。杨梅季期间，市市场监管局加大了农家乐餐饮店的检查力度，还联合保险公司专门给村里的四家食杂店上了“农村净食险”，促使经营者对食品安全保障更有信心。一家小食杂店主说：“买了这个保险，我们进货查验会更加仔细，也更加有底气来应对食品安全的一些突发情况，游客们也会消费得更加放心。”

食品安全同样是杨梅产业升级的“定心丸”。在市监部门的全方位守护下，倡隆村还设立了“共富工坊联盟”，梅农们抱团发展一起致富。期间，执法人员详细检查了“大冰杨梅”巾帽共富工坊生产车间，对工坊负责人宣传加工杨梅一定要注重进货渠道，工人要做好个人卫生工作，把控好进货、加工、销售

各个环节，确保所售杨梅品质不受影响。

“食品安全不是负担，而是乡村振兴、共同富裕的金钥匙！”匡堰镇食安办工作人员表示，从“你点我检”保安全，到“净食险”护小店，再到“共富工坊”延链条，让游客放心来、满意归，让乡亲们的腰包越来越鼓，倡隆村这条“食安共富幸福村”的路子，走得越来越宽。

乡村厨娘比拼厨艺 妈妈菜焕发新魅力



近日，逍林镇“溪上·妈妈的味道”厨娘争霸赛暨溪上·共富市集”在林西村文化礼堂火热开场。来自各村10位厨娘在此各显身手，比拼厨艺，让传统妈妈菜焕发新魅力，铺开了一幅热气腾腾的乡村共富新图景。

■摄影 全媒体记者 蒋亚军
通讯员 沈颖婷 陈程程

你的隐形眼镜配对了没？

■全媒体记者 冯梦苓
通讯员 徐吉芳

本报讯 前不久，高度近视的高中生小琪（化名）因为佩戴一副网购的隐形眼镜，导致双眼角膜上皮大片剥脱点染，结膜如蛛网般充血。到医院检查后发现，是因隐形眼镜弯曲程度（基弧）与眼睛角膜表面的自然弧度不匹配，镜片压迫着角膜，致使其出现眼睛不适、刺痛、充血等症状。然而，类似的病例在眼科门诊中并不少见，有相关调查显示约1/3的隐形眼镜佩戴者曾因眼红眼痛等不适就医干预。

隐形眼镜（学名“角膜接触镜”）因其佩戴方便、不影响外观，尤其受到年轻

人和爱美人士的欢迎。根据《2025隐形眼镜行业报告》数据显示，超7亿近视人口中有约6500万人配戴隐形眼镜，8成以上在线上平台购买。

“大部分人将隐形眼镜当做一种‘即买即戴’的日常消费品，其实不然。”市中西医结合医疗健康集团（市红十字医院）眼科副主任医师孙宏策提醒，隐形眼镜因和眼表密切接触被国家食品药品监督管理局总局归类为风险程度最高的三类医疗器械，如果使用不当或者产品不匹配，极易引发眼部感染、角膜损伤等严重后果，甚至可能导致永久性视力丧失。他建议，购买隐形眼镜前一定要进行专业的配镜验光。

由于每个人眼睛的参数

存在很大的个体差异，所以要经过专业验配来确定隐形眼镜的具体参数。首先，选择正规的眼科医疗机构或专业的眼镜店对眼睛进行全面细致的检查，包括屈光度数、角膜曲率、泪液分泌情况等。屈光度数的准确测量是配镜的基础，它决定了隐形眼镜的度数是否合适；角膜曲率的测量则能帮助选择合适基弧的镜片，基弧过大或过小都会影响镜片的贴合度和舒适度；泪液分泌情况检查能判断你的眼睛是否适合佩戴隐形眼镜，以及适合佩戴哪种类型的镜片。

完成眼部检查后，验光师会根据检查结果为你推荐合适的隐形眼镜。在挑选镜片时，除了关注度数数和基弧，还要考

虑镜片的材质、含水量、透氧性等因素。例如，对于长时间面对电脑的人群，选择透氧性高、含水量适中的镜片更为合适，以减少眼睛干涩的发生。佩戴隐形眼镜前后要洗净双手，避免手上的细菌污染镜片。佩戴隐形眼镜期间，要注意日常护理。目前，市面上的隐形眼镜一般为日抛、双周抛、月抛、季抛、半年抛和年抛等。除了日抛型的隐形眼镜外，其他长周期的隐形眼镜都需每日用专用的护理液进行清洗、浸泡和消毒。

同时，要遵循佩戴时间。“对于隐形眼镜初戴者，建议首日戴镜时间4小时，此后循序渐进，每日递增2小时，但最多不超过12小时，超时佩

戴同样会出现角膜炎、干眼症等眼部健康风险。”孙医生特别提醒，如果佩戴期间出现眼睛疼痛、发红、视力下降等不适症状，应立即取下隐形眼镜，并及时就医。不要自行用药，以免延误病情。

需要注意的是，并不是人人都适合佩戴隐形眼镜。眼部有任何活动性炎症（如结膜炎、角膜炎等）、角膜知觉减退、重度干眼症等眼部疾病者；鼻窦炎、严重糖尿病、类风湿性关节炎等全身性疾病者；暴露于烟雾、粉尘等特殊环境工作者都不建议佩戴隐形眼镜。

百医百答

桥城@微事

大事小事 不文明行为

欢迎@慈溪日报或在慈晓·慈圈发帖

微播报

慈晓客户端“慈圈”网友山间：醉“梅”山水，“梅”好时光。（6月16日4时）

慈晓客户端“慈圈”网友火箭熊出没：仙气满满。（6月15日10时37分）

慈晓客户端“慈圈”网友探索者E1：波影浮沉万点星，摇曳戏藻一身轻。何须更问龙门事，逍遥自在四时春。（6月15日10时20分）

■纪养原 整理

第二十一届青歌赛 上演巅峰对决

■全媒体记者 陈佳玲
通讯员 方宇

本报讯 6月14日下午，坎墩街道研学基地化作声浪翻涌的海洋，备受瞩目的“声来无畏，青春开麦”2025年第二十一届慈溪市青年歌手大奖赛决赛在这里激情上演。经过层层选拔，18位青年歌手齐聚一堂，用嘹亮的歌声和饱满的热情，为观众奉献了一场高水准的青春音乐盛宴。

尽管风雨大作，但现场气氛热烈，座无虚席。比赛在全体选手共同演绎的开场串烧《追光吧 少年》中拉开序幕，激昂的旋律瞬间点燃全场热情。赛程紧张激烈，分为“红蓝PK赛”和“冠军争霸赛”两个核心环节。在首轮红蓝PK赛中，选手们分为两大阵营，以歌会友，展开实力与风格的碰撞，精彩的演唱频频引爆掌声。随后登场的漫游指南乐队带来《What's Up》和《我还年轻》两首充满力量与

态度的摇滚金曲，极具感染力的表演将现场气氛推向又一个高潮。

进入决定最终名次的“冠军争霸赛”，选手们使出浑身解数，倾情演绎拿手曲目，或深情款款，或高亢激昂，充分展现了慈溪青年歌手的精湛唱功和艺术表现力，争夺年度桂冠的悬念扣人心弦。市文化馆艺术团在中场献上表演曲目《花开新时代》，为紧张的比赛增添了亮丽色彩。经过专业评委的严格评审和现场观众的热情见证，最终各奖项尘埃落定。

作为“文艺赋美”工程的生动实践，本届大赛为全市热爱歌唱的青年搭建了展示才华、追逐梦想的广阔舞台，不仅发掘和培养了一批优秀的本土音乐新星，更以音乐为媒，生动展现了慈溪青年自信昂扬、勇敢追梦的精神风貌，丰富了市民的精神文化生活，为城市注入了蓬勃的青春动能。二十一年的坚守与传承，让慈溪市青年歌手大奖赛成为这座城市一张闪亮的青春文化名片。

员工手指不慎卷入切割机 消防助力转危为安

■全媒体记者 杨贯
通讯员 马文文 宋豪杰

本报讯 近日，龙山镇某工厂一名男子在操作切割机时，戴着手套的左手不慎被卷入机器内部，情况十分危急。消防人员赶到现场后，对机器进行破拆，成功将男子的手指安全取出。

当天上午9时11分，救援人员赶到事发地点。经观察发现，被困的蒋师傅戴着手套的左手食指已经被紧紧卡在切割机内，表情十分痛苦。由于切割机结构复杂，救援空间狭小，若操作不当，极易对蒋师傅造成二次伤害。

为尽快解救蒋师傅，救援

人员迅速制定救援方案，首先使用剪刀小心翼翼地将蒋师傅被卡手指上的手套剪开，方便对手指受伤部位做进一步观察。随后，利用螺丝刀将切割机挡板卸下，扩大救援操作空间。紧接着，启用电动切割机，一点一点对切割机外壳进行切割。最后，救援人员使用尖嘴钳伸进切开的缝隙，将外壳撬开，成功将蒋师傅的手指安全取出。

事后，据工厂老板回忆，当时蒋师傅是在切割塑料，手上戴的线手套不小心被卷进切割机的锯片里，导致食指也被卷进卡住。

经初步检查，蒋师傅仅左手食指被划开一道长约2公分的小口子，并无大碍。



近日，掌起镇红十字会组织开展AED急救设备专项巡检工作，对便民服务中心、阳光托养中心、万洋园区及陈家村等15处公共场所的AED设备进行全面检测维护。通过专业测试和保养，确保每台设备性能良好、随时可用，为突发急救情况提供可靠保障，切实守护群众生命安全。

■摄影 全媒体记者 王烨江 通讯员 茅泽洋