

“客货邮”融合助力 海岛农特产品“鲜”行全国

□记者 陈颖丹 通讯员 江婵

本报讯 七月的金塘岛，正迎来一年中最鲜活时刻。在金塘岛北的物流站点旁，一辆贴着“客货邮融合”标识的冷链车驶入穆岙村“金塘李共富果园”，新鲜李子经工人们分拣后，被整齐码进定制的“三层防护”保温箱中。“现在果季刚开始，每天要发300单，旺季能冲到1000单！”果园负责人说，有了冷链物流体系的加持，就算发到北京，48小时内拆开，果肉还是“一口爆汁”。

同样忙碌的场景也出现在岱山县岱东镇。在龙头田园综合体的种植基地，一筐筐新鲜的“沙洋小土豆”刚从田间“出土”，通过舟农先锋“农播乡村行”在直播平台上销售，待直播间订单生成后，土豆们便坐上顺丰客货邮“专车”，经岱东客货邮站点中转、县级快递物流共配中心分拨，快速发往全国各地。目前，该基地日均采收量在4~5万公斤。

这些正是我市以“客货邮”融合破解渔农村物流配送难题、助力乡村振兴的生动缩影。近年来，新城、岱山、定海、普陀等地通过探索构建“客货邮+”模式，让海岛农特产品突破地理限制，实现产销提速、农民增收、“鲜”行全国。

以往，海岛群众寄递农产品需自行往返城区，成本高、时效差。如今，我市通过整合资源，形成了覆盖县、镇、村的三级“客货邮”服务

体系，畅通的物流配送网络让海岛农特产品突破了传统销售局限，铺就了共同富裕的“高速路”。

“客货邮”融合不仅畅通了海岛农特产品出岛进城的“最初一公里”，还通过科技赋能、优化服务，将物流通道升级为“增值通道”，实现农特产品“品质保得住、价格卖得高、市场扩得开”。

客货邮模式让金塘李的销售半径从“周边百公里”扩展到“全国三千公里”，现在东北客户也能在下单次日尝到金塘李，“新客”占比从去年的30%涨到了如今的60%，线上直播平台的“现摘现发”，更吸引了大量年轻消费者。

顺丰“客货邮”专车每日直达定海长白对虾养殖场，对现捕对虾采用充氧保鲜加冰包装，由此带动线上线下订单持续增加，销售半径拓展，销路已由江浙沪扩展至辽宁、北京、湖北等地。

新城毛竹山村试点物流配送与“田头点菜”“共富工坊”系统融合，同步试行杨梅等时令、农产品寄送服务，有效打通农产品上行渠道，试行2日即为居民创收近2万元。

市交通运输局相关负责人表示，下一步将继续深化完善“客货邮+”模式，构建更高效便捷的城乡物流服务体系，为乡村振兴注入可持续发展的“物流活力”，让海岛特色农副产品以更鲜的品质、更快的速度走向全国，助力海岛居民增收致富。

传承海岛文化基因

青年学子沉浸式体验舟山非遗



□记者 何菁 通讯员 罗兰 文/摄

本报讯 7月1日至3日，浙江国际海运职业技术学院现代港贸学院“蓝海遗韵”暑期实践团，开展为期三天的舟山非物质文化遗产研学体验活动，通过“访、学、传、研”四位一体模式，让青年学子深度感受海岛文化魅力。

在非遗大师课堂上，舟山工艺美术学院的渔民画大师张高俊、陶艺专家丁朝夕、桔扎染技艺传承人朱水红亲临现场，以生动鲜活的示范教学，为青年学子开启海岛非遗文化之旅。

在渔民画研学课堂上，“蓝海遗韵”实践团与浙江树人大学宸阳书院携手，用画笔展现渔民生活场

景。色彩斑斓的画作中，既呈现出海洋文化的深厚底蕴，也彰显出青年学子的创造力。在陶艺课堂上，同学们通过搓、揉、捏、盘等传统技法，将泥土塑造成一件件独具个性的作品，触摸千年陶艺的历史温度。扎染课堂上，在传承人指导下，大家运用扎、染技艺，让普通布料焕发出独特图案，领略传统工艺的精妙。

活动期间，实践团成员还走进非遗大师工作室，近距离观摩创作过程，感悟匠人匠心。通过理论学习与实践体验的有机结合，青年学子不仅领略到非遗文化的独特魅力，更深刻认识到非遗传承的时代价值与重要意义。

东西部联动，舟山远洋自捕水产品山西太原推介活动收官 “舟”字号海产 “游”进龙城鲜香满城

□记者 陈斌娜 通讯员 刘迪

本报讯 昨天，为期两天的舟山远洋自捕水产品山西太原推介会圆满收官。来自我市平太菜、舟渔、大洋世家、一米八海洋科技等多家知名海产企业，组团奔赴“龙城”太原，让“舟”字号海产品游上当地百姓的餐桌，为东西部陆海联动、互利共赢谱写新篇章。

这场跨越山海的经贸交流盛宴，以一场充满烟火气的烧烤拉开序幕。在龙城的钟楼街小广场，深海鱿鱼串、条秋刀鱼、金枪鱼烤肠和百余条小黄鱼串等小吃，瞬间成为当地百姓和游客的“心头好”。大目金枪鱼开鱼秀更是惊艳现场。

此次“太原推介活动”形式多样，通过专场推介、产品展示、自助品鉴等环节，推动“浙鲜”与“晋味”的深度融合。

“这次我们带着贻贝和深海养殖大黄鱼主打爆款海产品到太原推介，收获颇丰，结识了不少新朋友、新客户。”一米八海洋科技（浙江）股份有限公司销售总监傅斌

告诉记者，这与餐饮酒店的交流合作，成功开拓新市场。

浙江大洋兴和食品有限公司副总经理林铭泽表示，借此次推介会，他们与太原的一些餐饮界“大佬”深入交流，共同探讨舟山海产品深耕山西市场的发展路径，“不仅扩大了交际面，也有了新的销售方向。”

“舟山企业的这次推介活动，不仅为山西百姓带来了更多鲜美的海产品选择，还搭建了在东西部紧密合作的桥梁，深化了餐饮业交流合作，扩大了行业朋友圈，为两地相关产业协同发展注入新的活力。”山西太原鑫禧堂礼宴中心董事长陈彦怀说。

据悉，此次活动由海洋经济发展局、中国远洋渔业协会为指导，省远洋渔业协会主办。其间，舟山市远洋渔业协会与山西省烹饪餐饮饭店行业协会，现场还签订了合作框架协议，太原当地的十家餐饮企业入选舟山远洋自捕金枪鱼国内市场推广“全国十城百店”，为双方进一步合作奠定坚实基础。

定海城东街道 升级“绿色共享菜园”

地块供不应求，田边共富集市正在“解锁”

□记者 吴建波 通讯员 虞佳悦

本报讯 “菜园太火了，我们正在规划田间茶咖，要引入业态。”这几天，给小洋吞社区130余块“绿色共享菜园”配套建一个田边共富集市，成了定海城东街道的一件“大事”。

大约一个月前，小洋吞社区利用舟山航海学校旁边一处闲置地块推出“绿色共享菜园”租赁服务，首期70余块田地很快被周边居民订购一空。现在，社区又整理出60多块新地，已经吸引了80户居民预定，最终将结合报名先后顺序和需求意愿分配地块。

嫩绿的鸡毛菜种到了第二茬，玉米秆长到了半人高……7月2日傍晚，记者来到“绿色共享菜园”，只见这里一片热闹景象：一批批居民提着水桶、拿着锄头来到自家租赁的菜地查看蔬菜长势，给秧苗浇水；菜园边的篱笆旁则站满了聊天、围观的市民，不时给“菜农”们指点种菜门道。

“两批菜园一个比一个火，地块

供不应求。”小洋吞社区党支部书记洪春波告诉记者，这个地方原本杂草丛生，枯枝、垃圾成堆，几乎每两个月就要清理一次，“绿色共享菜园”推出后整个地块种满各式蔬菜瓜果，环境大为改观。

据介绍，“绿色共享菜园”每块地每月租金50元，居民可以种植瓜果蔬菜等作物。为保持菜园环境整洁，小洋吞社区还制定管理机制，从种植种类、日常管理、采摘规则、违规处理等方面对居民种植行为作出规定。“从一个多月的管理情况来看，绝大多数居民自觉遵守这些制度。”洪春波对记者说。

项目推进过程中，“绿色共享菜园”根据群众的需求，不断迭代升级，修建了篱笆、田园小径，把水源引入田间，开展农技课堂，组织有机肥团购。

“城市农夫”越来越多，如何挖掘潜在的“田边经济”？城东街道正在对菜地附近空地改造，计划增加天幕、灶台等设备，引入咖啡馆等休闲点位，吸引市民耕作之余来这里消费。

全市天气：今天、明天晴到多云。今天最高气温：34℃，明天最高气温：34℃。今天最低气温：26℃，明天最低气温：26℃。
舟山市区：今天偏南风5~6级，傍晚增强到5~6级阵风7级。明天偏南风5~6级，夜里增强到5~6级阵风7级。今天蓝天指数为：二级，天色淡蓝。今天紫外线指数为：四级，除采取防护措施外，中午前后尽量避免外出。

舟山市气象台2025年7月3日17时发布

请您关注天气预报