



专家评选“枇杷王”。



永善“大五星”枇杷。

兰星:用物流“链”通乡村致富路

她做过餐厅服务员,为了帮助乡亲销售枇杷,选择进入物流行业。她每天带领一班人马,围着包裹忙碌,只为赢得客户的好评。 “这点要求大家必须坚持——每一单都要让客户百分百满意!”午后,趁着员工休息的间隙,永善云巅土特产商贸有限公司总经理兰星正在给员工做动员,明确拣果、选果的标准。

“坏果、小果要拣出来,每一箱枇杷都要认真对待,一层一层轻轻摆放,保证品质。”自从进入物流行业,兰星一直保持着“零投诉”的记录,成为行业中的一匹黑马。

“认定一件事,就要做到底。”兰星出生于永善县永兴街道玉笋村大石包村民小组。2014年,她与同村的黄兴兵一起外出务工,两人彼此扶持、相知相爱。吃苦耐劳的精神,正是她在攀枝花打工4年锻炼出来的。

“玉笋枇杷很好吃,却卖不出去,乡亲们一年到头也没挣几个钱。”2018年,兰星家的枇杷丰收,但由于交通闭塞,枇杷无人收购。 “5公斤装,每件288元。”第二年,枇杷成熟后,兰星和开网店的朋友合作,把自家的枇杷放在网上销售。令她意想不到的是,200多件枇杷很快销售一空。新疆、内蒙古等较远地区的顾客,3天就能收到她通过顺丰快递寄出的枇杷。

因为经常发货,兰星结识了顺丰快递的负责人。顺丰快递高效便捷的送货机制,让兰星萌生了做物流配货服务的念头。

经过一番了解后,兰星的想法得到家人的支持。2020年,她一边收购枇杷,一边进行分拣、包装,通过拼多多、抖音等电商平台销售永善枇杷。

“2021年,在大兴镇卖枇杷最多的一天,订单发货量超过2000件,不到一个月就进账3万元,一天的收入就超过自己在餐馆洗盘子一个月的收入。”客户的好评是兰星的动力,激励着她做好每一个订单。当年,她的枇杷网店在杨销榜、好评榜都冲到了第一。

“我们只做头茬果。6月雨水多,糖分低,枇杷口感偏酸;尾果水分多,容易烂果,理赔不划算,还会影响次年的回购率。”3年的快递配货经历让兰星积累了丰富的行业知识,使她成为永善水果物流行业中的佼佼者。

“拼多多的客户偏好36个2.5公斤装的中小果,抖音、淘宝、小红书的客户则多选购20个或24个装的精品果。在礼盒中垫上珍珠棉,虽然成本增加了5毛钱,但更显高端大气。”兰星说。

“做物流要懂得换位思考,多从消费者的角度考虑问题。我们严格按照客户要求发货,提前与顺丰公司对接安排车辆,确保每天19点前准时发货。”如今,兰星已建立起成熟的配送团队,实行流水线分工协作,并与多个收购商建立了长期合作关系。

“收购商每公斤只有0.4元的利润,扣除包装、打单等成本,每个订单只能挣1元。劳动报酬采取计件制,多做得多,每位工人月收入都近万元。”兰星说道。

近期,兰星招聘了1名客服,负责网店运营、订单处理和客户咨询,薪资由底薪、提成和奖金构成。客服刘华艺熟练地打印订单,然后快速粘贴快递单,将包装好的货品整齐码放在仓库中,方便工人装车。

“物流行业最怕遇到恶劣天气。雨天容易出现‘有单无货’的情况,偶尔也会发生‘有货无单’的情况。”兰星说,这两种情况都会导致亏损。

“2024年,一季枇杷累计发货近10万件,收入10万元;9月转战昭阳区渔溪镇卖昭通苹果9万件,一年合计挣了20万元。今年4月25日在大兴镇收购枇杷,仅20天订单量就突破2万单。”

“既然选择了物流行业,就要做到最好,当好家乡特产的‘代言人’,树立永善枇杷的好口碑。”5年来,兰星始终坚持用心服务,确保每一位消费者满意。

如今,兰星拥有3个保鲜仓库,从快递的揽收、分拣到运输、派送,再到物流车辆调度,她已能精准把控每个环节,实现高效运作,在永善枇杷物流领域开辟出了一片新天地。



兰星在堆放装好箱的枇杷。

(本版图文由通讯员田明提供)

枇杷铺筑的“黄金走廊”

5月是收获的季节。金沙江畔,金灿灿的枇杷缀满枝头。历经20年的发展,这些“黄金果”正带领永善果农奔向甜蜜的幸福生活。

规划引领:沿江打造10万亩枇杷

初夏时节,黄华镇金寨村青杠自然村的枇杷已经成熟。果农们忙碌采收,每天都有满车的枇杷从大永高速公路运往全国各地。3月以来,永善县金沙江沿岸的枇杷园里,金黄的果实挂满枝头,果香四溢,随处可见果农采摘的繁忙景象。 “一天一车,两天两夜就运到北京。”来自河北省保定市的枇杷收购商任增安,2024年在永善县收购枇杷300吨。今年,他在黄华镇朝阳社区青杠二组,租下杨彬家一楼的3间房作为仓库,十几名工人在里面分拣、包装枇杷。

“每小时15元,有时早晨6点就开工,两个月能挣1万元。”村民周再珍告诉记者,她已经连续工作了20天。 “肖敏,请记账,58.5公斤,加上今天总共1.18万元。”院坝里,果农杨江把摩托车上的两桶枇杷放在秤上称重。他家的6亩枇杷已挂果4年,今年预计收入5万元。

青杠二组小组组长张高松在门前搭起遮阳棚,一家人围坐在一起装枇杷。“青杠片区从2003年开始种植枇杷,2018年大面积推广。现在,家家户户都有枇杷出售。”张高松介绍道。

5月17日,天刚亮,果农陈发美就提着果篮在果园里采摘枇杷。作为朝阳社区第一批“大五星”枇杷种植户,凭着多年的管护经验,她家的20亩枇杷年收入高达20万元。丈夫张高勇平时在外做装修工作,而她已经成为当地小有名气的枇杷标准化种植示范户。

“喂,你要多少件?大果每件120元,精品果每件168元。”当天,陈发美刚把13件枇杷交到客户手中,又接到卡哈洛金沙江大桥建设项目部30件精品果的订单。她说:“枇杷的品质关键在于日常管护,精品果多,回头客也多,收益自然可观。”电商渠道开通后,她家的枇杷销售量逐年增加。

从黄华社区万家岩一直到朝阳社区青杠、凤凰一带的6000多亩枇杷进入采收期,许多外地游客和周边群众携家带口,大家拎着篮子、提着桶进入果园体验采摘的乐趣,度过愉快的周末。

据悉,黄华镇已建成青杠、小田、刘家湾等10个枇杷示范园,种植面积达2.2万亩,其中挂果6000亩,综合产值突破7000万元。大永高速公路通车后,黄华镇交通优势更加凸显。随着物流中心建设的推进,卡哈洛金沙江大桥的贯通,永善枇杷将从黄华镇进入川渝市场。

“以中坝示范基地为核心,下坝、半坡、大水、松林、营盘、撮鱼等村民小组正推进枇杷种植,做到应种尽种、能种尽种。”码口镇相关负责人说。 黄华镇、码口镇的发展,正是永善县枇杷产业蓬勃发展的一个缩影。

近年来,永善县坚持规划引领,锚定“全国枇杷第一县”目标,按照规模化、专业化、标准化的发展思路,不断调整产业结构,强化技术服务,扶持培育龙头企业,发动群众规范化种植,集中连片高标准建成码口镇、大兴镇、黄华镇、永兴街道4个万亩枇杷连片基地,以及务基镇、团结乡、梭溪镇等6个千亩枇杷示范园。

深耕提质:助力果农增收致富

产业兴则农村兴,农村兴则国家旺。习近平总书记指出,乡村振兴是乡村振兴的重中之重,要落实产业帮扶政策,做好“土特产”文章。

近年来,永善县依托资源禀赋,抓住国家科技特派团挂钩帮扶机遇,组建“曾云流枇杷专家工作站”,制定完善枇杷管护月历、栽培技术规程,推广普及枇杷修剪、疏花疏果、套袋、水肥管理等标准化技术。统筹整合资金3500万元,实施枇杷产业发展管护提质、销售提效、标准统一、人才培育等“十大行动”计划。大力扶持枇杷种植大户,培育枇杷管护队伍和乡土人才,组织开展“善果工匠”枇杷生产技术技能比赛,推动枇杷产业高质量发展。

永善县枇杷种植历史悠久,码口镇码口社区中坝村的“枇杷王”古树,树龄超过300年。早在1999年,永善县就开始推广种植“大五星”枇杷。

大兴镇位于北纬27°,三分之一以上区域属金沙江干热河谷区,年平均气温15℃,年日照时数超过2850个小时。得天独厚的光热条件为枇杷提供了适宜的生长环境,产出的枇杷果实饱满、口感清甜。

“大枝拉下垂,中枝要拉平,小枝不用动,回缩矮化两层保通风。”这句顺口溜常挂在大兴镇老街社区回龙自然村枇杷管理“土专家”吴安才的嘴边。

吴安才从2010年开始种植枇杷,2019年成立永善回龙食尚专业合作社。在永善县农业农村局指导下,他开展育苗对比试验,致力于提升果农收益。

“众人拾柴火焰高!互相帮助,合作共赢。大家一起干,搬山倒、填海平。”2023年4月,大兴镇党委、政府立足实际,创新整合回龙食尚、千步梯、密尔爽等8家专业合作社资源,成立合作社。从此,429户枇杷种植户变成股东,土地变资产、资金变股金。合作社枇杷种植面积达2600亩,年产量超过2000吨。

合作社大力推广“双网双套”技术,通过每枝留3—4个果实,提高枇杷优品占比,实现亩产大幅增长。“大五星”枇杷和优质贵妃枇杷先后在央视CCTV-13《新闻直播间》“周末去哪儿”、CCTV-17《中国三农报道》栏目亮相。

合作社成立后,实现资源共享与统一管护,枇杷品质更加稳定。从“合作社”到“联合社”,果农告别“单打独斗”,枇杷市场销售的议价权、主动权也牢牢地掌握在合作社手里。通过集体完成订单,枇杷价格保持高位,果农收入稳定增长,探索出了一条“党支部引领+联合发展”的产业振兴新路径。

“永兴街道玉笋村枇杷种植大户刘兴江家的‘大五星’枇杷亩产值达3万元,这是枇杷种植管理到位、销售渠道畅通的体现。”在第十二届全国枇杷学术研讨会暨永善县枇杷产业发展座谈会上,中国园艺学会枇杷分会会长梁国鲁这样评价。



游客在枇杷园采摘枇杷。

延伸加工链——

秋梨枇杷膏传承匠心

轻轻一撕开包装,把晶莹剔透的枇杷膏泡入温水中,甜蜜的香味扑鼻而来。细细品一口,清甜的口感沁人心脾。

枇杷,别名卢桔、金丸,属于蔷薇科植物。永善县地处干热河谷地带,光照充足,加之土壤矿物质含量丰富,这里生长的枇杷品质上乘、口感醇厚,堪称枇杷生长的天堂。枇杷能“润五脏、滋心肺”,被誉为“果中珍品”“果中之皇”。而古法熬制的枇杷膏,更是中华民族传承数千年的传统工艺。

近年来,永善县善耕农业科技开发有限公司(以下简称“善耕农业”)始终秉承“药食同源”的理念,同昆明理工大学食品科学与工程学院开展合作,运用古法熬制秋梨枇杷膏。

古法熬制的秋梨枇杷膏,首选“大五星”枇杷和雪梨。先将果实表面清洗干净,去皮后敲扁或直接剥出核仁,

去除杂质。然后,将枇杷和雪梨的果肉磨碎,过滤提取纯净果汁。随着熬煮时间的延长,果汁逐渐变得浓稠,颜色越来越深。当汤汁熬煮至七八分干、起油呈琥珀色时,减小火力持续搅拌,挥发水分,直至膏汁黏稠,秋梨枇杷膏就熬制好了。最后,经冷却、灌装、贴标即可上市销售。

“10斤原料仅得一斤膏。我们的秋梨枇杷膏传承古法‘九练九滤’,经过熬煮、自然冷却,最大程度地保留了营养成分。”善耕农业总经理黄雪松介绍道。

采用传统古法工艺熬制的秋梨枇杷膏,经过高倍浓缩后色泽清亮,没有任何杂质与添加剂,口感丝滑甜润,凝聚着匠人的智慧与汗水。

“秋梨具有润肺、清热解暑的功效,枇杷则能止咳化痰、和胃降逆。”黄雪松

介绍道,“将两者结合制成的秋梨枇杷膏,既能滋补身体,又可缓解咳嗽、咽喉疼痛,是秋冬季节的养生佳品。”善耕农业生产的秋梨枇杷膏经过长达一年多的试用试验,获得了良好的反响与评价。

“我们的秋梨枇杷膏酸酸甜甜,每天早晨用温水冲泡一杯,让喉咙一整天保持滋润和清爽。口干舌燥时,也可以解渴,是润肺清喉的天然良方。”善耕农业副总经理杨德婷说。

为满足人们对于养生和保健的需求,善耕农业特别设计了瓶装与便携装两种规格。便携装每盒有6袋,每袋20克独立包装,便于携带、冲泡。

此外,善耕农业一直致力于枇杷产品的研发,推出了枇杷露、枇杷汁、枇杷茶、枇杷炖梨罐头等系列产品,通过线上线下渠道销售到北京、上海、浙江、广东等地。



秋梨枇杷膏。