



采摘。



装箱。

荔运千里

文/海南日报记者 邓钰
图/海南日报记者 袁琛

仲夏,当一簇簇火红印染天际,荔香浓郁,海南荔枝的“甜蜜季节”便到了。

田头离枝,娇嫩的荔枝,便“按”下了鲜味倒计时。古时,“一日而色变,二日而香变,三日而味变,四五日外,色香味尽去矣”,赏味荔枝,向来是舌尖与时间的赛跑。曾经,海南岛的荔枝鲜果根本出不了岛,除非被制成荔枝干。

盛唐,南方的荔枝,要日夜不息,快马加鞭,才能跨越山水迢迢,最终博贵妃一笑;今夕,千里运荔,在诸多科技加持下,人们有了更多依托。但这并不说明,荔枝的流通配送是件轻松事。

“高甜、易腐、褐变、冷害且呼吸作用强。”海南省农业科学院农产品加工设计研究所副研究员邓浩解释荔枝保鲜难问题。

高甜易腐,便注定荔枝易变质,难存放;褐变是荔枝、红毛丹等无患子科植物的共同特性,表皮极易色变,出现褐斑,黯淡发黑。此外,荔枝等水果在热带种植,对低温更为敏感,过低温度保存易遭冷害,反而容易变质;而强呼吸作用则导致养分消耗大,还会间接导致果实糖分发酵。

种种困难下,要想千里运荔,快,是第一步。在荔枝季,每天大早,农户早已挎上果篮,三两分散在田间采摘。摘果一般分为上午、下午两趟,每趟摘完得立即送到运送或交易中心分拣打包。

在琼北妃子笑荔枝主产区之一海口市三门坡镇,国道边的海南农垦红明农产品(荔枝)交易中心,配备了冷链、分拣、包装等设施。荔枝季,这里车水马龙,人声鼎沸,荔枝、打包箱等堆满了整个中心。仿佛有一只无形的手,指挥着这场忙碌,11个分拣档口,高峰期日均加工量约25万斤。

当刚摘下的新鲜荔枝整车运往这里,工人们迅速将荔枝投入冰水槽浸泡,让荔枝“休眠”,果核温度降至5摄氏度左右,散去果实田间高温,防止打包时堆积散热,腐化发酵。

在永兴镇,人们则用冷库预冷,将荔枝放至冷库,待其随冷库温度一起降温,工人们也在冷库中分拣果实,打包装箱。预冷后的荔枝,便可按照规格和标准,由自动化生产线或人工进行分拣,装进隔温泡沫箱,放入冰袋,再装入纸箱,打包运输。

“每一步都马虎不得,争分夺秒将荔枝送往舌尖。”收购商陈贤帆说,在高峰期,客商们即使要熬到凌晨,也要保证当天的荔枝配送。尤其是高品质的荔枝,打包装箱后,便立即装入冷链货车,送往机场,随航班配送往全国各地,“即使在东北,也保证客户3天内收到货。”



人工挑选。



机器分拣。



打包。



进入机场。



“荔”运千里
拍摄/袁琛 邓钰
剪辑/邓钰