

# 让“菜园子”紧跟“菜盘子”

不久前，一款可采摘食用的羽衣甘蓝盆栽在商超上架，“随采随吃、多次采摘”的新鲜体验，引来顾客纷纷下单，带动了山东高密、甘肃渭源等种植基地发展。

从“凑合一餐”到“精致一餐”，从应季大宗供给到健康品质升级，居民“菜篮子”的悄然变化，折射出供给与消费的良性互动与动态平衡。这背后，是一场从“菜园子”到“菜盘子”的全产业链深刻变革。



网络资料图

## 消费新引擎： 催生产业发展新空间

《中国居民膳食指南(2022)》建议，成年人每日应至少摄入300克新鲜蔬菜，且要种类多样、深色蔬菜占一半以上。我国居民逐渐从追求“吃得饱”，转变为追求“吃得好”。“菜篮子”工程实施以来，稳面积、提品质、增品种，我国已成为世界蔬菜生产与消费第一大国。当前，我国消费市场个性化、多样化、品质化的趋势日益凸显。可以说，国内蔬菜消费仍蕴藏巨大增长空间。

从拎稳“菜篮子”到丰富“菜盘子”，消费新潜力，正是产业发展新空间。以新需求为导向优化供给，方能提高供需适配性。

在山东莘县，这种适配性体现在对“种子”的精准把控上。

一粒种子在现代化的育苗温室里萌芽，然后被移栽到智慧大棚中，在物联网的精准呵护下茁壮成长。成熟后，它被采摘、分选、加工，有的直接进入冷链物流发往全国各地，有的被加工成预制菜、健康食品。最终，它出现在北京、上海、广州甚至海外的餐桌上。这是一条从田间到餐桌的完整产业链，也是莘县从“种菜”到“做产业”的深刻转型。

青海则利用独特的冷凉气候，填补了南方蔬菜生产的“空窗期”，完成了从“输入”到“输出”的逆袭。

冷凉蔬菜，适宜在气候冷凉地区夏季生产，青海省年均气温仅3.4摄氏度，独特的气候孕育出品质优良的冷凉蔬菜，因品质好、口味佳，近年来备受市场青睐。每年5月至10月，南方蔬菜生产进入淡季，青海便成了蔬菜生长的宝地。

鲜甜多汁的彩椒出口俄罗斯，翠嫩欲滴的菜薹走进粤港澳，清香可口的豌豆苗进入北上广……在炎热的夏季，青海省内大批高原冷凉蔬菜陆续上市，不仅丰富了高原人民的“菜盘子”，也充实着全国各地的“菜篮子”。

消费端的需求升级，如同一只无形的手，牵引着生产端

的变革。那么，“菜园子”究竟该如何精准抓住“菜盘子”的喜好？答案藏在一场全产业链的深度调整之中。

## 产业链升级： “菜园子”精准对接“菜盘子”

要让“菜园子”紧跟“菜盘子”，靠的不是简单的面积扩张，而是全链条的迭代升级。

“菜园子”紧跟“菜盘子”，需求升级倒逼供给迭代，背后是产业链的升级。从选育特色品种，到推广绿色有机种植，再到完善物流网络、冷链运输，全链条发力，让更丰富、更新鲜的蔬菜从田间直达“舌尖”。

南京农业大学团队选育的“黄玫瑰白菜”，嫩黄叶子瓣瓣簇拥，如同一朵玫瑰花，不仅颜值高，而且耐低温、耐储运、营养价值高，“黄玫瑰白菜”可吃可赏，走俏市场。

这样的创新品种并非孤例，各地农业一线同样涌动着科技育种的热潮。

在湖南长沙，为了让市民能提前一周吃上本地辣椒，科研人员下了大功夫。长沙市望城区靖港镇芦江社区的辣椒种植基地，植株长势喜人，辣椒挂满枝头。“早熟，品质优良，口感软糯香辣，这是我们主推的品种。”金腾生态农业有限公司负责人彭莎算了笔细账，“‘长研青香’辣椒赶早一周上市，不仅饱了消费者口福，还实现了效益增长，预计每亩产值可达2万元。”

农产品“鲜”字当头。如何解决集中上市与全年需求的矛盾？冷链物流成为关键“调节阀”。

建设农产品产地冷藏保鲜设施，能够缓解产品季节集中上市与长期需求的矛盾，对于促进“菜篮子”产品流通至关重要。

山东青岛优化“菜篮子”产品保供机制，把274个农产品生产主体、223个农产品产地冷藏保鲜设施纳入应急保供范围。

青岛锐阳蒜薹专业合作社就是受益者之一。“参与项目建设后，每年可冷藏保鲜蔬菜1000吨，经过保鲜后产品品质提升，错峰售卖价格平均高于收获期市场价格0.6元/千克，

年均可实现销售增收60万元。”该合作社理事长吕仁智说。

在四川成都，一个庞大的“地下动脉”正在保障着全市的供应。通过聚焦流通堵点与质量痛点，成都建立起“流通网络+冷链设施”一体化体系，如同为城市搭建起高效的“血液循环系统”，打通农产品“最初一公里”与“最后一公里”，让农产品流通链路更高效、更安全、更便捷。

这一系统的核心，是濠阳、白家、三联家禽三大国家级或区域性批发市场，三者功能互补形成集群效应：濠阳市场侧重大宗蔬菜、水果集散，年交易量超520万吨，70%辐射省内及周边省份，是西部重要“菜篮子”枢纽；白家市场聚焦中心城市生鲜供应，承担主城区约80%份额，年交易量240余万吨，是日常消费保障核心；三联家禽专注禽类产品交易，日销量40万—60万只，占本地市场八成以上，三大枢纽昼夜不息吸纳分流全国乃至全球农产品。

围绕枢纽，一张密集网络向城市肌体深处延伸：21个区域性节点市场、800余家农贸市场、7100余个商超网点及5100余个社区生鲜店、便民菜店，共同构成触达每个社区的“毛细血管”。

流通网络的健全，让“菜园子”的产出能够高效触达每一个“菜盘子”。但要让消费者心甘情愿地拿起筷子，还需要在“菜盘子”里注入更多情感与体验价值。

## 价值链跃迁： 从“卖产品”到“卖生活”

“菜园子”紧跟“菜盘子”，更高阶的表现是挖掘蔬菜的休闲体验、文化科普等多种功能，推动价值链提升。

从各地实践看，采摘体验、田园观光、产地直播、认养种植等新业态兴起，“轻体果蔬瓶”“火锅菜拼盘”“一人食净菜”等新产品颇受欢迎，为蔬菜赋予了生活方式、农耕体验、科普研学等多元功能，也为提升蔬菜商品价值开掘空间。推动蔬菜产业与健康、文旅等跨界融合，打造更多消费新场景，就能让

蔬菜“种得好”向“卖得好”“叫得响”升级，让“菜篮子”更有质感、更有温度。

以成都为例，在流通末端，创新模式持续拉近产销距离。“农商直采”“社区团购”“电商直配”等蓬勃发展，成都益民集团旗下“益民菜市”开设60家门店，设立40余个平价专区，成为稳价保供平衡阀。同时，通过农博会、丰收节、“蓉品出川”等上百场产销对接活动，以及农产品电商发展，有效拓宽销售渠道，实现农民“卖得出”、市民“买得值”。

如果说成都的创新在于渠道下沉，那么山东寿光则在消费场景上做起了文章——让农业变得“好玩”起来。

第二十六届中国(寿光)国际蔬菜科技博览会上，精心设计的“蔬香花海”“四季潍坊”等文化地标，阳台蔬菜、南果北种等别具一格的体验场景……这些惊叹的体验让农业成为可触摸、可感知的生态美学。

“今年菜博会首次引入了全球首座以农业大棚蔬菜为主题的VR火星展示区。”相关科技公司创始人桑兮兮介绍，在这里，游客戴上VR眼镜，即可穿梭于虚拟的火星种植场景，感受太空种植的奇幻之旅。这让游客在体验科技魅力的同时，也深刻感受到农业与科技融合的无限可能，为农文旅融合发展注入了新的活力。

对于游客来说，这样的体验无疑是新奇而难忘的。沉浸式的体验方式，极大地提升了游客的参与感和对农业的兴趣，让农业不再只是传统的生产活动，而是成为吸引人们参与体验的文化产业。

桑兮兮介绍，“我们还计划在未来推出更多与农业相关的VR体验项目，比如阳台蔬果园等，让更多的家庭能够体验到农业的乐趣。”

## 民生保障网： 守护“舌尖上的安全”

无论是卖产品还是卖体验，守住“舌尖上的安全”始终是不可动摇的底线。从田间到餐桌，每一道防线都马虎不得。无论产业链如何延伸，安全始终是“菜篮子”的底线。既

要吃得新鲜，还要吃得安全、吃得健康。

从“农田到餐桌”的全链条监管正在各地落实。

重庆市民友蔬菜种植股份合作社蔬菜大棚里，工人们忙着采摘黄瓜。掀开胶帘，跨过门槛，黄瓜特有的香味扑面而来，茂盛的绿叶下，一根根翠绿的黄瓜挂满藤蔓。重庆市农业综合行政执法总队工作人员舒念辉、王红带着农药残留快检设备随机选定黄瓜开展检测。

“天气热了，蔬菜销售走旺。这段时间合作社的蔬菜一直供不应求，乡亲们忙着采收装箱送往城区农贸市场和超市。”舒念辉和王红在蔬菜大棚内收集好黄瓜样本，做好信息登记，将样品称重、切段、捣碎……完成制样过程后，将制备样品转入前处理、上机检测分析、数据处理，不到20分钟，高风险农药残留指标快速检测完成。

“我们的执法检测都是选择在装车之前。像这家合作社的蔬菜，除了接受风险监测、监督抽查外，每个批次上市产品还要求开具食用农产品承诺达标合格证，通过自控自检、委托检测等方式确保质量安全，合格了才能进入市场。”舒念辉介绍。

据了解，2023年以来，重庆市开展农产品质量安全风险监测5.47万批次、合格率达99.28%。2023年，全市注册使用农产品质量安全追溯平台的生产经营主体达6958家，绿色、有机和地理标志农产品100%纳入追溯管理。

“小菜篮”连着大民生，小蔬菜撑起大产业。

从青海冷凉蔬菜的逆袭，到莘县全产业链的融合，再到成都、青岛等地的流通监管创新，我们清晰地看到：中国农业正在经历一场从“生产导向”向“消费导向”的深刻转型。当“菜园子”真正学会紧盯着“菜盘子”起舞时，蔬菜便不再仅仅是一种农产品，而成为一种融合了科技、文化、健康与体验的复合型生活载体。

(本版文字综合自《人民日报》、新华社、《光明日报》等相关报道，文字整理：许睿捷)