

好品相

“三天不见绿，两眼冒火星”。一波冷空气过后，上海不少菜市场主打的“霜打青菜”销售火爆。记者看到，这种本地青菜的“身高”一般不超过20厘米，菜叶包裹严实，一炒即熟、糯而不烂，尽管售价高于一般青菜，却仍成了市场里的“香饽饽”。从买平价菜到吃安全菜，从注重菜的品质到讲究品相，上海蔬菜产业结构正随着消费需求的升级而不断变化。 □本报记者 欧阳蕾昵

地产蔬菜的“生意经”： 颜值品质缺一不可

工业化理念贯穿全产业链

绿色认证。为确保从田头到餐桌的品质，王庭峰聚焦贯通全产业链上，形成“自有基地+采后加工+物流配送+农企对接”的经营模式，大力发展“订单农业”。作为盒马鲜生自有品牌“日日鲜”的绿叶菜供应商之一，静捷“产地直供”的优势在于产品新鲜且商品性好。记者了解到，为了让工业化的理念贯穿全产业链，静捷合作社专门建造了5座、总面积20000余平方米的加工配送中心，所有蔬菜均在流水线上进行

机械切割，经真空压缩、人工分拣分级后统一使用标准化包装。出了加工配送中心后，43辆带有GPS监控的冷藏车与菜篮子工程专用车，将这些蔬菜配送至上海800多家门店、超市、电商平台，日配送蔬菜达300余吨。“将工业化的作业方式和管理方式引入农业，可实现精准管理、降本增效。”除了盒马鲜生，静捷合作社还与叮咚买菜、永辉超市、大润发、联华超市等线上线下品牌建立了长期合作关系。

智能设施造就“品质蔬菜”

上海市民嘴巴比较挑剔，偏爱农产品的新、奇、特，也讲究安全和品相。然而，高品质蔬果往往面临种植要求高、产量低的问题，如何满足巨大的市场需求？规模化的智能农业设施是方向。位于奉贤海湾镇的华固基地由10个依次排开的单体连栋温室组成，单个温室面积达250亩。基地负责人告诉记者，这里出品的蔬菜无农药、无化肥，待所有温室投产，可年上市绿色鸡毛菜6万吨。

植的黄瓜、番茄、彩椒和生菜采用水肥一体化无土栽培技术，在智能温室控制系统的加持下，果实大小、外形、口感能达到基本一致。“土地资源有限，人力成本高，高品质的产品需要高科技助力。”据悉，由智慧温室的平均产量比传统露地种植高出至少10倍，农民如同“数控”技术员一样，平均9个工人即可负责1万平方米的生产区。

记者了解到，未来，类似华固、由由的规模化智慧农业基地，静捷、太来、享农这样的农业生产主体将不断涌现。根据《上海市推进农业高质量发展行动方案（2021—2025）》，全市将重点建设5万亩绿叶菜核心基地，通过新建和改造相结合，建设2万亩高标准设施菜田，让市民吃到更多好看又好吃的绿色蔬菜。

无独有偶，位于崇明的由由中荷农业创新园，半封闭玻璃温室面积有29个足球场那么大。项目一期种

市场需要什么就种什么

“做农业要有‘人无我有，人有我优，人优我精’的意识。”上海太来果蔬专业合作社在青浦和嘉定都有生产基地，种植面积达到705亩，日供蔬果13.7吨。然而，这家规模不算小的合作社却只种了三种菜：大叶蓬蒿、广东菜心、青米苋。

在合作社负责人王印看来，种什么蔬菜品种一定要有所取舍。他以大叶蓬蒿为例，这种菜常温下很容易蔫掉。如

果在本地种植，加上全程冷链配送，就能实现5小时从基地到超市。“新鲜的菜看上去水灵灵的，不怕卖不掉。”在太来合作社的包装车间，刚刚采摘的大叶蓬蒿经过称重、简单包装后，迅速装入冷链车送往市区商超卖场。正如王印所料，由于市场上鲜见品相上乘的新鲜大叶蓬蒿，因此太来合作社的产品颇受商超和线上平台青睐，甚至成为部分平台大叶蓬蒿的唯一供应商。

“种菜和广告投放有相似之处，要按需供应、找准市场。”上海享农果蔬专业合作社在崇明小有名气，日供应量约30吨。合作社负责人倪林娟认为，只有种“市场需要的菜”

才不愁卖不掉。传统冬瓜个头较大，既可以炒着吃，也可以用来炖汤。而在享农，一款可以生吃的“水果冬瓜”每天销往盒马鲜生、康品汇、叮咚买菜以及徐汇区农贸市场，日销售量达3000斤。倪林娟向记者介绍说，“水果冬瓜”仅重1.5斤左右，切开后里面几乎都是实心，可以直接生吃，口感和黄瓜相似，味道清甜多汁。在合作社大棚里，“水果冬瓜”生长在吊蔓上，只只均匀笔挺，卖相上乘。”倪林娟告诉记者，基地种植“水果冬瓜”已有7年，不少首次购买的消费者都被它独特的品相吸引，“普通的冬瓜太大，都是切片一块块地卖。‘水果冬瓜’三口之家一天就能吃完，不会浪费又安全干净。”

