



『河北净菜』成为京津冀『民生硬菜』



京津冀协同发展的画卷上，一场关乎“菜篮子”的变革正在悄然发生。河北蔬菜已占据北京市场42.5%的份额，成为供京蔬菜第一大省。这不仅是量的优势，更是质的跨越：从传统农业到现代产业，从粗放流通到精准供应，“净菜进京”已成为观察区域一体化进程的独特窗口。

变革：从“毛菜”到“净菜”的产业跃迁

“净菜不是简单的清洗，而是一场深刻的产业变革。”业内专家指出，净菜加工将农产品损耗率从原来的15%—20%降至5%以下，附加值提升20%—30%。

为精准匹配北京市场需求，河北创建了衡水高品质蔬菜示范区，建设100家净菜生产示范基地，制定并推广“饶阳番茄”“肃宁圆茄”等10种高品质蔬菜指标体系，推动蔬菜产业迈向标准化、品牌化。截至目前，河北省已授予124家企业“河北净菜”品牌使用权。

流通：从田间到餐桌的“无缝”接力

依托全流程冷链体系，清晨采摘的果蔬，中午即可亮相京津商超货架。

然而，流通环节曾面临现实瓶颈。2023年5月前，进京货运车辆日间不能进入北京六环，成为净菜进京的“卡脖子”难题。

为破解困局，河北省商务厅等相关单位协调北京市，推动净菜入京车辆达到“整车合法装载”标准，享受绿色通道免费政策。北京市积极回应，为“河北净菜”车辆配发“京籍”通行证，在办证、停靠、行驶等方面提供最大便利。

“我们购置了冷链车，办好进京通行证，再也不用夜间赶路，能最短时间把净菜送到北京客户手中。”河北农速源冷链物流有限公司总经理赵卫东说。

今年初，北京新发地衡水（冀州）农副产品智慧物流中心投入运营，标志着京衡之间农产品双向流通的“高速路”彻底打通。

协同：一道京津冀的“民生硬菜”

“河北净菜”进京，是河北落实京津冀协同发展战略的重要举措。数据显示，河北日均向北京供应蔬菜超7000吨，既丰富了市民的“菜篮子”，也因净菜预处理减少约30%的厨余垃圾，助力北京实现“垃圾源头减量”。

摊开地图，以北京为中心，150公里半径内，河北的蔬菜生产基地如繁星密布。冀北的夏秋露地菜、环京津的冬季设施菜、冀东的深冬温室菜、冀中南的春秋设施菜以及衡水的高品质蔬菜——五大产区协同布局，共同构筑起京津冀的餐桌“绿色基底”。

2022年以来，河北每年举办“河北净菜”进市场、进超市、进社区、进饭店、进食堂、进餐桌等“六进”活动。此外，河北支持净菜企业安装社区自提柜，创新消费场景；推动北京学校基地直供平台共建河北净菜校园集采平台；并与美团小象、圣农（天津）集团等多家机构签订合作协议。

河北省发展和改革委员会党组书记、主任杨永君表示，“河北净菜”等主要菜篮子产品在首都市场占有率超四成，“既丰富了北京市民的‘菜篮子’，又鼓起了河北农民的‘钱袋子’。”

未来：从服务京津到走向全国

在“净菜进京”稳步推进的基础上，河北净菜产业正迈向更广阔的市场。如今，“河北净菜”的足迹已延伸至内蒙古、天津、吉林等地。

河北省商务厅副厅长蔡小军表示，河北正充分发挥区位优势，挖掘资源禀赋，完善一体化产业链，全力打造“河北净菜”品牌，确保优质农产品稳稳端上百姓餐桌。

一蔬一菜，关乎京津冀三地民生。从分散种植到集中加工，从传统流通到现代物流，从初级产品到品牌商品——河北净菜的进化之路，正是京津冀协同发展走向深入的生动写照。

（本报记者 贺宏伟 乔娅）

① 净菜加工车间内工人在处理当天的蔬菜。 记者 李佳琦 摄

② 深州辰时镇的蔬菜大棚内，农民们正在检查西红柿，为“河北净菜”生产车间供货。 记者 冯硕 摄

③ 河北农速源冷链物流有限公司的净菜加工车间内，工人在处理当天的蔬菜。 记者 郭晶璇 摄

④ 某超市内，“河北净菜”销售专区。 记者 耿佳 摄

⑤ “河北净菜”冷链运输车。 资料图

⑥ 河北净菜进京“六进”活动暨唐山品牌农产品提振消费在京活动现场。 记者 乔娅 摄

⑦ “河北净菜”共享仓储统配中心。 资料图

