



# 保定净菜的“春运时速”

## ——直供首都航食的凌晨接力

□新畿輔-保定晚报记者 王菊 段恋

2月12日,农历腊月二十五,凌晨四时,涑水县寒意正浓。

河北中农农业科技有限公司(以下简称河北中农)的净菜车间里,一场跨越200多公里的保鲜接力赛,正进行到关键一棒。

机器的运转声、传送带的摩擦声、工人们简短的交谈,在凌晨的寂静里格外清晰。最后一箱芹菜完成打包、封箱,被稳稳装入冷链车。

司机田硕紧了紧衣领,展开运单做最后核验:目的地,北京大兴国际机场;要求抵达时间,清晨七时前。

引擎低鸣,重卡载着满厢“新鲜”,驶入夜色,向北京疾驰。

车轮追赶着晨光,而这场接力的发令枪,早在十余小时前就已扣响。

“这就是春运期间,保定净菜保障京津‘菜篮子’的日常节奏。”公司副总经理张涛告诉记者,河北中农的净菜产品有上百种,年产量超万吨,在北京民航市场的占有率接近100%。“每天下午,国航、南航、东航等航空公司的订单就密集涌来。春节前后,订单量是平时的两到三倍。”

压力之下,保供预案迅速启动。

公司联动涑水多家合作社,将土豆、胡萝卜等核心品类的备货量提升至平时的3倍,先锁住“粮草”;同时,加大对外采购力度,从全国优势产区调集多样菜品,丰富春节期间首都市场的供给;车间里,150多名员工组成的保供突击队三班倒,机器24小时不停;13辆冷链车化身“直线班列”,确保12小时直达链路畅通。

“人歇车不歇,我们的车一年到头都在路上。”张涛说,春节对多数人意味着团聚,对河北中农而言,则是一场关于产能与运力的“大考”。

这场高强度的“压力测试”,检验的是企业的应急能力,更是“保定净菜”作为京津“菜篮子”压舱石的可靠性。

这份可靠,从源头开始。在企业的蔬菜基地,从品种选育到病虫害防控,全过程都有农业专家团队指导。

进入车间,标准则精确到毫厘。“航空餐食的要求极为苛刻,比如土豆丝、胡萝卜丝的直径,客户要求是0.3厘米,我们就必须切出0.3厘米。”车间主管胡京鑫



▲刘永娟正在查看芹菜的长势。

◀车间内工人正在切菜。



微信扫码  
观看视频

在生产线上介绍。正是这种对标准的极致追求,让“保定净菜”稳稳端上万名高空的餐桌。

生产线的轰鸣,奏响的不只是产业发展的进行曲,也是乡村振兴的协奏曲。

河北中农与周边十多个种植合作社建立长期订单合作。以“企业+合作社+农户”的模式,通过统收统购、定向种植,既稳住企业的优质原料来源,也为农户打开稳定的增收渠道。

“销路有保证,再也不愁种出来的菜卖不出去了。”合作社负责人刘永娟的温室大棚内,绿油油的芹菜长势喜人,她俯身查看菜苗长势,说:“这一棚,再有两个星期就能采收,早就被河北中农按高出市价的价格订走了。”订单农业的稳定,让她更有底气。如今,合作社种植面积稳步扩大,还带动了更多乡亲加入。

在加工车间,这份“稳定”转化为更多“家门口”就业的机会。家住厂区附近的王立萍一边麻利地分拣净菜,一边跟记者算起了自己的“幸福账”：“从家到这儿,走路就5分钟。一个月能挣3000多元,还不耽误照顾老人孩子。这活儿,干着踏实!”像王大姐一样,企业现有的近150名员工,几乎都来自周边村镇。

天色渐明,接力抵达终点。时针指向清晨七时,田硕运送的净菜准时送达北京大兴国际机场的航食车间。不久之后,这份来自保定田野的新鲜,将随着航班

冲上云霄,温暖旅客春运归途。

几乎就在同时,涑水的厂区里,早班工人开始换岗;张涛的电脑上,新一天的订单正在生成;田野之中,阳光洒向那些依订单生长的菜苗。一辆辆冷链车再度驶出,汇入保定向北京延伸的公路网。

一天的保供循环接续运转,更长远的发展蓝图也正在铺展。

张涛透露,涑水开发区一个高标准智能化的二期净菜加工厂将于今春动工,九月投产,产能将是现在的3倍,并新增净肉加工线,可再提供200多个就业岗位。

与此同时,市场的版图也在同步拓宽。在稳固航空市场的同时,企业已成功对接拥有210家门店的北京餐饮品牌紫光园,并与京东旗下品牌达成合作意向,积极开拓商超、高校等更广阔的地面市场,与河北省推动“河北净菜”进京的“六进”活动同频共振。

从保障万名高空的“蓝天宴”,到走进千家万户的日常餐桌,再到擘画智能化的未来,“保定净菜”的故事,已不止于一次凌晨的接力。它正成为一条从田间直达京津的现代化供应链,连接着田野与都市、当下与未来,为冬日里的京津冀协同发展,注入一份坚实而温暖的动力。

(本文配图均由段恋摄)

## 妙笔迎马年



▲绘画是工艺球制作中一道重要工序。

▲崔利军正在球面上绘画。

□新畿輔-保定晚报记者 姚琳

遒劲笔锋划过球面,寥寥几笔,一匹膘肥体健、栩栩如生的枣红色奔马便跃然“球”上……2月13日,在保定市竞秀区工艺球彩绘第四代非遗传承人崔利军家中,他正凝神屏气,左手托稳右腕,右手执笔,于一枚工艺球上精心勾勒。

“这几对奔马球,是我们专门为即将到来的马年设计的生肖款。”崔利军小心捧出近期创作的样品。只

见,温润的球面上,骏马姿态各异,肌肉线条饱满有力,飞扬的鬃毛仿佛带着风,栩栩如生。

“保定府三宗宝:铁球、面酱、春不老。这铁球是‘保定三宝’之首。这工艺球就源于传统的保定铁球,是在镀铬和景泰蓝基础上,增加了木材、石材及陶瓷等做原材料。表面借鉴瓷釉彩绘技法和民间彩绘技艺,使产品种类更丰富,内容更适应现代人审美。”崔利军介绍,从切割钢板制作球体,到加工球面进行绘画,再到烤制出成品,工艺球制作需20多道工序,成

品手感绵软、冬暖夏凉、老少皆宜。

八骏图、福乐图、山水图、十八罗汉……博古架上,从直径50毫米的健身球到220毫米的艺术球,大小不同、风格各异。“在球面上绘画和在纸面上绘画不一样,观感也不同。”崔利军说,“工艺球是一个球体,它的表面是立体的,而观看者的视角则近似于一个二维平面,这就要求画师调整构图,在弧面上营造出最佳视觉艺术效果。”

经了解,不仅是绘画技巧,颜料也大有讲究。“很多颜料在画上去的时候和烧制出来的成品不一样,单单一个红色,我们就试验了好多遍,才做到不跑色、不掉色、不偏色,颜色鲜艳端正。”崔利军说,“关键在用量要精准把握,过多,球体会爆皮,手感差;过少,色彩则清淡,影响观感。”

众多工艺球中,一对画有新婚夫妻头像、写着“百年好合”的工艺球格外引人注目。“我们不仅有传统的山水、花鸟以及人物等画面,还可以根据客户需求进行个性化定制。”崔利军说,这些工艺球已畅销全球数十个国家和地区。目前,他们正积极推进工艺球彩绘教学进社区、进校园,希望更多人了解、学习并掌握这项非遗技艺。(本文图片均由姚琳摄)

