

## 在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下 京津冀协同发展12年

从北京疏解到深耕保定

# 这杯普洱咖啡里，装着京津冀的“时代潮声”

□新畿輔-保定晚报记者 李忻遥 刘羽轩

2月25日清晨，京昆高速保定出口，一辆满载的厢式货车缓缓驶出。车上装着30多吨云南普洱咖啡豆，是泰谷咖啡新年的第一批原料。

8年前，也是沿着这条路，泰谷咖啡从北京疏解而来，在保定成立河北泰谷咖啡有限公司。

上午10时，保定国家大学科技园的生产车间里，烘焙师王丹青守在机器前。温度曲线在屏幕上缓缓爬升，新年第一炉豆子即将出炉。

“火候差一度，味道就不对了。”她抽出取样棒，几十颗刚出锅的豆子，还冒着热气。总经理杨顺接过来，凑近闻了闻，又仔细看了看豆表的色泽，点了点头。

这些年，从这条高速路上运来的豆子越来越多。去年，泰谷咖啡销量突破3000吨，其中一半来自云南普洱。

从云南到保定，从产区到销区，2018年起，杨顺把事业重心安放在了这座北方古城。

初来保定时，他认真研究这里的咖啡产业，很快发现一个现象：保定不缺好的咖啡生产型企业，却没有自己的咖啡品牌。

但这几年，保定街头的咖啡馆明显多起来了，喝咖啡的年轻人、谈论咖啡文化的爱好者也多起来了。

“这不是巧合。”杨顺觉得，新一代的奋斗者选择一座城市，已经将“一杯好咖啡”所代表的生活品质、社交空间与文化氛围，看作重要的考量。咖啡不只是提神的饮品，更是一种生活选择、一种城市气质，并正在成为衡量城市活力、包容性与现代感的尺度。

京津冀协同发展进入第12个年头，保定正在拥有这样的气质和尺度。

尤其是随着《现代化首都都市圈空间协同规划（2023—2035年）》的批复，保定的战略定位愈发清晰。



王丹青在制作咖啡。

新畿輔-保定晚报记者 张润 摄

在杨顺看来，都市圈不只是一种地理概念，更是一种价值逻辑。

协同发展带来的，不只是产业的转移与承接，更让保定在区域格局中找到了自己的坐标，也有了承载新业态、新生活的底气。泰谷咖啡要做的，就是在这盘大棋局中，找到自己的落子之处。

“业内叫我们‘咖啡工坊’。”杨顺笑了笑，“不是流水线上的生产者，而是品牌与文化的策源地。”

近30年间，泰谷咖啡服务过300多家企业，孵化出近百个咖啡品牌。他们有两款拼配豆，在意大利国际咖啡品鉴大赛中摘得金奖。

“云南种咖啡有30多年历史，仅普洱就达到5万亩，年产量4000吨。泰谷就是那个时候建厂的。”杨顺说，“当时采购商只有雀巢一家，采购量不足三成。咖农的咖啡卖不出去，一度成了地方政府的难题。”

从2013年起，泰谷开始承办“百城千馆万人共品普洱咖啡”暨“中国普洱咖啡杯”世界虹吸壶大赛。连续9届，他们带着普洱咖啡走过国内十多座城市，光是赛制细则就制定了220多项。大赛组织了5000多名选手参赛，培养出国内裁判100多名、国际裁判10多名。那些在赛场上脱颖而出的选手，如今都成了国内咖啡行业的中流砥柱。

赛制里有一条不成文规定：国内比赛胜出的选手被推送到国外比赛时，必须选用云南咖啡豆作为比赛用豆。

“要让世界知道，中国也有好咖啡。”

如今，这份初心随着都市圈规划的落地，在保定有了新的延展。杨顺那些新的产业想法也有了“落子处”：比如，共建雄安新区“咖啡+N”产业集群，培育区域特色消费新业态。

“聚焦咖啡适配食材和创意器具，打造‘咖啡+本地风物’的产品创新体系；在保定乡镇搭建‘咖啡+乡村文旅’示范点，在驻保高校建设‘咖啡+校园创业’实践基地；设置乡村咖啡大赛、校园咖啡大赛，评选咖啡师；探索‘赛事选拔—技能培训—等级认证—就业创业’一体化的培育模式。”他细细道来，眼里有光。

“有咖啡，城市就有烟火气息。”杨顺说，“我特别期待，未来会有越来越多的保定青年，在奋斗的征程上，既能拥有把酒言欢的豪情，也能享受一杯咖啡带来的清醒、从容与灵感迸发。”

车间外，天色渐暗，保定的街灯亮起。车间里，机器还在转着。泰谷的这杯咖啡里，装着云南山野的阳光雨露，装着保定古城的历史厚重，也装着京津冀协同发展的时代潮声。

从北京到保定，从疏解到深耕。这杯咖啡的故事，正在书写新的章节。

春节后首个工作日，1000余斤鲜蔬从田间直发京津

# 定兴有机农庄的“直供账本”里，写满协同发展“新农事”

□新畿輔-保定晚报记者 程雅洁

2月24日，农历正月初八，春节后的首个工作日。清晨的寒意未消，定兴县贤寓镇溯朴农庄的日光暖棚里，已是一片繁忙：工人们挎着菜篮，穿梭在青翠的菜垄间，按照北京客户订单，抓紧采摘新鲜有机蔬菜。

“农历正月初七一恢复接单，订单就没断过，今天要发出1000余斤。”农庄负责人石静一边盯着采收进度，一边说，“大伙一早就上岗了，就是想让北京市民吃上新春第一拨有机蔬菜。”

作为我市环京有机蔬菜基地、首都“菜篮子”工程供应体系的重要一环，定兴溯朴农庄拥有200亩按有机标准生产的蔬菜基地，建有11个暖棚、10个冷棚，常年种植蔬菜品类超100种，每月可稳定供应20至30种不同时令蔬菜。

走进满眼绿意的辣椒棚，一排排植株长势旺盛，鲜嫩饱满的青椒垂挂枝头，在晨光里泛着水润光泽。采摘工人轻捏果柄，“咔”一声脆响，新鲜的辣椒带着水汽落入筐中。“我们的菜不打药、不催熟，完全自然生长，吃起来就是小时候的味道，客户一尝就知道不一样。”采摘工人胡兰慧说。

相邻的茄子棚，一阵细微却持续的“嗡嗡”声格外悦耳。循声望去，一只只黑黄相间的熊蜂，在茄花间飞舞，时而停在花瓣上快速振翅，花朵随之颤动，花粉被震出，均匀落在花蕊上。

“像茄子、西红柿这类茄科蔬菜，花药特殊、花粉藏得深，普通蜜蜂授不上粉，人工点花又要用到激素，我们全程依靠熊蜂自然授粉。”农庄技术人员张鑫站在垄

间，仔细观察授粉情况，“这些小小的‘生态员工’，让结出来的茄子果形周正、不空心、不硬芯，籽粒饱满；让西红柿汁水足、沙瓤、酸甜适口，这也是有机蔬菜好吃的品质密码。”

棚内枝叶间，一块块黄板、蓝板整齐悬挂，蚜虫、粉虱等小虫被色彩吸引，一落上去便被牢牢粘住。“棚内还有温室杀菌蒸发器、防虫网、稻壳保温除湿等措施。”张鑫介绍，这些生态手段，共同织起有机种植的安全屏障。

刚采摘的蔬菜，很快被运进分拣包装车间。去根、去土、摘除老叶黄叶、分级、称重、套袋、封口、贴单、装箱……一道道工序细致严谨。茄子、彩椒、西兰花、菠菜、紫甘蓝等有机蔬菜，经过精细整理，愈发水灵鲜亮。“我们以会员宅配模式为主，北京客户占80%，蔬菜全部按照初级净菜标准处理，实行当日采摘、当日打包、当日发货，次日就能端上北京市民的餐桌，真正实现田间到餐桌不超24小时。”石静说。

然而，这份看得见的新鲜，背后却是农庄对有机种植近乎执着的坚守。为完成土壤净化与有机转换，农庄整整花了4年时间：前两年，地里不种任何作物，反复除草、翻耕、测土，彻底清除化学农资残留；后两年进入有机转换期，全程严格按照有机标准种植，待两年转换期满，才取得欧盟有机认证证书。

“你看，这土质多好。”石静蹲下身捏起一把土壤。黑褐色的泥土疏松透气，带着自然潮气。

科学轮作，是农庄守护土地活力的另一项关键举措。同科蔬菜连作容易导致病害累积、虫害加重、土壤养分失衡，而有机种植禁止使用农药、化肥，轮作便成了防病、防虫、养地的核心手段。



在溯朴农庄的分拣包装车间，工人对刚采摘的蔬菜进行简单整理并套上网袋。魏荣亮 摄

走进农庄生产办公室，墙上挂着一张细致的轮作表。“我们每年都会花大量时间敲定全年轮作计划。一块地，每年种的菜不重样。今年种番茄，接下来三茬不再安排茄科，改种十字花科、豆科，从根源避免重茬障碍，让土地休养生息、持续肥沃。”石静告诉记者。

有机认证每年都要重新审核。目前，农庄已有5个蔬菜品类通过严格的欧盟有机认证，200余项农残指标全部零检出。

定兴县农业农村局提供的数据显示，目前该县建有4个有机蔬菜基地，拥有31个有机蔬菜产品、18个绿色蔬菜产品，有机蔬菜常年供应京津约3千吨。

下午5时，冷链车缓缓驶出农庄大门。暖棚里，熊蜂仍在花间嗡嗡飞舞，这份来自春天的生机，正随着一箱箱鲜菜，飞向京津百姓的餐桌。