主副食品市场供应：没有须臾停歇

上海人的餐桌上少不了一抹绿。在疫情防控的关键时期，保障蔬菜供应，也是一场“战疫”。从市郊的种植基地，到装进市民的菜篮子，一棵“矮脚青”的24小时奔赴之旅，恰是连日以来上海主副食品市场供应的缩影：加班加点，夜以继日，不敢须臾停歇。

■基地里即将收割的矮脚青 采访对象供图

■菜品到货、验收、存储、加工、分拣、中转、发货……流水线有条不紊地工作着 本报记者 萧君玮 摄

■叮咚买菜辰塔路基地大仓内一派繁忙景象 本报记者 萧君玮 摄

■清美鲜食门店货源充足 采访对象供图

从市郊的种植基地，到装进市民的 菜篮子——

战疫保供：一棵矮脚青 24小时之旅

清晨6时 抢收蔬菜

浦东新区宣桥镇上的清美数字化蔬菜基地里，50多岁的陈文会提着小板凳和割刀，和同伴一起走进大棚。天色尚未破晓，他戴上头灯，照亮眼前的一片菜地，用割刀飞快地采收已经成熟的矮脚青。不一会儿，身旁的塑料筐装得满满当当，他起身挪一挪小板凳，再取一个新筐。

1个单体棚约为7分地，4个人花6小时，一上午能采收1.2吨的矮脚青。按照每户人家一天吃2斤青菜来算，这些菜能满足1200户人家的需求。而清美集团在宣桥镇、新场镇等4个镇共有8个基地，占地10000亩，其中60%以上的土地种着青菜。

“在上海人所有消费的蔬菜里，青菜的量最大，而矮脚青又是其中最地道的上海特色青菜。”清美基地农业经理宋俊元说，这个品种耐抽薹，也就是说它的菜叶多、菜秆少，口感软糯，因此很受市民喜爱。

从天蒙蒙亮到日落西山，这几天基地里几乎一刻不停地采收着矮脚青，工人们就连吃饭也是轮换着去。“任务重、时间紧，基地的采收时间从平常的6小时，增加到了现在的10小时，但我们必须在16点之前完成，不然就赶不上第二天一大早的上架。”

7时许 准备装车

天色已然大亮，从各个大棚汇聚而来的矮脚青已经堆成小山。等候在此的冷链运输车厢门大开，一车能装上400筐。

采收完的土地也不能空着，下午就安排农机进场。旋耕起垄，施有机肥，育苗工厂加班加点培育出来的菜苗一送到，就马上种下去。宋俊元说，特殊时期，基地里没有一亩地是轮空的。“大约40天后，这里又是一片绿油油的矮脚青。”

8时 送出基地

第一辆运输车驶出基地，第二辆、第三辆紧跟其后。满载着矮脚青的冷链运输车从各个基地出发，按照路程远近，最快20分钟、最慢45分钟，就能抵达三灶工业园里的清美蔬菜工厂，这批矮脚青将在3小时内完成分拣包装。

8时许 分拣包装

戴好口罩、帽子和一次性手套，王俊敏走到操作台前，抓起一把矮脚青，快速扫一眼，无黄叶、无残叶，立刻装袋、称重、封口，整个过程不超过10秒钟。站在她身边的女生，显然手势没那么熟练。几天前她还是公司的财务，如今却从办公室走进车间，穿上了绿色工作服，把一棵棵矮脚青整整齐齐放进BOPP保鲜袋里。

3月13日起增加产能，3月16日起订单暴增，从那时起，王俊敏和她的同事就没有回过家。所有人吃住在厂区，每天做一次核酸检测，严格执行闭环。与此同时，厂里一天两个班次，24小时运转，偌大的车间里，整日灯火通明，机声不断。

“仅矮脚青一个品种，日供应量就达到了40吨。”清美蔬菜工厂总经理吴言广告诉记者，包装蔬菜250吨，散装蔬菜600吨，这两天的供货量是平日的三到五倍。工厂在6条全自动生产线的基础上，上周新增了5条半自动生产线，临时组拼了8条人工线。“不管供应量是多少，当天采收、当天包装、当天送抵门店的新鲜原则不能打破，所以我们唯有在有限的24小时里，尽可能抽调人手、扩大产能、加班加点。”

不管之前在什么岗位，如今人人都上了生产线。搬运、包装、打包、贴标，样样都干，才能让每一批到厂的矮脚青都能在3小时内完成分拣包装。

转眼间，一批包装完毕的矮脚青被装进周转筐，由叉车送入大仓。在这里，工作人员将按照区域、门店配货，蔬菜、水果、猪肉、禽蛋、豆制品、乳制品、速冻面点等民生必需品，一样不能少，等候晚间的第一次运输。

19时30分 核对货单

左佰科到岗了。这位长期日夜颠倒的老司机，每天给莘庄、九亭的7家清美鲜食送货，相比其他线路的四五家门店，任务要重一些。

一筐、两筐、三筐……绿油油的矮脚青被搬进车厢，和其他蔬菜一起占据了大半空间。“青菜、大白菜、娃娃菜、蓬蒿、黄瓜……”拿着对货单的他嘴里念念有词：“最近店里绿叶菜要得多，饮料零食少了。”

20时20分 连夜送货

左佰科准备出发，第一站是闵行区的疏影路店。他熟练地驾车驶出园区大门，跟上前一辆冷链车，仿佛一条游鱼汇入大海，一路笔直前行。

如果你此时站在宣春路上，就能看到百余辆货车川流不息，将一车车民生必需品运往全市如毛细血管般密集分布的700余家清美鲜食门店，直到天明。

清美物流副总监储飞告诉记者，冷链车1小时左右就能抵达首家门店，卸货后再去下一家，一圈下来，需要三四个小时。回到大仓后，司机们稍事休息，又要开始第二轮的送货，然后在第二天早上6时前收工。疫情期间，50%的门店需要增加一次配送，有的大店甚至要增加到五六次。

因为货量增加，左佰科回到大仓时，已是早上9时。而此时，储飞正忙着安排白班的机动司机。“我们正在想办法，给运量大的冷链车加配一名卸货员，不然司机的劳动强度太大了。”

21时 到店收货

清美鲜食疏影路店的店长邹晴接到左佰科的电话：“大概还有半小时，我就到你们门店了。”

21时34分，冷链车停在店门口的马路上。邹晴和店员于雁迎出来，用小推车把货物拉到店里，其中就有20筐今早刚刚采摘下来的矮脚青。收好第一批货，差不多就是22时了，两人一起关店，各自骑上电瓶车回家。

第二天6时 上架销售

邹晴和于雁又出现在了店里。此时，第二批货物已在半夜送到后门，两人则要抓紧开店前的半小时上货。

小包装的矮脚青、鸡毛菜、黄瓜、芦笋等蔬菜直接上架，牛奶、酸奶、速冻面点放进冷柜，苹果、生梨、橘子等摆到水果区，还有成筐的散装矮脚青则直接摆在收银台前，方便称斤。6时30分，她们打开卷帘门，迎接第一位顾客的到来。

“平时我们一天就卖四五筐矮脚青，但疫情发生之后，高峰期一天能卖掉50筐。有时候我们来不及上货，就成筐拿出来给居民。”邹晴说，周边小区闭环管理的前一日，早上6时就有居民来等开门，绿叶菜一买就是七八斤。特别是矮脚青，一筐接一筐地往外拿，我们搬的速度还不如卖的速度快。

有的小区被封闭了，居民们便在微信群里找到邹晴，提出各种上门送菜的需求。从两斤矮脚青、三颗番茄到一盒鸡蛋、一把小葱，不管是几百块的大单子，还是几块钱的小单子，她都会骑着电瓶车送到小区门口。

说话间，第三批货物又送到了店门口，绿油油的矮脚青夹在其中，让人看着安心。这一场24小时的奔赴，让田间地头的新鲜小菜，变成居民餐桌上的软糯滋味，在春日的清甜中，一起等待上海的早日如常。

本报记者 张钰芸

上海日均蔬菜批发交易量破万吨

疫情“倒春寒”牵动人心，上海如何全力稳价保供，守护市民“菜篮子”？ 产销对接，保障货源供应；综合施策，稳定地产能力；强化监管，保障市场秩序……上海正全力保障主副食品供应平稳有序。

近日，在线买菜成为不少上海市民采购主副食品的主要方式，但平台物流配送时间长、部分区域蔬菜供应不及时的情况也随之出现。记者昨天从市商务委获悉，本市已启动应急机制，多业态建立生活物资供应保障网络，全力以赴保货源、保运营、保应急。

从目前批发市场情况看，上海主副食品供应货源充足，品种丰富，近一周蔬菜日均批发交易量10204吨，猪肉日均批发交易量1305吨，肉菜日均交易量均超去年同期水平。地产蔬菜日均供应近5000吨，其中青菜、鸡毛菜等绿叶菜3000多吨。

此外，市商务委已汇总下发重点保供企业名单，供各区供需对接、拓展货源。其中，叮咚买菜、联华、永辉等企业增加备货量，推出封控区“保供套餐”；静安区主动对接农业合作社，预先签订地产蔬菜直供意向；青浦区发布地产农产品直送基地名单，指导农企启动直送模式；百联集团在“百联到家”App专门推出24小时“安心宅家，送货到家”的服务。

针对市民关心的蔬菜供应，特别是绿叶菜供应保障情况，商务部门已指导主要批发市场提前做好应急预案，在江苏、山东等地落实蔬菜储备，储备量环比增加30%以上。农业农村部门通过实施绿叶菜应急生产措施，切实保障市场有效供应。支持在疫情期间抢种扩种绿叶菜，全市扩种新增面积3万亩左右。

本报记者 张钰芸

■蔬果被集中运抵，打包后发出 本报记者 萧君玮 摄

十分上海 “疫”起担当

“菜很多不用抢，是小哥有点难抢”

特殊时期城市保供，需努力也需理解

“为什么平台上的菜补货变慢了？”

“订单下得越来越早，菜到手中越来越晚。”

“我是不是也要多买一些囤起来？”

受新冠疫情影响，有的市民身处封闭管理的社区，也有市民正配合健康管理，在各大平台“抢菜”成了最近不少上海人的日常。

本期《十分上海》试着用镜头解答网友的“灵魂拷问”——要不要囤菜？直击这场特殊时期的“保供战”。

第一站就来探“仓”

在松江区辰塔路的叮咚买菜果蔬分拣中心，生产主管周波穿梭在一排排货架与一条条流水线间。确保这个占地2.3万平方米的仓库有条不紊，才能让食品安全地送达千家万户。

到货、验收、存储、加工、分拣、中转、发货……看着仓库中货来货往，周波介绍：“这里日均产量75万件以上，是平日的1.5倍至2倍。工作人员约500人，每天有200多辆车次负责收发，这比往常多了近5成。”

加班加点、社会招募、劳务外包，平台正努力通过各种手段补充人力的缺口。“为了满足市民需求，像土豆、萝卜、花菜还从500克的包装升级到了1000克。”周波说大家有信心守住“舌尖上的安全”。

第二站来瞧一瞧“配”

在晨塔服务站，分拣区工作的配菜员“忙到飞起”。“压力最大的就是夜班。”站长刘振坦言，“仓库送来的食品到这里需要配货，提前分拣好才能送。”

疫情影响造成的订单激增叠加人手不足，让刘振“压力很大”，“有员工需要在社区进行核酸筛查，面对这种突发状况，已经通过各种方式扩充人手，特别是夜班工作。”

值得一提的是，刘振也在用户群中收到许多鼓励。“订单无法及时送达，‘抢菜’结果常常‘秒空’，这些问题都有收到，但市民抱怨很少，如果延误了我会解释，如果补货了我也会提示，大家相互理解，菜可能迟到，但一定会到。”

跟随小哥一起“送”

近来送货的频率比平时翻了倍。送菜小哥一旦发现订单配完货，把电瓶车挂满大包小包是第一步，拟定送货路线是第二步，第三步则是做到心中有数，哪些小区能进哪些小区不能进。

在配合核酸筛查的小区门口，送菜小哥郝清洲电话通知用户货已送达，尽管比预计时间晚了两小时，对方也表示能够理解。刚挂掉，电话又响了起来，原来是有用户来催，郝清洲说：“他已经等在小区门口，还好我下一个目的地就是那里。”

“下一批送完还不能休息，现在干到11点是常态。”郝清洲说，他已经有些习惯了，“市民能体谅我们的难处，知道送的人不够，但也知道一定会收到，这就是对我们最大的肯定。能为上海这座城市正常的运转出一份力，我很自豪。”

有市民给“上海发布”留言，直言“菜很多不用抢，就是小哥有点难抢”。看完视频，你也一定能理解这段话获得高赞的原因了。谢谢！为城市保供奋斗的每一个人。

本报记者 萧君玮 孔明哲 董怡虹