

『一口春鲜』旺市场

消费多元『滋味足』

中国城市报记者 孙雪霏



春菜小图鉴

(图片内容为云南昆明蒙新农贸场所售春菜;图片来源为人民视觉)

春风送暖,万物复苏。当下,全国各地春菜集中上市,以购买、品尝春鲜为重要组成部分的春日经济展现出蓬勃的产业活力和民生温度。为此,中国城市报记者进行走访,了解、展现春日消费市场春鲜供需两端的新变化、新成效。

店,专设的春菜展销区汇集了草头、面条菜、芦笋等40余种时令春鲜;茉莉花、棠梨花、金雀花等可食用花卉格外吸睛,成为年轻消费群体的新宠。店员刘佳告诉记者,3月以来,门店春菜整体销量同比上涨70%,南北春菜同台售卖,满足了不同消费者的口味需求。

上海市黄浦区顺昌路菜市场内,本地草头、枸杞芽与云南芥菜、四川红油香椿分区陈列,货源覆盖全国各大产区。摊主王阿姨坦言:“现在全国冷链物流网络畅通,老顾客专门点名要外地春鲜,最近单日春菜走货量能达到150多公斤。”

山西省太原市河西农副产品批发市场作为当地大型农产品集散中心,这个春天,调入南方春菜占比提升至40%,春笋、豌豆尖、芥蓝等品类通过全程冷链直达市场,新鲜度与本地菜相差无几。“以前春天几乎只能吃到本地的新鲜蔬菜,现在南北鲜味在‘家门口’就能买到,价格也不贵,一家人能换着花样‘尝春’。”前来采购春鲜的张阿姨说。

美团即时零售平台数据显示,今年3月中旬以来,全国“春菜”关键词搜索量同比上涨17.4%，“春菜粥”“炒春菜”等相关菜品搜索量分别上涨85.4%、91.9%，折射出大众春日尝鲜的旺盛消费热情。

北京大学现代农业学院教授、北京大学中国农业政策研究中心研究员王晓兵向中国城市报记者表示:“2026年春菜市场呈现出品种丰富、价格亲民、供给稳定的显著特点,这背后的核心是政策引导下产销衔接效率的持续提升。当前,产地预冷、分级分拣等配套设施已逐步普及,有效降低了生鲜流通损耗;电商平台与线下商

超联动发力,打通了春菜流通的‘最后一公里’,进一步扩大了消费覆盖面。随着市场供给充裕,传统春菜价格理性回落,既让城市居民享受到实实在在的消费实惠,也稳定了农户的种植收益。这正是扩大内需战略在微观市场的生动落地,也是民生导向下消费与生产良性互动的具体体现。”

冷链科技畅通销路

在云南省大理白族自治州大理市洱海畔的海菜花头专属种植基地,清晨6点,采摘工划着小木船,在350亩标准化水域内采收“头水花”。带着湖水湿气的海菜花头鲜嫩饱满。“叮咚买菜与该基地签订独家直采协议,并在运输全程采用气调锁鲜专利技术。这项技术由平台联合上海交通大学研发,让春菜运输损耗率从原先的35%大幅降至8%,实现24小时内从洱海田间直达北京、上海等城市的市民餐桌。”叮咚买菜春菜商品开发负责人江利川介绍,2026年平台上线春菜品类达125款,鹿耳韭、板蓝根青菜等以往少见的小众春菜,一跃成为线上消费的爆款。

在四川省绵阳市平武县水晶镇海拔1500米的深山区域内,雪芽菜、折耳根等原生态山野菜迎来采收旺季。当地创新启用无人机冷链运输专线,使得山野菜从山间采摘点运至乡镇物流站点仅需30分钟,再通过冷链货车3小时内便可直达成都市各大商超门店。“以前采摘野菜,天不亮就要上山;下山时,还要背着大量野菜,腿脚都吃不消。现在有了无人机冷链配送,人还没下山,野菜就已经被送到山脚物流点,省时又省力。”村民魏孝珍一边整理刚采



近日,消费者在四川省乐山市市中区一家大型商场“春菜专售区”选购春菜。中新社发 李华时摄

摘的山野菜,一边感慨科技带来的深刻变化。四川流航农业总经理李卓恒表示,无人机冷链配送成本比传统冷链车低20%,且配送效率大大提升,能够让小众山野菜真正实现“鲜出山、快进城”。

云南省文山壮族苗族自治州砚山县平远镇板蓝根青菜种植基地,2026年春季核心种植规模达1500亩。当地以龙头企业为带动,形成“标准化种植、集中采收、产地预冷、全程冷链运输”链条。新鲜板蓝根青菜于清晨采摘后,2小时内完成产地预冷处理,通过“货运航空+高速冷链”双线运输,次日清晨即可摆上北京商超货架。盒马鲜生春菜采购负责人介绍,随着规模化种植与集中采购量提升,板蓝根青菜终端售价同比下降近40%,从以往的小众特色蔬菜,转变为大众可轻松尝鲜的普惠春鲜。

中国物流与采购联合会冷链物流专业委员会相关专家表示,小众春鲜实现跨区域规模化流通,是我国冷链物流体系完善、数智技术赋能的重要成果。产地预冷、气调锁鲜、无人机配送等技术落地,有效破解山区特色农产品流通难题;电商产地直采模式压缩中间环节,实现农户增收、消费者受益,助力乡村特色产业提质增效。

业态拓展消费更多元

春菜市场升级不仅体现在鲜菜供给上,更延伸至鲜食加工、场景体验、产业融合等多个维度,促进春菜消费从“单纯吃新鲜”向“吃便捷、吃体验、吃品质”加速转变。

中国城市报记者注意到,北京盒马鲜生门店内,板蓝根青菜水饺、香干马兰头白玉饼、

春笋鲜肉包等即食春鲜产品成为上班族等消费群体春日尝鲜的首选,上架即售罄。盒马面点采购负责人育溪介绍,2026年平台聚焦春日消费需求,将单一春鲜原料延伸为即食、预制、半成品等多元化产品,开发面点、果蔬汁、特色糍粑等新品类,适配快节奏生活下的便捷消费需求,带动春菜附加值大幅提升。

叮咚买菜则聚焦产地资源整合,联动福建省南平市武夷山市、浙江省杭州市临安区、湖南省张家界市等多地春笋核心产区,搭建全国地标春菜产地矩阵,实现春笋供应从3月持续至5月,拉长消费周期、稳定市场供给。平台推出的骆马湖一网鲜组合,包含3—6种已完成去鳞去鳃等预处理的时令湖鲜,消费者简单冲洗即可烹饪。2026年一季度,相关产品销量同比上涨65%。

江苏省南通市崇川区四水归堂餐厅打造专属春菜大师宴,以春笋、河虾、香椿、马兰头等时令食材入馔,搭配春日沉浸式用餐场景,客单价同比提升25%,成为本地春日消费的特色名片。

中国农业科学院农业经济与发展研究所相关专家表示:“春菜消费的迭代升级,是我国居民消费提质的生动缩影——已从单纯追求时令新鲜,转向注重消费体验、便捷性与品质感。即食春鲜、预制产品、春日主题宴席等新业态,持续拓展消费场景,带动农业种植、农产品加工、餐饮服务三产深度融合。在产地种植标准化、流通环节智能化、消费场景多元化协同推进的背景下,‘春日鲜味’相关产业愈发成为扩大内需、推进乡村全面振兴、促进城乡融合发展的新抓手,为消费提升与经济高质量发展注入强劲动能。”

菜市场内“春潮涌动”

早上7点30分,北京市西城区和平门菜市场内,捆扎齐整、带着露珠的香椿头、豌豆苗、春笋等菜品被整齐地码放在专属“春菜专区”中,鲜亮的时令蔬菜引得不少市民驻足挑选。“今年春菜上市时间早,品类比往年更全,价格也更亲民,很多人都愿意来选购、尝鲜。比如香椿头,我摊位一天能卖出20多捆。”摊主李师傅一边麻利地称重打包春菜,一边向中国城市报记者介绍道。

在永辉超市北京通州万达