

湖北美食名茶香港行



武漢廣地農業科技有限公司，成立於2008年3月，註冊資金6680萬元，是一家集高檔蔬菜種植、深加工、出口創匯於一體的大型現代農業企業。公司旗下擁有十一個標準化蔬菜種植基地、一間出口備案蔬菜加工廠、兩家擁有蔬菜集報權的出口銷售公司。公司曾先後被評為武漢市重點菜籃子工程企業，武漢市、湖北省重點農業產業化龍頭企業，2011年湖北省十佳企業。

武漢廣地： 供港綠色蔬菜湖北造

目前，廣地在全國生產基地總面積達70000畝，總投資4.8億元。主要分佈在廣東、河南、湖北、海南。其在武漢已投資2.3億元，建成2.3萬畝優質種植基地和300畝連棟溫室大棚。產業鏈已帶動農戶10000戶，解決農民就業10000人以上。為進一步擴大生產，滿足市場需求，廣地將集中資金成規模開發耕地，大規模種植高端綠色蔬菜，緩解冬季蔬菜緊缺、蔬菜高價現象。廣地在海南省海口市新建的海口廣地萬畝蔬菜產業園項目已開工，項目總用地面積10000畝，投資1.83億元。

綠色蔬菜暢銷海外

廣地的蔬菜包括有機方式種植以及綠色認證的蔬菜產品，主要生产廣東菜心、日本芥藍、台灣枝豆、美國豆苗等20多個在國際市場上競爭力強的新鮮蔬菜品種。產品主要銷售武漢、廣東、香港、澳門、東南亞、歐美等市場，年實現蔬菜銷售5萬噸，產值3.8億，其中出口創匯3700萬美元，內銷8000萬元。據悉，廣地在香港三大蔬菜批發市場均設有銷售點，是香港百佳首席蔬菜供應商，主打產品在澳門市場佔有率超過40%。

公司的總體發展思路是以提高農業綜合生產能力為目標，實現農機技術和機械化以及生產模式創新，提高農業集約化、標準化、規模化和產業化水平，促進農業產業進步和農民增收。用現代物質條件裝備農業，用現代科學技術改造農業，用現代產業體系提升農業，用現代經營形式推進農業，用現代發展理念引領農業，用培養新型農民發展農業。

內地唯一可溯源追蹤管理農企

廣地秉着「健康、優質」的生產理念，堅持以「保證消費安全、提升生活質量」為宗旨，從全面種植無公害蔬菜到種植綠色蔬菜，實現更安全、更優質、更高效的現代農業企業建設。其生產基地目前已經通過GAP認證，產品通過綠色食品認證，有機食品正在認證中。公司通過條形碼管理結合ERP的現代化信息管理系統，連接及整合上下游業務，成為內地同行業首家、也是唯一一家真正實現了從田間到餐桌的全過程可溯源追蹤管理的現代農業企業。



■廣地公司的綠色蔬菜產品琳琅滿目

同時，公司以科學的管理為導向，把ISO、HACCP等管理體系引入農業生產與營銷的流程，使公司產品不斷向更高、更深的層次發展。未來廣地將圍繞發展現代高效農業、創新現代園藝生產模式、打造國際知名品牌的發展目標，建立完整的設施化種植、系列化精深加工、安全儲運和終端銷售系統，配套建設研究開發以及安全衛生控制等技術支撐體系。

在未來的農業發展趨勢中，必定會以食品安全、產業化生產以及擁有追溯體制的大型農業企業為主。廣地的運營方針一直是以嚴格的管理模式為核心，通過追溯產品源頭的管理機制為手段，不斷擴張公司的種植基地及品種，通過內強管理、外塑形象，不斷提高農業標準化生產水平。致力於現代化規模農業、安全農業、品牌農業的建設，將公司打造成國內知名的綠色品牌企業，進而實現農業增效農民增收和循環農業經濟的目標。通過高投入實現高產出，實現農產品質量好、數量多、農民收入高、農村生態環境保護好四大目標，走出一條有自主創新特色的現代農業發展之路。

湖北農業簡況

湖北是農業大省，全省耕地面積4985萬畝，其中水田佔60%。農業光、熱、水資源豐富，素有「千湖之省、魚米之鄉」的美稱，是全國重要的商品糧、棉、油、禽、豬和淡水產品生產基地。

湖北是中部重要糧倉，湖北糧食生產能力達到近500億斤，每年向外省淨調出糧食70億斤左右。2011年，延續2004年以來穩定增長的良好態勢實現「八連豐」，播種面積、單產和總產「三增長」。糧食加工企業茁壯成長，糧食精品名牌日益增多。

水果、茶葉、蔬菜、油菜等經濟作物是湖北比較效益高、市場競爭力強的優勢作物。宜昌蜜桔、秭歸脐橙、漢水砂梨「三大名果」飄香四方；蕭氏茗茶、武當道茶、採花毛尖等知名茶葉品牌正走向國內外市場；蔬菜種植規模、產量穩居全國第3、4位，洪山菜苔、蓮藕、隨州香菇、房縣黑木耳等名優產品優勢明顯。油菜種植面積、單產、總產和優質率等多項指標連續16年居全國第一，業界公認「世界油菜看中國，中國油菜看湖北」。

湖北是中國畜牧業的重要基地。近年來，生豬產業高位崛起，萬頭豬場439個，生豬出欄量居全國第5位；畜禽養殖業快速發展，畜禽養殖小區2300多個，禽蛋出口領跑全國。

淡水產品總量連續15年佔據全國首位，水產集中連片板塊達500萬畝。「楚江紅」小龍蝦、「梁子」牌梁子湖大蟹、「洪湖漁家」生態魚「三艘航母」揚帆遠航。

■採摘秭歸脐橙



百年積澱 頂級再造

1916·黃鶴樓

系列報道（二）

致廣大 盡精微

在藝術的境界裡，細節就是上帝。

古語有云，泰山不拒細壤，故能成其高；江海不擇細流，故能就其深；老子也曾告誡後人，天下難事，必做於易，天下大事，必做於細。無非都是在講一個道理：細節成就完美。對一個頂級品牌而言，又尤其如此。

百年的傳承積澱，賦予了黃鶴樓品牌厚重的歷史文化底蘊，更打磨出其過硬的產品品質。所謂「一樓難求」，「1916·黃鶴樓」堪稱精耕細作的藝術品，「細節即是品質」的嚴苛管控是其奢華所在，也是1916與其擁有者之間的默契所在。

品質的博弈總是從原料一環就已展開，因為珍稀，所以珍貴。「金神農」原生態原葉是黃鶴樓淡雅香品類的重要原料，產自環神農架地區的原料生態園。受到「綠色明珠」神農架林區特殊生態環境的影響，環神農架地區形成了獨特的小氣候生態圈，森林覆蓋率達70%，光照和雨量充沛，土壤無污染，水質清冽甘甜。優良的生態環境滋養出優質的原料，專家評定「金神農」色調正，色差小，油分多，富有光澤，柔軟度好，產香突出……

與神農架隔江相望的恩施地區是清江發源地，素有「中國硒都」之稱，是全國獨一無二的富硒業種植區。從2010年起，這裡被納為黃鶴樓原料供應整體佈局中的重要一隅。產自這裡的「清江源」葉富含硒元素，燃燒時通過「硒磁鎖定效應」，可將重金屬、自由基等物質牢牢鎖定在灰燼中，又無損淡雅香氣。

海拔2200米以上，神農架腹地，黃鶴樓神農百草園盡享天然植物寶庫的得天獨厚，對淡雅香品類香型起着關鍵作用的神農香菊便生長於此。以神農香菊為代表的天然香料植物，對於增加產品的香氣有着獨特的效果，詮釋出「淡雅香」高香、淡雅、舒喉的品類特徵。科研人員通過獨創的「五重提取，四級分離」超純技術，從上千種天然香料

植物中提取出與產品香型相協調的活性成分，研發出740多種天然單體香精和160多種天然複合香精。

生產線上，371道個性化工序，精益求精，有條不紊，徐徐展開。全葉精選。在選葉上，黃鶴樓採用手工選葉處理。通過細緻的人工選葉實現摘梗、除雜、預混等多種工藝要求，保證原料的純淨度。

小鍋小炒。黃鶴樓擁有一條量身定做的專用製絲生產線。它「身材嬌小」，變傳統的「大鍋混炒」為特色的「小鍋小炒」，製絲過程的控制達到極致的精細化。僅這條生產線，就擁有80多項自主專利。

天然木桶貯絲。黃鶴樓創新開闢「木桶儲絲」工藝。以特殊製作的木桶盛放葉片，起到獨特的醇化發酵效果。原料在木桶內融合、發酵，提升淡雅飄逸、醇和細膩的香氣。

通過開展原輔料體系研究、新型複合生化萃取濃縮技術研究、濃縮製藥技術研究、塗布技術研究等多項工作，黃鶴樓將增香型優質重組葉片的核心技術牢牢掌握在手中。已研發出優質重組葉片28種，可順利截留葉片中的氨基酸、致香酮等有益成分，並去除蛋白質、果膠等不利成分，有效消除燃燒後產生的焦、糊、枯、澀等異味。

在黃鶴樓人眼中，每一包產品都該作為藝術品來對待，他們要做的就是精雕細琢。生產專線上，一個由18名專業技術人員組成的技術組，覆蓋工藝、質檢、機械等多方面，專門從事對生產線的個性化改造。工作中他們不允許對任何一個細節的忽略，因為看似一個很小的細節，可能會影響消費者對整個黃鶴樓品牌的印象。

黃鶴樓的產品形象以1916柔金色調為基，佔據尊貴典雅的金色色系，成就業內廣為傳頌的「黃鶴樓金」。但是又不拘泥於金色，而是大膽運用色彩，紅與黑、金與黃、藍與灰，外顯低調，內聚深沉，禪哲情趣，品味卓然，帶來獨特的藝術美感與文化內涵。

■天然香料植物種植基地——神農百草園



憑着低調奢華、氣度非凡的品牌形象，「1916·黃鶴樓」充分演繹着別樣的中式風情。借鑒南洋兄弟當年的設計，以中國古代建築藝術之作黃鶴樓為創作源泉，傳遞出對歷史和經典的致敬。從包裝設計到元素搭配，從品牌風格到內涵延伸，「1916·黃鶴樓」融中西文化精髓，完美詮釋「新古典主義」的美學魅力。賦予每款產品不同的文化內涵，對應不同的香氣協調指標，實現表徵特色與內在氣質的和諧統一。

「1916·黃鶴樓」的訴求對象是這樣一群人：他們在本質上是傳統、東方的，但同時又是勇於創新和實踐的代表，他們是社會的中流砥柱，修身養性，自由灑脫，在他們身上創新與傳統、經典與時尚共存。他們被稱為「雅士族群」。這個時代需要精緻的人，也需要足以匹配他們的產品與文化，因此他們相互選擇。未來，「1916·黃鶴樓」會持續創造出更多與其擁有者之間獨特的故事。 ■文：鄧珍貴、肖晶



■神農香菊