



■天和農場的殺蟲「武器」——誘蟲板。 本報河南傳真

豫菜王萬畝農場 供港放心菜

推南北交叉種植 日產逾50噸



■徐建敏說，香港人喜歡吃草莓，天和草莓將以「新鮮、健康、放心」的品質滿足港人的草莓情結。 高攀攝

在香港市場，每10棵菜心和芥藍，就有1棵來自河南天和農業；每天消費100萬斤蔬菜，就有30萬斤產自天和的萬畝農場。自2009年至今，天和蔬菜不間斷地從田間直達港人餐桌。「採摘時花蕾含苞欲放，送達時葉片嬌艷欲滴」是天和供港蔬菜的真實寫照。河南天和農業當家人徐建敏告訴記者，天和農場誠信為本、品質保證，種的是良心菜，讓港人吃的是放心菜。

■香港文匯報記者 朱利、高攀 河南報道

「含哺而游、鼓腹而熙，交被天和，食於地德。」走進徐建敏和他的天和蔬菜王國，你不得不感歎這融天地之德，得自然之氣。和記者約好採訪的這天下午，他剛從市裡開會回來，河南省兩會召開在即，作為內地現代化農業的引領人之一和河南省人大代表的他又將為河南農業發展提出怎樣的建議？「大忙人」、「沒架子」是他給人的第一印象。當記者走進他設在農場裡的會客室，他一邊熱情地招呼我們坐下，一邊讓人去採摘草莓，接下來就朋友般地和我們暢聊起來。不時地會有人找他簽字或匯報工作，「人到哪兒，哪兒就是辦公室」。擁有上億資產和萬畝現代農場的掌舵人是這樣一個平易近人的「實在」人。接下來的談話中，一個自信、智慧、有想法、有魄力、講信義又精明能幹的商人形象站立在記者眼前。

金融海嘯 化危為機

出身軍旅的徐建敏，交友交心，信義當先。最初和朋友一起做冷箱生意，因經營不善，合夥人跑路，導致他重債壓身。後來一次機遇，

他峰迴路轉，憑藉着勇氣和實幹賺取了一筆資金，償還了債務還做起了冷鏈運輸。當時的徐建敏擁有300多輛冷鏈車，實力位居內地前三，三全、思念、伊利、蒙牛等都是他的客戶，是名副其實的「冷王」。

2008年，金融海嘯影響全球，徐建敏的冷鏈運輸也深受影響。然而，這對徐建敏來說，並非就是壞事。善於思考、極具洞察力的徐建敏意識到：搞運輸，上游沒有話語權，下游沒有定價權；一旦市場變化，自己將會損失慘重，甚至破產。

一次偶然的機會，他接觸到香港一家專做供港蔬菜的企業，立刻嗅到了裡面的商機，於是轉行做農業。從2009年5月至今，他先後在河南許昌、濮陽清豐，廣東惠州、從化、湛江，雲南芒市、陝西太白，寧夏銀川等地開闢了12個蔬菜基地，並推行南北多地交叉種植和生產基地區域化佈局的生產管理模式。呼和浩特、成都、南寧、昆明、長沙等基地的規劃和考察也正緊鑼密鼓地進行。

目前，河南天和旗下農場日產新鮮蔬菜50噸以上，員工數千人。總部萬畝蔬菜基地已成為

國家農產品標準化生產示範基地、國家出口農產品質量安全示範基地，是國家農業綜合開發重點項目和國家節水灌溉重點示範項目……

讓港食安 監管完善

香港完善的法制和嚴格的安全監管制度是徐建敏比較讚賞的，這也是他把市場瞄準香港的主要原因。「食品容不得一點含糊，天和要做就做高品質。品質和質量是天和的保障。」徐建敏說，「天和蔬菜在香港市場要比一般的蔬菜貴一些，不過很受歡迎。以芥藍為例，天和的芥藍脆、甜、沒有絲，保質期長，這都是天和蔬菜能站穩香港市場的原因之一。」

徐建敏的農場嚴格按照綠色蔬菜生產基地的要求建設，土地該休養時休養，該換茬的換茬，堅決杜絕農藥、化肥。如此，也會因為市場的不穩定，有時候賺得心安理得，有時則賠得心驚肉跳，但徐建敏堅持如一。他說，眾所周知，香港對食品要求在全球都是嚴格的，甚至極盡苛刻。供應香港市場是一種挑戰，最難的市場做好了，還有什麼做不好的。目前，天和農業在新加坡、韓國等地也開拓了市場。

「一菜一碼」追溯 被稱「看得見臉的菜」

目前，天和農業供港的主要蔬菜有菜心、芥藍、西紅柿等20多個品種。在業界，天和的蔬菜嚴格按照國家標準生產，並實行「一菜一碼」的追溯體系，國際質量控制標準貫穿於選址、種植、採摘、切割、貯存、運輸每一個環節，被稱為「看得見臉的菜」。

農場3公里內拒污染源

天和農場選址，統統距離公路30米以上，主路一律栽種30米的綠化帶，生產路兩側一律栽種冬青樹等植物防止汽車尾氣的侵害，周邊3公里內杜絕醫院、工廠、造紙廠等一切污染源。同時對「預選」土地的土壤、水樣、農藥殘留、重金屬等進行全方位檢測，並到氣象部門調取10年來本地區的氣象資料，如選址地曾發生過極端天氣災害，基本會「落選」。在天和農場，都有一套集收集、分析、數據庫、預警等模塊為一體的氣象評估和預警系統。該系統為天和農業從蔬菜的播種、移栽、生長發育和採摘期提供準確數據，達到科學栽培、澆水、施肥和病蟲害防治，為基地蔬菜生產提供針對性、精細化服務。

針對蔬菜蟲害問題，除了人工逮、煙熏、硫磺噴、辣椒水噴、草木灰灑、高棚悶、天敵吃這些土法兒和物理法，並通過「深耕」和「輪作」除蟲害。

即便蔬菜採收，天和農場也有極為嚴格的標準，天和實行分級採收、分級包裝、採後預冷、全程冷鏈運輸等一系列措施，所有上市蔬菜都必須要求新鮮、大小均勻、整潔美觀，每捆菜上都纏繞有標牌，每個接縫處都貼有封條，確保出現質量問題可快速追查，並確保中途不被調換；每個包裝箱內都放有冰袋，貼有標籤，上面註明備案號、批次號和蔬菜名稱。河南省出入境檢驗檢疫局對整個環節實施監控。從天和地頭到港人餐桌，每一步都是安全的。

超九成菜種自育

「中國現階段的農業水平相比美國要落後近百年，農業發展的關鍵是人才和技術。」提及現代農業的發展，徐建敏有些神傷，「近些年，由於國家政策的扶持，很多人都跟風做農業，但很多人並不清楚如何做真正的現代農業。現代農業不是打着有機、綠色的旗號就可以發展得很好。」

在天和農場，種菜講究的是科學技術。蔬菜種子90%以上是自己研發繁育，種植使用從美國進口的播種機進行精密播種，12個農場全部使用最昂貴的自動噴淋，大型灌溉排水設施、人工增雨設備一應俱全，生物肥也是自己生產。天和農場還有設施配套完善的蔬菜栽培實驗室，有自己專業的科研隊伍。天和從種子研發到田間生產、物流配送都是自己做。

天和農場之所以開展南北交叉種植，不僅是保障天和農場一年四季都有新鮮菜，還有一個原因就是「留住人」。天和農場實行的是工廠化農場模式，農場工人分工明確，各司其職。如果只有北方一個蔬菜基地，冬天來臨，土地深耕翻修，這些工人就沒事做，就會另謀出路。而現在，他們可以跟着季節去種菜、摘菜、裝菜、賣菜，一年四季有事做，一年四季都有菜。



港人食材有多少來自內地

河南是內地活畜和蔬菜供港的始發地之一。自1962年以來，河南已累計向香港供應活豬近2,000萬頭、活牛逾30萬頭。此外，河南也是內地最重要的供港蔬菜基地之一。記者從河南省出入境檢驗檢疫局檢處獲悉：河南共有13家供港蔬菜企業，蔬菜的種植面積和總產量分別居內地第二位和第三位。其中，河南境內直供港澳的蔬菜，三分之二來自天和農場。

從上世紀60年代的「三趟快車」拉滿活畜直供港，到現在的高速公路直達港人餐桌，港人的菜籃子問題時刻牽動着內地，內地供港企業更是用心充實着豐富着港人的餐桌，把「放心菜送給自己的同胞」是他們一直的追求。資料顯示，截至2013年底，香港市場活豬95%、活牛100%、活雞33%、河鮮產品100%、蔬菜90%、麵粉70%等皆來自內地供應。

話你知



■天和蔬菜在香港超市一直擺放在重要位置。圖為徐建敏(右)在香港超市與消費者合影。 本報河南傳真



■天和蔬菜在香港超市價位相對高一些，但很受歡迎。 本報河南傳真



■天和農場的農機清一色都是從美國買進。 本報河南傳真