

港商打造福建「飛天農場」

引航天育種新技術 豐富百姓佳餚選擇

形如鑽石的番茄、五顏六色的朝天小辣椒、如同大紅燈籠的南瓜，這些來自「飛天農場」的農作物是由內地唯一的省級航天育種研究機構——中國航天育種（福建）研發中心培育的。中心負責人之一的港商盧祖猛，希望將航天技術應用到福建省的現代化農業上，用行動來證明航天育種作物的安全性和高效性。

■香港文匯報記者 蘇榕蓉 福州報道

航天育種和轉基因食品有什麼區別？吃航天育種蔬菜會不會影響身體健康？每每遇到這樣的問題，盧祖猛總是這樣娓娓道來：「航天育種其實就是利用太空特殊的、地面無法模擬的環境（真空、失重、宇宙高能粒子輻射等）的誘變作用，使種子產生變異，再返回地面選育，是一種安全、高效的育種新技術。」

基地已種植29種作物

2010年，神州五號火箭系統總指揮黃春平教授與回到內地投資的盧祖猛結緣。本着回饋桑梓之心和黃老先生的極力推薦，盧祖猛旗下公司與「中國航天科技集團航天育種研究中心」合作成立了內地唯一的省級航天育種研究機構——中國航天育種（福建）研發中心。2012年，中國航天育種（福建）研發中心落戶福州，育種基地先後落戶連江和閩清。

據盧祖猛介紹，諸如辣椒、西紅柿、茄子等航天蔬菜和航天花卉等50多個品種將在福建省本土化試種，截至目前已經有29個品種在閩清基地育苗。「今年秋天，遊客就可以一邊品嚐太空『美食』，一邊近距離觀賞太空瓜果了」，盧祖猛自信地說。

結合互聯網拓商機

想打造「會飛的農場」，是航天育種的最早誘因。盧祖猛告訴本報記者，受舅舅謝福鑫（著名農業專家）等家人的影響，自己從小就喜歡現代農業，對這些「登過天」的太空種子充滿期待，希望航天育種的成果能為中國農業造福。他希望，屆時，越來越多的市民只需花費和普通蔬菜一樣的價錢，就能在家門口的菜市場和超市買到這類太空蔬菜。

據盧祖猛介紹，基地內的航天植物園、航天育種科普展館等亦在有序籌備中。今年3月，他又以「航天+智能+互聯網+農業」為主題，合作成立了一家農業互聯網科技型公司，從事太空農產品互聯網營銷。盧祖猛笑言：「通過互聯網，就可以讓許多航天育種培育的、根據航天員食用標準培育的農產品端上千家萬戶的餐桌了。」

2010年，盧祖猛任香港寧德市同鄉總會常務副會長兼秘書長，2013年換屆連任。關於同鄉總會的工作，盧祖猛謙遜地表示：「在其位謀其職，我主要是協助配合會長林忠豪做些聯絡服務工作，為香港的繁榮穩定，貢獻一己之力。」2014年底，福建省委統戰部部長雷春美到訪香港寧德市同鄉總會並說：「喜見同鄉總會不斷發展壯大」，祖籍寧德的雷部長倍感欣慰。盧祖猛稱，這是對同鄉總會工作最好的肯定和鼓勵。



■在湖南考察航天育種商務活動期間，盧祖猛（左）與中國航天育種（福建）研發中心總顧問黃春平相談甚歡。本報福建傳真

教子有道 回歸自然

盧祖猛認為自己是個枯燥的人，不是在家，就是在圖書館，亦或遠足。在城市裡呆久了，盧祖猛總會抑制不住自己想要遠足的心情。「2月帶6歲的兒子去瘋玩了香港西貢的橋咀洲景區和鹿耳群島景區，找到了1.4億年的火山角礫岩、流紋岩、石英二長岩等多種火成岩，那種心情讓我覺得精神上很富有！」

拒絕填鴨式教育

關於教育，盧祖猛有自己一套獨特的觀點，他喜歡在旅行中讓孩子潛移默化地接受教育，拒絕填鴨式教育。「讓孩子在旅遊中去真正體驗自然、快樂才是最重要的」，「我帶兒子去青藏高原的長江源頭，雖然他歲數還小，但卻會用心認真地去了解長江流域

圖，收穫頗豐。」

去年10月，盧祖猛和親友一起駕車去青藏高原，這已經是他第二次去這個無限神往的地方。然而，「獵豹越野車在怒江大峽谷跑了幾天後突然『發脾氣』了，半路拋錨，最終只得由拖車收場。拋錨點附近只有一戶人家，在等待拖車期間，善良的傈僳族大媽把我們從月黑風高的江邊請進屋裡並熱情招待，我們真的很感恩。」旅途中短暫的出手相助卻讓盧祖猛一直念念不忘。

林芝，在藏語裡意為「氏家庭的寶座或太陽的寶座」。今年，盧祖猛打算抽時間去一趟林芝，在他認為，旅行的意義，不是炫耀，亦不是逃避，而是為了給自己換一種新的眼光，甚至一種生活方式，給生命增加多一種可能性。

陪伴老母 學煮「蛋茶」

在福建省古田縣鄉下的一間老宅中，盧祖猛正為87高齡的母親洗腳並聊著各種「家常」。雖然工作繁忙，但盧祖猛每個月都會拿出四分之一的時間去古田陪伴年事已高的母親。盧祖猛告訴本報記者，他的母親不習慣在香港生活，但在故鄉福建古田縣城，有至親近鄰，有青山綠水，她能活得樂觀自在。

如今，母親依舊沿襲多年前早睡早起的生活習慣，盧祖猛跟隨著母親，同樣也習慣了早睡早起。別人說盧祖猛是「大孝子」，他卻不以為然，反而充滿愧疚感，「我發現最好的孝順就是實現母親的願望。母親的願望還是為了兒女：家族健康、平安、和諧、上進和不拖累兒女。誰言寸草心，報得三春暉」。陪伴母親的時間是他認為最重要、最幸福的時光。

3月在古田老家，盧祖猛跟著母親學會了「煮蛋茶」。按照當地待客風俗，有客人來時便要沖泡給客人喝。「在每個碗裡打入一、二個蛋並蒸至半熟，用煮開的茶葉（可加艾葉）水沖澆並攪拌，然後再加白糖、冰糖或者蜂蜜，清香可口。」盧祖猛笑言：「煮蛋茶煮得入味需要花點功夫，火候有得研究，不及則嫩，過了則老。」他對自己從母親那學來的手藝頗為自豪，回港後亦煮給親朋好友品嚐，獲讚連連。



■2008年，盧祖猛陪同父母遊覽福州馬尾。本報福建傳真

經營粵菜十八載 港人古都響名堂



■林偉江 張仕珍攝

香港文匯報訊（記者 張仕珍 西安報道）香港回歸前，林偉江一直在香港的一家餐廳做經理，遙遠的西安從未進入過他的世界，他也不知道西安在哪裡。1997年香港回歸後，一個偶然的機會，林偉江被朋友介紹到西安發展，抱著試一試的心態，他投身粵菜高檔餐飲管理，一待就是18年。在見證西安經濟騰飛的同時，這裡也成為林偉江的第二故鄉。

林偉江至今仍記得，1997年他來到西安的第一個大年三十，餐廳裡沒有一個客人，他只好獨自在家看春節聯歡晚會。但這種現象在2003年之後不復存在，隨著經濟社會的發展，西安人的年夜飯從家裡挪到了餐廳，林偉江這才開始了一個餐飲管理者的忙碌。

曾做9年服務員

作為「阿林飯堂」的總經理，50歲出頭的林偉江精神十足。但說起自己的從業路，林偉江告訴記者：「那時我剛十二三歲，覺得讀書是人生最辛苦的事，也不喜歡父母給我安排人生道路，所以寧願出去辛苦工作，也不願待在校讀書。」年紀太小，只有做餐飲最合適。服務員的工作一幹就是九年。

「23歲的時候，我突然感覺自己太不成熟，一直在原地踏步。我問自己難道接下來要一直做服務員嗎？」林偉江說，路是自己挑的，只能對自己負責。

於是，他下定決心改變自己。半年後，林偉江升為餐廳領班，再過一年，有人挖他到台灣去做副經理。台灣工作兩年後，林偉江回到香港，在一家餐廳從主管做到經理。

已擁有4家店面

林偉江覺得總是待在一個地方沒意思，於是在1997年10月，經朋友介紹，35歲的林偉江來到西安，希望一展抱負。

當時國內流行「阿」字打頭的名字，投資者都知道林偉江叫阿林，於是他就將餐廳命名為「阿林鮑魚」，定位為高檔餐飲，推出魚翅、鮑魚、燕窩等高檔菜品。「心裡其實還挺害怕的，因為西安當時太落後，經濟剛剛起步，高檔餐飲沒有相應的水平，好在投資者願意往前推，我就想著做好自己的本職工作，不管有沒有明天，先做好今天。」林偉江說。

「隨着到西安發展的廣東人和香港人越來越多，粵菜也慢慢打開了西安市場。」林偉江說，剛到西安時，他感覺西港兩地的經濟社會相差至少20年，但如今他認為這種差距差了5年，有些方面西安甚至已經超越香港。

18年來，林偉江主管的阿林鮑魚在西安市場不斷壯大，阿林餐飲旗下如今已在西安和延安兩市擁有4家店面，成為陝西餐飲一張亮麗的名片。

香港文匯報訊（記者 張仕珍 西安報道）儘管唸書不多，但林偉江知道，只要通過自己努力抬高自己，別人就會尊重自己，尊重做餐飲的人。

隻身從香港來到西安，林偉江明白在異鄉打拚的不易。所以作為總經理的他會特別為餐廳員工着想。「他們想的東西都是我能夠做到的。」林偉江說，尊重他人，最起碼的是要换位思考，「我會站在他們的位置上思考，他們在住宿方面希望得到怎樣的對待，對工資待遇的期望是怎樣的。」

同時，林偉江也會經常給員工培訓，要求員工尊重自己，尊重客人，給客人以最好的服務，展示最好的形象。「顧客可以看見我們做餐飲的，但是我們要抬高自己，受人尊重。」

攜妻定居西安

長期的西安生活讓林偉江愛上了這座古城。這裡的文化、這裡的人、這裡的環境……林偉江在工作的時候也在享受這一切。如今，他和妻子已在西安置家，有時會回一趟香港。

林偉江說，西安就是自己的第二故鄉，作為地道的南方人，他如今已能接受羊肉泡饃和拉麵，略微鍾情蒸餃了。

做受尊重餐飲人

內地餐飲遇寒冬 阿林轉型渡危機

香港文匯報訊（記者 張仕珍 西安報道）在西安工作了18年，林偉江清楚地記得西安餐飲在這期間的每一個起伏。「1997年時還很冷清，2002年開始紅火，2008年達到高峰，2012年開始低潮……」

林偉江告訴記者，從2002年起，西安餐飲業開始了風光的日子，營業額每年遞增10%至50%，最好的時候可以達到成倍增長。這與他最初來到西安時，餐飲的冷清形成鮮明對比。「我剛來的前幾年，只要逢年過節，基本都是在電視。老百姓慶祝節日的方式以家庭聚餐為主。到2009年時，年夜飯已經紅火得不行，不提前預訂可能都進不了餐廳。」林偉江說，但是好景不過十來年，從2012年開始，內地餐飲猛跌谷底，營業額以40%的速度銳減。「去年開始反彈一點，但是餐飲仍然處於低潮

轉推大眾菜品

在這一輪大洗牌中，林偉江適時而動，對餐廳進行了大幅度的調整，將原來的高檔次餐飲降低門檻，改為中檔餐飲，菜品更家常，更精緻，價格也更適中。原來的「阿林鮑魚」也更名為「阿林飯堂」。

林偉江稱，隨着中共八項規定的出臺，內地餐飲遭遇重創，轉型是勢在必行。「現在下班後沒人請客了，大家都各自回家吃飯，一些大型餐飲和酒店難以為繼，店面銳減。」

儘管曾經的高營業額一去不復返，但林偉江同時表示，反腐倡廉的規定讓民生有希望，國家有希望，即使少賺些錢，也很值得。



■阿林餐飲總店——阿林飯堂。本報西安傳真

兩地需互相包容

香港文匯報訊（記者 張仕珍 西安報道）見證了內地經濟的飛速發展，林偉江對內地和香港的認識也更加深刻。他告訴記者，以前英國對港殖民統治，就是一味灌輸英國文化，但內地對香港卻很包容。談起香港發生的「佔中」和「反水客」事件，林偉江表示，香港和內地都是同胞，親如手足，應該互相包容，共同發展。

林偉江說，香港經濟雖然起步早，但是在重質量和服務的同時，受限於地方小；而內地近年來環境不斷改善，管理服務質量提升，人力資源豐富，早晚會超越香港。他認為「中國香港」是非常光榮的稱呼，如果沒有了「中國」，香港便不再光彩。

他繼續稱，香港有人的心胸不寬，為了利益想法太多，太過狹隘。而在西安工作的18年中，他卻深深地感受到西安文化的包容性，在這裡工作讓他很舒心。他希望香港和內地也能像手足一樣，互相包容。