

瀘西山靈龍潭清 高質卉蔬連兩地

雲南發展高原農業 港人賞花啖菜有福

憑藉良好的生態環境、優越的氣候和土壤條件，雲南瀘西近年致力於「高原花園城市」建設，發展「兩葉四花一果（煙葉、銀杏葉、玫瑰花、燈盞花、除蟲菊、萬壽菊和高原梨）」的高原特色農業。供港花卉、蔬菜頗具特色，聯繫起了瀘西與香港。記者走訪興仔記與尚美嘉兩公司發現，供港鮮花、蔬菜源源不斷輸出的同時，也在悄然改變着當地的農戶。

■文/圖：香港文匯報記者 丁樹勇 雲南瀘西報道



■尚美嘉鮮花種植基地，花園錦簇。



■興仔記供港蔬菜基地，一派田園風光。

清晨，走近紅河興仔記供港蔬菜基地，藍天白雲之下，一望無垠的綠色撲面而來，田間忙碌的人們星星點點散落其中，裝點着綠意盎然的大地；節水龍頭噴出清澈亮麗的水花，恰似人工噴泉，構成了一道美麗的田園風景。

尚美嘉花卉公司的加工車間裡，雪山、冷美人等玫瑰品種堆成小山，在工人熟練地打理下，不多時即成為統一包裝的花束，被送入冷庫。

雲南瀘西盛產的蔬菜和鮮花，從這裡源源不斷地進入香港市場。

嚴控農藥殘留

清晨7點，張家品已開始向手下工人派活。工人們分為若干小組播種、間苗、除草、採收，開始了一天的忙碌。作為紅河興仔記菜心組組長，張家品手下有31名工人，管理138.5畝菜地，負責菜心、芥藍等蔬菜品種的種植。

之前一直以種植烤煙和水稻為主，也種些蔬菜自食的張家品，從未想到自己「根本不會種菜」。跟着公司由廣東來的師傅種了兩年，張家品悟出了門道：播種、澆灌、田間管理、病蟲害防治都有一套嚴格的程序，必須遵循統一的標準。雖然投入成本不低，但產出的蔬菜品相好、口感好。看着第一次種出的供港蔬菜，張家品很是感動：從未想到蔬菜能長這麼好。

讓張家品沒有想到的，還有公司的專業化運作。張家品的菜心組，只負責播種、田間管理和採收，而病蟲害防治、採後加工，甚至打包、包裝都由專門隊伍完成。只要發現病蟲害，另一組工人就會按照一整套流程，使用公司檢測過的農藥，按規定比例稀釋後噴灑，保證農藥殘留保持在允許範圍內。

種港人最愛的玫瑰

雖然已是玫瑰鮮切花消費的淡季，但尚美嘉花卉公司的採後加工車間仍然一派忙碌。公司辦公室主任劉玉紅指着正在加工的雪山、冷美人、蜜桃雪山等鮮花品種對記者說，這些都是銷往香港市場的，「港人最喜愛這個色系的玫瑰」。

自稱花農的尚美嘉老總趙家清本是一名煤老闆。由農村走出、大學亦學農的趙家清一直有一個夢想：創一個讓父老鄉親有事可做的產業。而世代務農的父老鄉親最擅長的莫過於農活。2011年，趙家清投資4,000多萬元（人民幣，下同），建起了鮮花種植基地，接納了數百名農戶務工，做起了「美麗的事業」。1,600餘畝現代化大棚中種植的，除了引種的冷美人、粉佳人、蜜桃雪山等彩玫瑰品種外，還自主培育了少女之心、都市麗人、粉蝶等品種，並有繡球、康乃馨等。而質量追溯體系，可以追溯到每一枝花產於公司的哪塊花田。

劉玉紅介紹，客戶滿意度調查顯示，公司的A

級或AA級鮮切花，最受香港市場歡迎；公司三分之二的冷美人銷往香港市場，年銷量達1,000萬枝以上。曾有到基地考察的香港客人稱道「莖幹好強壯」。

記者注意到，劉玉紅一直對記者說，能夠種出高品質的花卉，得益於瀘西的靈山秀水。「保護好水源，是瀘西的一大財富！」

好山好水出好菜

劉玉紅的看法也得到了羅建福的認可。由廣東汕頭來到瀘西已3年的羅建福，是興仔記的種菜師傅，由其多年的經驗看來，瀘西種出的蔬菜有着更好的品相和口感，是因為這裡有良好的生態環境、適宜蔬菜生長的氣候和水質。「瀘西工業並不發達，每天的空氣都是清新的，這恰恰是蔬菜生長最難得的環境。」基地澆灌用水均為清冽的龍潭水，龍潭水是當地對自然浸出的地下水的說法，這樣的水源不但沒有污染，還富含多種微量元素，與礦泉水幾無區別。而農家肥、生物農藥由公司統一配送，保證了蔬菜的品質和無污染、無農藥殘留。

紅河興仔記蔬菜有限公司由香港人黃天成投資興辦，2012年在瀘西註冊以來，基地面積已發展至3,000多畝，並建設速凍冷庫、加工包裝車間等；基地並配套噴灌、滴灌等設施。公司除自有基地外，還帶動周邊農戶按統一標準種植，產品由按標準公司收購後外銷，每天進入香港市場的蔬菜達到30噸。來自江西的大貨車駕駛員甘師傅告訴記者，經20小時晝夜行車，由瀘西運出的蔬菜即可抵深圳，檢驗通關後進入香港市場。



■綠油油的菜心，將銷往香港市場。



■蔬菜裝車待運，20餘小時後即可在香港市場上市。

趙家清：安全是關鍵

從煤老闆到花農，趙家清經歷了一次蛻變，帶着幹「煤老闆」時的積累投入「美麗事業」，目前又發展了蔬菜種植。趙家清計劃以三步幫助父老鄉親完成蛻變：第一步熟悉栽種的技術流程；第二步能獨立實施標準化管理，成為栽種能手；第三步在自己的土地上創業，成為產業帶頭人。

在趙家清看來，做農業的關鍵在於安全，包括產品安全、土地安全、水源安全。為了安全，趙家清推崇「專業人做專業事」，高薪聘請了農業技術人員把關，對花卉和蔬菜採用「田

間精細化管理」。他舉例說，施肥也是一門技術活，底肥用的是每噸850元的羊糞，並且從數百公里外的廣西購入，經發酵後使用；而尿素等化肥，則嚴格按照比例配比；施肥則先在4棵苗中間挖坑，再放入配好的肥料。「每個環節都需小心翼翼。」趙家清說，這也是保證安全的必要手段。至於澆灌用水，趙家清的花卉基地和蔬菜基地用的都是龍潭水，與礦泉水無異，利於鮮花蔬菜生長。趙家清希望瀘西一直保持良好的生態環境和優越的水源。



■趙家清做農業推崇產品安全和環境安全。

菜農悄然被改變

對於居住在供港蔬菜基地附近的村民而言，起先將承包地租給公司並在公司打工，收入陡增只是新生活的開始。

張家品就是這樣的農民之一。興仔記在其所在的大興發展供港蔬菜基地時，張家品將3.5畝承包地流轉給了公司，每年收取租金。而在基地擔任菜心組組長的張家品每月還有工資3,000元，加上妻子每月在公司食堂上班的2,000元，收入一下增加了許多。

然而，張家品與其他農戶感受到的變化，遠遠不止這一項。「首先感到自己不再是自由散漫的農民了。」張家品說，公司有嚴格的考勤制度，每天清晨7點打卡上班，增強了時間觀念；其次是種菜的理念也不斷更新。張家品說，現在種菜的株距、行距都有嚴格規定；澆灌也有訣竅：出苗前每天上午噴灑澆水30分鐘，出苗後則只需15分鐘，而且每次以4排管道為單元，輪番澆灌。再次是質量意識增強了。張家品手下有31名工人，對每個工人的考核都有細緻的指標，考核合

格將有不錯的收入；如果質量不達標，則會受到扣減工錢等處罰。「人人都想把菜種得更好。」

45歲的張家品沒想到的是，自己居然在公司當上了領導。雖然只是組長，但也管理着一群工人和一大片土地，這讓他很有些公司主人的感覺，常常在菜地裡巡查到很晚才下班。他希望公司一直興旺發達，自己天天有活幹，月月可以領到工資，「公司好自己才好」。



■符合香港市民口味的菜心。

物流暢可降鮮花損耗

目前尚美嘉鮮花在種植環節，已經不存在技術或其它問題，公司辦公室主任劉玉紅稱，其產品40%以上可達到A級或AA級。「但因鮮花需經採後加工、冷庫阻斷處理、拍賣等多個環節，再經物流進入香港市場。」與供港蔬菜相比，尚美嘉的鮮花需數天才能進入香港市場。

劉玉紅介紹，供港玫瑰採收後，需進行採後加工，以統一的莖幹、花形標準進行包裝，再進入冷庫進行阻斷處理，以保持鮮花品相，這需要6個小時。送到斗南國際花卉拍賣中心進行拍賣，又需3小時車程；拍賣後又經物資公司發貨，會耽誤1天時間。最令劉玉紅遺憾的，是物流環節加

大了產品的損耗，並影響了市場上花卉的品質。目前的鮮花物流方式，大多以紙板箱包裝，為保證包裝牢固，捆紮紙板箱難免對鮮花造成擠壓；而由於捆紮過緊且物流時間過長，鮮花在物流環節最易滋生病菌，影響鮮花品質。「物流環節的鮮花損耗，往往高達40%。」張玉紅痛心疾首。

為解決上述問題，尚美嘉公司一方面希望能與香港的鮮花經銷商合作，直接發貨至香港經銷商處，即可減少拍賣環節而節省1天時間，「玫瑰花期一般為12天，這意味着鮮花在消費者手中可以延長1天的花期。」另一方面，公司試圖以200枝裝的專用盒子，替代目前20枝一束的白紙包裝，

以避免物流環節的擠壓，減少損耗。「但這樣一來無疑將增加成本，這也需要觀察市場的接受程度。」張玉紅說。



■採後加工是鮮花上市前的關鍵工序。