

「讓市民吃上優質蔬菜好有成就感」 港工程師變種菜達人

編者按

香港背靠內地、擁抱祖國。從粵港澳大灣區打開的廣闊天地，到「一帶一路」搭建的開放橋樑，香港抓住機遇，與內地優勢互補、共同發展。不論是內地供港物資，或是港人內地升學就業，抑或是兩地互幫互助，香港與內地的關係是密不可分的。大公報今起推出《香港·內地·人·物·情》系列，與讀者分享香港與內地之間人、物、情互聯互通的故事。

港人陳嶸恩原本是一名機電工程師，如果沒有4年前偶然來惠州參觀的機會，他可能還是深圳福田四季酒店的機電工程承包商。4年間，他作為內地大規模供港蔬菜基地雅翠堡的管理者，使雅翠堡的生菜在香港的市場份額超過50%。陳嶸恩終由工程師變身種菜達人（高手）。陳嶸恩說，如果通過自己的努力，能夠讓香港市民吃上優質的蔬菜，是一件很有成就感的事情。



大公報記者 敖敏輝

自小開始，陳嶸恩就是一個閒不住的人，喜歡研究各種技術活，特別是對電燈等供電設備情有獨鍾。從機電專業畢業後，他順利地入職半島酒店集團，從學徒開始，逐漸成為上海大酒店機電工程部的骨幹。

「後來我從半島集團離職，註冊了一家創業公司，承接香港各類機電工程項目。此後，又把業務重心放到深圳，成為酒店機電外包商。」陳嶸恩說，他是一個喜歡不斷嘗試的人。正是這種喜歡嘗試的性格，給陳嶸恩帶來了轉型的契機。2017年上半年，他隨一位長輩來到惠州，參加供港蔬菜基地雅翠堡公司的開業慶典。然而，慶典剛結束，場內電路設備便跳閘，整個基地水電系統癱瘓。專長水電工程的陳嶸恩，立即派上用場，在他的一通調試下，系統恢復正常。

臨時救場成轉型契機

正是這次臨時救場，公司投資方意識到水電空調系統的重要性。「他們希望我能夠加入公司，成為整個基地的負責人。」陳嶸恩說，如果通過自己的努力，能夠讓香港市民吃上高品質的蔬菜，是一件很有成就感的事情。

作為設施農業，只要水電配置得當、高效運行，基地蔬菜種植就成功了一大半。水電如何配置、線路怎麼鋪設、如何防風防雨、冷鏈倉庫如何控溫，陳嶸恩精心設計，安排得妥妥帖帖。與此同時，如何識別菜種、菜苗、培育過程如何，陳嶸恩沒日沒夜泡在基地，從一點一滴學起。僅一年多，他不僅精通機電工程，亦是一名蔬菜種植、管理的能手。雅翠堡旗下「AQUAGREEN」沙律生菜，鮮、甜、脆，廣受市民喜愛，佔據全港酒店、商超市場的過半市場。

農業公園港模式建設

去年初突如其來的新冠疫情，對各行各業造成了巨大的影響，也讓陳嶸恩有了更多的思考。自去年1月27日至今，他已經整整一年沒有回過香港。「我打電話給香港朋友，閒聊時問對方在做什麼，經常得到『在家做菜』之類的回答。」陳嶸恩說，疫情對老百姓吃住行娛影響太大了。

也正是在這期間，身為香港青年現代農業促進會創會副主席的陳嶸恩，結合自己的工作，籌劃一個更大的創業計劃：打造現代農業公園。「不為錢，不為名，只想嘗試做更多對己對人有意義的事情。」

目前，這個現代農業公園選址於惠州惠陽區平潭鎮，首期規模大約2400畝。項目已經得到當地政府的初步同意，正在洽談及規劃具體細節。陳嶸恩說，在這個公園內，按照功能分區，將至少劃片種植水稻、水培蔬菜、葡萄園、蚯蚓堆有機肥等片區，集種植、觀光、體驗於一體。這個基地將引入香港工程建設項目模式，建成後各類產品、項目的市場也將重點面向香港。在園區內，將招聘一定比例的香港人，提供就業崗位。

「香港似乎只有金融等幾類行業，就業面窄。農業是老百姓立命的行業，我也想通過這個基地，除了產品，把農業的技術、理念等帶回香港，期待更多人參與現代農業。」陳嶸恩說。他期待通過專注現代農業，以親身經歷來告訴香港年輕人，要勇敢嘗新，特別是要抓住大灣區機遇。也許一次偶然的嘗試，就能夠改變人生軌跡，成就個人夢想，就像當初他通過一次參觀獲得人生轉型一樣。



更多內容歡迎掃描二維碼，瀏覽港工程師變身種菜達人的故事



▲陳嶸恩期待通過專注現代農業，帶動更多香港人參與其中，勇於創新。大公報記者敖敏輝攝



▲工人們在冷庫的無塵車間加工蔬菜。大公報記者敖敏輝攝

山泉灌溉「三無」生菜即摘即食

從歐洲引進優質種子，在遠離城市的山腳下種植，自始至終山泉水灌溉……記者走訪發現，雅翠堡公司的水培沙律菜，無塵、無農藥殘留、無重金屬，滿足了香港市民對高品質蔬菜的全部要求。

記者看到，生菜種子大小如綠豆，個頭圓潤、勻稱。在控溫的「發芽室」，注入營養液的基質棉整齊排列，不到3天，種子就可以抽芽。抽芽的生菜連同基質棉，之後轉移到「育苗棚」。這裏的培育過程更為講究，對溫度、濕度和陽光都有嚴格的要求。大棚兩側有特製水簾，四周有抽風機。陳嶸恩說，水管的水從水簾上方淋下，會形成水汽，風機不斷送風和抽風，形成水汽循環，一方面給菜苗帶來生長所需水分，一方面降低室內的溫度。

進入生長大棚，要經過兩道玻璃

門，除了防塵，它們還是防蟲的重要關卡。這並不是大棚防蟲的唯一手段，地面是水泥硬化的，切斷了那些需要土壤繁殖的害蟲生存的基礎。棚內還安裝了數十個防蟲燈，蚊蟲一旦進入就可以被滅殺。「有了這三道物理殺蟲的屏障，害蟲在大棚內無生存可能。所以，整個生長周期，生菜都不需要農藥。」陳嶸恩說。這種生菜無塵無污染，可即摘即食。海關除了在口岸檢驗檢疫，每一兩個月也會到基地現場查驗。雅翠堡也有農藥、重金屬殘留自檢設備，要對每一批次的上市生菜進行檢驗。據他介紹，生菜成長會因季節不同而有長短，夏天約45天，冬天則60天左右。而一棵生菜早上收割，第二天一早便可以在香港上市，也就是說，一棵生菜從種子到市民的餐桌，最快只要45天，而從收割到餐桌，只需要24小時。 記者 敖敏輝



▲採摘工在供港蔬菜基地採摘菜心。

新華社

春節保供應措施

- 增加面積
- 增加三成種植面積。
- 補種增產
- 寒潮後，緊急補種，產量不降反增。
- 零售供應
- 零售環節增加七成供應，小包裝滿足老百姓消費需求。
- 新增禮盒
- 新增生菜禮盒，滿足多樣化購買需求。
- 提高備貨
- 冷庫備貨比例增加至三成，隨時滿足增量需求。

記者敖敏輝整理

群山環抱 無車馬喧 種植場如世外桃源

雅翠堡位於惠東縣吉隆鎮的種植基地，群山環繞，無人車喧器，十分靜謐。陳嶸恩說，基地周邊5公里範圍內，沒有村莊和集鎮，是種植高品質蔬菜的寶地。走進基地的育苗大棚，滿眼的菜苗正茁壯生長。陳嶸恩說，眼下這一批菜苗，再過一個月即將長成，成為香港市民春節期間餐桌上的菜餚。「因為疫情的原因，2020年供港蔬菜供應結構有所變化，比如，酒店的需求下降一半以上，而商超零售環節則大漲5成以上。」陳嶸恩說，從整體供應量看，則沒有發生變化。

春節增供港貨量

當前，香港疫情仍在持續，後續發展仍不明朗。他說，但有一點比較明確，那便是春節期間商超的零售需求會比往年明顯增加。為此，在疫情期間平日供應的基礎上，雅翠堡再調整策略，在種植面積增加後，將全力保證零售環節的供應。「小包裝的蔬菜，會是需求的主力，我們近期將散裝小包裝的供應量增加7成，滿足市民消費需要。」

如今，隨著種植技術的提升，內地蔬菜已經越來越受到香港市民的認可。雅翠堡也因此對未來供港市場充滿信心。近期，雅翠堡雲南基地在5000畝的基礎上，再擴充7000畝二期基地，種植菜心、小白菜等中式蔬菜。 記者 敖敏輝

雲南耕耘12載 頂級菜心供港

1月初，一股強冷空氣襲擊內地大多地區，驟降的氣溫帶來了雲南少有的寒冷。然而，周汎展的華寧龍華公司蔬菜基地卻是一副熱火朝天的景象，數十名員工正在採收菜心，繁忙而又井然有序。看着菜地裏綠油油的菜心，周汎展成就感滿滿：「這是最頂級的菜心了！」

團隊力量是事業成功要素

1974年出生的周汎展，2004年赴廣東從事蔬菜種植；2008年，周汎展在雲南發展起了自己的蔬菜種植事業，目前已擁有華寧、宣威兩個蔬菜種植基地，總面積達3200餘畝。他預計今年僅華寧基地可採收蔬菜1600餘噸，產值達800餘萬元，其中半數以上蔬菜將直供香港市場。

在十餘年從事蔬菜種植的經歷中，周汎展十分看好雲南：氣候好、無污染、民風純樸。基地

建設初期，需要從農戶手中流轉土地，當地政府十分支持，鎮、村兩級官員挨家逐戶做工作，按周汎展的意願流轉了400多畝土地。其中副鎮長在做一戶村民的工作時「久攻不下」，急得大哭；通過多番溝通與工作，這戶村民最終流轉了自己的2畝多土地，令周汎展的基地得以連成一片，便於耕作。雖然事情發生在十多年前，但周汎展仍歷歷在目，每每憶及就感動不已。

令周汎展感到驕傲的，是有一個齊心幹事的團隊。周汎展說，事業發展不可能靠單打獨鬥，團隊的力量是事業成功的要素。公司成立初期，他就十分重視團隊培養，從蔬菜種植、加工到運輸、銷售的每個環節，從公司管理的每個細節，都一一兼顧。周汎展在雲南的兩個基地相距數百公里，不可能時時處處兼顧，大多時間靠團隊管理和運作。

周汎展稱自己是一個標準很高的人，但團隊一直管理運作很好，「目前採收的蔬菜，達到了自己預期的標準！」 記者 丁樹勇、譚曼煦



▲周汎展認為正在採收的菜心已達頂級標準。受訪者供圖