

蔬菜選種、培育、上市過程



1. 進口自荷蘭的優質生菜種，圓潤、勻稱



2. 機器人播種，每分鐘可播220顆種子



3. 苗盤種子在催芽室催芽



4. 營養液調配，水源來自山泉水



5. 育苗大棚內育苗，抽風機和水簾保證大棚內溫度和濕度



6. 菜苗轉移至生長大棚



7. 培養液循環流動，保證每棵生菜均勻吸收營養



8. 收割生菜

●正在旺盛生長的「紅橡葉」。

●青翠欲滴的生菜「綠牛油」。

遠離塵囂 山泉灌溉

從種子到餐桌 「三無」沙律菜成長記

沙律是香港市民最為喜愛的佳餚之一。聖誕、元旦剛過，春節又即將到來，眼下正是消費高峰。有一種名為「AQUAGREEN」的生菜，佔據全港酒店、商超市場的半壁江山，市面隨處可見。它鮮、甜、脆，有入口即化之感，廣受市民喜愛。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……這種水培的沙律菜，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。近日，在香港青年發展現代農業促進會的指引下，記者來到了「AQUAGREEN」位於惠州的港資公司雅翠堡生產基地，觀摩了播種、育苗、收割和裝配運輸的全過程。

採、攝：香港文匯報記者 敖敏輝 惠州報道

雅翠堡是一家設施農業公司，其位於惠東縣吉隆鎮的供港蔬菜種植基地，群山環繞，無人車喧囂，十分靜謐。來自香港的公司負責人陳嶸恩說，基地周邊5公里範圍內，沒有村莊和集鎮，會略感孤寂，但卻是種植高品質蔬菜的寶地。當年，團隊遠赴澳洲、荷蘭、比利時、以色列等國挑選生菜種，到各個種植基地嚐菜，最終確定了現在幾款來自荷蘭的種子。公司每年要耗資數百萬元購買菜種，1,000多萬顆種子，種出1,000多萬棵生菜，平均每個港人分配到1.5棵。大棚內，一排排紅綠相間的生菜，賞心悅目。陳嶸恩說，這片生菜次日即可收割，赴港上市。



●蔬菜種植培育全過程實現智能監控。



●生菜實現「三無」，可即摘即食。

機器播種3天抽芽

從一顆種子到最終形成成品上市，卻遠比想像中複雜。「種子進口後，先放在零下10度的冰櫃中存儲，再通過人工和智能化機器播種。」陳嶸恩說，機器每分鐘可以在基質棉培養基中播種220顆左右，十分高效。

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。對於其中奧妙，陳嶸恩透露說，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。「夏天溫高，大棚內還需空調降溫，令到室內溫度全年控制在15到20度之間。」

至於菜苗生長需要的營養，則通過基質棉兩側的導水槽，定時把含有氮磷鉀、礦物質等的營養液引進來。基質棉浸泡在水槽中，菜苗從中汲取營養。

記者了解到，這種營養液是在4個特製罐體中調配，而水源則全部來自附近數百米高山下的山泉，這也是「AQUAGREEN」生菜最大的特色之一。

無塵無蟲無重金屬 即摘即食

菜苗長到3公分左右，即轉移至生長棚。此後，生菜將在這裏完成餘下成長期，直至收割。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。「有了這三道物理防蟲的屏障，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。

記者看到，每排生菜都有水槽環繞，營養液隨水槽軌道循環流動。和育苗棚「浸泡式」供養有所不同，活水流動有三個目的，一是防止有害微生物繁殖，二是讓不同位置生菜均衡吸收營養，三是保持根系清潔。

在這種標準化生產體系下，生菜生長周期和個頭尺寸一致性非常高。比如，收割時每棵重量約為120克，菜葉數也整齊劃一，其中「綠珊瑚」約45片菜葉，「紅橡葉」約50片，「綠牛油」



●剛剛採摘回來的生菜，現場做沙律菜。



●雅翠堡集團位於惠東的生產基地。

春節前增三成種植量 量價穩定供港

由於內地疫情較早受到控制，復工復產早，農產品種植早，2020年上半年就已實現常態化。

為了應對春節消費旺季，雅翠堡公司在日常的基礎上，已於去年底開始，增加了30%的蔬菜種植量，預計假期能夠穩定供應香港，價格亦不會有波動。

雅翠堡在廣東惠州和雲南均有生產基地，70%的蔬菜供應香港。其中，雲南基地的規模達到5,000畝，這也是扶貧項目，為當地新增了100多個就業崗位。

生菜是供應香港的主打產品，亦包括番茄、青瓜等傳統蔬菜，每年向香港供應約200萬公斤。除了百佳、惠康等商超零售，酒店、餐廳亦常年供貨。其中，全港餐廳、酒樓做沙拉用的生菜，一半都來自他們。

「受香港疫情影響，餐廳、酒樓的銷量減少了約五成，但商超大幅增長五成以上。」雅翠堡銷

售總監何啟聰說。為應對雙節，他們在種植量、配送車輛、人手等方面，都做了充足的準備。而從產能來看，節慶期間完全不會出現缺貨的情況，可以實現穩定供應。價格方面，和往年同期基本持平，不會漲價。

現代農業成時髦產業

「以生菜為例，以往香港基本一半從國外進口，一半從內地進口。近年來，內地的蔬菜品質不斷提升，價格亦有優勢，越來越受到香港人的認可，比例有所提升。」何啟聰說。

陳嶸恩說，和過往相比，當今農業已經發生巨變，現代農業已經成為科技產業、時髦產業。「我希望把做生菜種植過程的信息帶回香港，讓香港人知其然，更知其所以然。同時，也希望藉此帶動更多港人參與現代農業，大家一起創造更美好的生活。」



9. 農藥殘留等自檢



10. 冷庫內加工



11. 自動化清洗



12. 貼標籤及包裝



13. 裝車直接運往香港



●圖為剛剛採摘的不同種類生菜。