

三
耳关

生活[®]周刊



Organic
and
Beyond

正谷 家宴





正谷家宴： 让味道延续情感

当吃饭成了变相应酬，举杯成为一种负担，你是否还期待一年一度的聚会高峰？从一个饭局到又一个饭局，从一个酒杯到另一个酒杯，身为局内人的你既然欲罢不能，能否换一种方式给饭局换个味道？是否向往过在家中设宴，但想到复杂的食材采买和菜品置办又满是无奈？或许可以尝试一下“正谷家宴”。2013年春节，正谷农业团队用心挑选环球生态食材，为您提供贴心周到的配送到家服务。在家中轻松享受环球生态美食大餐，不仅亲人团聚更添家的味道，也给三五知己小聚或是高朋满座的聚会平添几分亲密。接到这样的家宴邀请，朋友在惊讶之余一定会感动，你们之间的交情已经超越了点头之交而登堂入室。



困扰现代人的“三高”等富贵病往往由此而来。在家宴的餐桌上却没有这些顾虑，这里第一考虑的不是卖相，而是吃出健康和营养。

宴的门道

其实在中国人的传统中，家宴一直占据着重要地位。《红楼梦》就是一部家宴长卷，在曹雪芹笔下，这些充满诗意的生活方式散发着永恒的审美气息。四时节令都设家宴以应节气，春有花会秋有蟹会，年节之外有庆生宴，赏心乐事不能不饮酒，才华横溢如黛玉、宝钗必定要赋诗一首，不擅作诗者听曲唱戏、行酒令、击鼓传花、讲笑话也必有的。全书数十场家宴何尝不是《红楼梦》的另一条主线？文采风流，悲欢离合，都在家宴的餐桌上上演。令今日读者为之感叹、艳羡。无论大家族还是小家庭，家宴都是不可缺少的生活元素，大观园里的奢华或许不可复制，但你依然可以在家中享受完美家宴。在正谷看来，今天的家宴更注重营造平等而友善的氛围，餐桌上的交流是随意而自

然的，在不经意间流露出传统文化的深厚浸染。

家宴吃的不仅是味道，还有那份蕴涵其中的博大精深的礼仪文化。中国人的家宴“礼”字为先，首席为辈分最高的长者，末席为最低者，首席未落座其余人都不能落座，首席未动手，其余人也都不能动手，巡酒时自首席按顺序一路敬下再饮，不可漏过、错过，更不可强劝，用餐不能发出声音，啃骨头等不雅食相要绝对避免……虽是家宴，却不可片刻无规矩，即使时代变迁，家宴所传承的礼仪却没有改变，家风、亲情、人情仍都浓缩在家宴中，传承至今。中国人的家宴，其中蕴涵的不仅是对家庭的重视，同时也是对传统的珍视与传承，回归家宴，也是向穿越时间而历久弥新的生活方式致敬。

岁末将至，又到了一年宴请时，面对锦衣玉食、熟知城中知名酒店口味的座上客，想要让他们对你精心炮制的家宴留下深刻印象，没有几道别出心裁的拿手大菜怎么行？从食材选择到料理手法，既要美味、健康，又要不落俗套的完美家宴如何烹制？这个新年，就让专业人士的家宴菜单为你带来全新的灵感吧！

家的味道

这是一个忙得没空吃饭、没空睡觉的时代，我们似乎有很多理由在外设宴，不过心理学家们给出的解释是“主动选择”，这意味着拒绝他人进入自己的私密空间，保护隐私不向外人透露，或者说你不愿为“没那么重要的人”付出更多的时间和劳动。这真是个有趣的变化，10年前“下馆子”是中国人富起来的标志，请客只有去饭店才能表明你的重视，今天只有亲人和最重要的客人才能享受家宴待遇。对美食的追求之外，食物同时也承载着我们的情感，舌尖上的乡愁与思亲，每个人心中都有妈妈的味道、家乡的滋味，这是五星级饭店无法提供的情感体验。所以在家宴上吃什么其实已经不是最重要的，多年后记忆中珍藏的不只那一道

大菜，一定还有绵延的亲情、友情。

谁愿意为一锅高汤花几天工夫，加入一整只鸡、精选猪肘与上等火腿？除了最好的餐厅，恐怕只有家宴才有这样的耐心，不靠味精全用高汤调味，吃的是食材最本真之味。当今中国已告别廉价食品时代，食物在很大程度上决定着我们的生活品质，重视食品安全更追求健康饮食，这是餐桌成为生活焦点的外在原因。所谓家的味道，不仅意味着亲情的温暖，还有更加健康与安全的饮食。当食品安全成为全社会的关注焦点，一次次曝光令我们从震惊到无奈，甚至有了中国人“百毒不侵”的调侃，于是自己动手，保卫餐桌成了大多数人的选择。自家出品保证了食材的品质与新鲜，更可以通过巧妙搭配实现营养均衡。那些经常在外就餐的人表面风光无限，其实在重油重盐的菜肴里很难吃到健康。





正谷首席运营官 邢建平

土壤学博士的厨房心得

邢建平，正谷首席运营官，中国农业大学土壤与植物营养学专业博士，曾在英国洛桑试验站进行为期一年的学术访问和研究。其间深入了解英国有机农业政策及有机农业市场。这种专业背景让她更注重适度的、可持续的、健康的生活方式。种植花草，接近自然，烹饪美食，都是她践行这种生活的方式。

怎样的家宴才算是完美成功呢？咱们的土壤学博士厨房心得是：“用新鲜生态的食材，亲自下厨为亲朋好友准备一桌健康美味的家宴，是难得的放松与享受。在味道之外，我更关注家宴上每道菜所使用的食材，好食材所带来的新鲜美味是复杂的烹制过程和各种调味品所替代不了的。用好食材，将食物的本来味道还原到餐桌上，与大家共享，这就算成功的家宴了。”

香油阿拉斯加王蟹



香油阿拉斯加王蟹

正谷阿拉斯加王蟹产自阿拉斯加冰冷清澈的深海，生长缓慢且无法人工培育，加之严格的捕捞期和限额捕捞管理成就了这一稀缺和珍贵的深海食材。

营养价值表：每100克中含有热量97大卡、蛋白质19.2克、脂肪1.5克、非饱和脂肪酸（omega-3）0.1克、钠盐1072毫克

材料：正谷阿拉斯加王蟹腿、青蒜、姜末、料酒、盐、白糖、米醋、黑胡椒碎、水淀粉、香油

- 做法**
- 1 将阿拉斯加王蟹腿解冻后，切成适中的段，青蒜切段；
 - 2 锅里加热油，下入青蒜、姜末，煸出香味，即可下蟹腿，再加入白糖、盐和清水200ml；
 - 3 在旺火上烧开后，改用小火烧到汤汁转浓时，加入其他调料，再改用旺火，用水淀粉勾芡，翻几下，淋入香油即成。



甜橙青瓜煎鲑鱼

阿拉斯加寒冷纯净的深海水域、天然的生长繁殖环境、限量捕捞的可持续渔业管理造就了正谷阿拉斯加鲑鱼世界顶级品质，肉质鲜嫩、细切，风味独特。

营养价值表：每100克中含有热量139大卡、碳水化合物0克、脂肪7.80克、蛋白质17.2克

材料：阿拉斯加鲑鱼、有机脐橙、有机秋黄瓜、正谷Mosur橄榄油、盐、黑胡椒

- 做法**
- 1 将新鲜的阿拉斯加鲑鱼洗净切块，调入盐和黑胡椒腌制10分钟；
 - 2 将脐橙去皮取净肉，小黄瓜去皮用刮皮刀刮成薄片放入水中备用；
 - 3 烧热煎锅，倒入适量橄榄油，再将腌过的阿拉斯加鲑鱼放入煎至两面上色成熟取出；
 - 4 将泡过的青瓜片盛入盘中，放上切好的甜橙角，再将煎熟的阿拉斯加鲑鱼块盛放在甜橙角上即可。

正谷有机蔬菜沙拉



正谷有机蔬菜沙拉

自然生长的有机蔬菜干物质积累丰富，色泽自然，辅以口感醇正的希腊Mosur特级初榨橄榄油作为调味油，其口感鲜美，天然浓香。

材料：有机苦苣、有机生菜、有机洋葱、有机小西红柿、有机小黄瓜、希腊Mosur橄榄油、鲜柠檬汁、盐、黑胡椒

- 做法**
- 1 将所有蔬菜洗净沥干水分，小西红柿对半切开，小洋葱去皮切成圆圈备用；
 - 2 将橄榄油、鲜柠檬汁、盐、黑胡椒盛入沙拉碗中调匀，既成柠檬油醋汁；
 - 3 将两种生菜和已切好的西红柿及洋葱圈拌好盛入碗中，浇上拌好的柠檬油醋汁即可。



香煎澳洲肉眼牛排



香煎澳洲肉眼牛排

正谷澳大利亚生态牧场饲养，品种为世界著名的小型早熟肉牛品种安格斯牛。其纹理细嫩、多汁度高、香味浓郁。澳大利亚生态系统相对独立，被认为是国际上最佳牛肉产地，澳大利亚和新西兰是目前世界上至今未有一例疯牛病例的牛肉大国，也是我国仅允许的两个牛肉进口国。

营养价值表：每100克中含热量125大卡、蛋白质20克、脂肪4.2克、碳水化合物2克、膳食纤维1.2克、胆固醇58毫克

材料：正谷澳洲肉眼肉、有机胡萝卜、有机生菜、希腊Mosur橄榄油、盐、黑胡椒碎

- 做法**
- 1 取出澳洲肉眼肉，洗净，沥干水分，撒适量盐、黑胡椒碎腌制15分钟；
 - 2 小胡萝卜去皮，放入滚水中煮熟捞出，生菜洗净备用；
 - 3 烧热煎锅，倒入适量橄榄油，将腌制好的牛肉放入，煎至两面上色成熟取出；
 - 4 将煎好的牛排调入盘中，配食煮好的小胡萝卜和有机生菜。



正谷有机农业技术中心 王皓洁

有机的奥秘：好味道从哪里来

“七分食材，三分厨艺”是美食圈公认的定律，一道菜品是否成功要从选择食材开始。在物质生活极大丰富的今天，“吃什么”按理说不应该成为问题，可恰恰是这个最简单的问题困扰着许多人，你是否也曾经抱怨，如今的食物“吃不出小时候那种味道”？除去情感因素之外不得不承认，大规模工业化生产让食材的品质出现下降，化肥、添加剂和越来越短的生产周期都让如今的食材难以保持自然的味道，不得不靠麻辣等等重口味来勾起人们的食欲。以至于美食家们感叹：如今哪里还能找到最本真味道的优质食材？

沿着川流不息的京藏高速一路向北，穿过繁华的京城心脏，依次经过居庸关长城、水关长城和八达岭长城进入延庆境内，217市道旁

的正谷有机农场指示牌会告诉你，离目标越来越近了。我们首先看到了王皓洁正在和来正谷农场采摘的游客介绍有机蔬菜种植技术。王皓洁：2011年毕业于复旦大学环境科学专业，现为正谷有机农业技术中心技术员。正谷有机农场紧邻官厅水库，水源充沛洁净，在这里，新鲜空气、土地和生长中蔬菜的味道混杂在一起，那是记忆中熟悉却又久违了的田园之味。对于远离自然的都市人来说，参加正谷的生态农业之旅是一次难得的体验，亲手采摘蔬菜固然是一种乐趣，更重要的是能够近距离亲身感受有机农产品的生产过程。

“有机农业”一词由英文“Organic Agriculture”直译而来，是指遵照有机农业生产标准，在生产中不采用基因工程获得的生物

及其产物，不使用任何化学合成的农药、化肥、生长调节剂、饲料添加剂等物质，而是遵照自然规律和生态学原理，协调种植业和养殖业的平衡，采用一系列可持续发展的农业技术，维持稳定的农业发展过程。

在正谷看来，有机农业不仅是地域优势，还包含品质控制、标准、专业能力和有机理想，正是这些成就了正谷在有机农业中的领先优势。技术是任何生产变革方式的前提，正谷坚持以技术驱动生产，公司执行总裁张建伟、首席运营官邢建平都是农业领域专业的博士。公司成立之初就建立了有机农业技术中心，团队中包括生态农业专家沈佐锐教授等国内著名专家，拥有来自农学、土壤、生态、茶学、园艺、畜牧、水产养殖、种子科学、病虫害防治等相关专业的硕士和博士三十余人。技术中心在采用有机农业措施防治病虫害、作物栽培本身及食品包装技术上都有分工与技术积累。在有机农业技术中心指导下，正谷先后在北京、山东、陕西、江西、黑龙江、内蒙古、江苏等地选择了地域性强、生长环境好、种植经验丰富的种植区建立了有机蔬菜、水果、杂粮、禽蛋、大闸蟹等基地。为了严格控制产品质量，在有机农业专家教授的指导下，在参照美国（NOP）、日本（JAS）以及中国有机农业生产标准的基础上，经过多次研讨，制定和完善了《正谷有机产品质量标准》。结合实际操作情况，各基地又陆续完善了不同产品的操作规程，使不同产品的有机生产质量标准具有了可操作性。在基地管理方面，各基地都建立了完善的追踪系统，保证了产品的可追溯性。

在正谷，有机农场的生产方式不仅科学而且尊重自然生长规律，在提供安全、营养的有机产品的同时保护了生态环境。正谷从基地选择、品种挑选、土壤培肥、病虫害防治等环节进行有机农业技术实践，通过专题讲座、提供

咨询、深入田间示范等多种方式，指导农户进行有机农业生产。正谷有机生产人员通过严谨高效的管理，严格把控产品的质量关：在选种上，正谷选择非转基因的和未用禁用物质处理过的种子；种植过程中使用优质有机肥、自制发酵肥料、沼液等来培肥土壤，保持蔬菜植株健壮，提高其抵抗力，减少病虫害；在病虫害的防治上，综合采用杀虫灯、糖醋液、性诱剂、黄板、防虫网等措施防护植物和诱杀害虫，适当配合辣椒水、波尔多液等天然物质进行病虫害防护。另外，由于长期在一块土地上种植同类蔬果很容易造成植物根部细菌的增加，通过轮作、套种，以及在一个农场建立农作物-植物-



正谷北京有机蔬菜基地

畜禽三者有机结合的良性农业生态系统，有效地防止病虫害的发生。

公平贸易是有机农业的基本原则之一，正谷试图通过农民合作社形式与当地社区共同成长进步。正谷将农户组织成合作社，不流转土地，正谷负责输入技术、管理和资金，并将生产出的符合标准的有机食品以合理的对价提

供给消费者。合作社模式将正谷和农户的利益紧密地捆绑在一起，将企业对农户的监督变成农户的自查自觉和农户间的相互监督，从源头上控制农产品质量。合作社中的农民不同于租地雇工方式下的农业工人，他们依然拥有土地，几千年传统农业形成的农民和土地的关系得到了延续。农民是农业生产的主体，但是在中国，常规农产品的附加值普遍偏低，农民的付出得不到相应的回报，正谷以农民专业合作社的形式组织有机农业生产，一方面使农民学习到先进的有机农业种植技术，通过种植有机农作物增加收入，获取生活所必需的物质支持和自我发展手段；一方面通过扩大农民专业合作社方式，保护更多农民的利益，推进有机农业“健康”“生态”“公平”“关爱”原则，促进社会的健康和谐发展。■

美味背后的健康

有机食品往往味道更好，但有机农产品的意义当然不仅仅是更好吃，关于有机食品还存在很多误区，口感和品相并不是有机食品的第一追求。有机农业首先是尊重自然规律的产物，有机食品的最大优点是安全、营养、美味。安全必须是第一位的，在保证安全的前提下营养是最重要的，吃的目的是摄取足够多足够好的营养素，以保证身体这台最复杂机器的健康和良好运转，有了安全和营养我们才最大限度地追求美味。”

其实有机农业对我们来说并不陌生，中国人几千年来的农耕文明就是一部有机农业发展史，古人提倡“天人合一”正是对自然充分尊

重的生态价值观，但随着工业化的进程和科技手段的介入，目前只有不多农村地区传承了传统农业的优点。农业投入期长、回报慢的特点在有机农业里更加明显，往往土壤改造就要花两三年，有机农业不使用人工合成的化肥、农药、生长调节剂和饲料添加剂，采用物理和生物手段意味着产量降低和管理成本提升，这些都导致了有机农产品的价格高于常规食品，但在今天，中国食品价格的快速上涨，消费者对食品安全、营养价值的追求都使得有机农产品的市场发展迅速。

想吃上安全而健康的有机农产品，是否需要亲自驾车每周去郊外采购？如果选择正谷，

你大可享受每周配送上门的便捷服务，虽然配送体系会增加正谷的运营成本和管理难度，但是在有机市场发展还很初级的中国市场，这种方式能够帮助正谷在消费者之间建立起直接而高效的沟通渠道。正谷执行总裁张建伟评价说：“重要的是通过定期上门配送产品，我们与消费者之间建立了信任关系，目前有长期稳定的会员客户，这在有机行业是非常难得的。”据国家认监委公布的信息，我国目前生产有机食品的企业有 2000 多家，国内的有机食品销售额 763 亿元人民币，出口 5 亿多美元。来自行业内的统计数据显示，有机农业发展速度非常快，每年约增长 20%，是世界食品行业中最

活跃的领域之一。由于消费者对食品安全的重视，有机食品的市场会扩大，目前中国有机食品的市场份额不到 1%，而欧美发达国家有机食品的市场份额已达到了 10% 左右。2010 年，世界有机农产品的贸易额约为 590 亿美元，未来 5 年内这一数据可能达到 1000 亿美元。全球有机生产土地面积约为 3700 万公顷，中国也有将近 200 公顷的有机土地。正谷执行总裁张建伟评论说：“正谷相信，每个人都有获得安全优质食品的权利，未来有机农产品的价格一定会让绝大多数人都能承受得起。不仅如此，有机农业还会在推动农业生产方式变革和社会可持续发展上发挥更大作用。”





正谷执行总裁张建伟博士与美国阿拉斯加海产市场协会 ASMI 执行董事 Ray Riutta 先生合影

捕捞海鲜的产销监管等问题深入交流，并达成了长期合作意向。Ray Riutta 先生表示，阿拉斯加海鲜原始自然的生长环境和当地政府完善的可持续渔业保护措施造就了其“天然、野生、可持续”的特质，非常符合正谷的生态可持续理念和正谷对于生态、健康、高品质食品的要求，希望通过与正谷合作，将更多优质的阿拉斯加海鲜食材提供给中国消费者。

如何理解可持续的意义？以阿拉斯加海鲜为例，这里地处美国西北太平洋沿岸，北纬 54 到 71 度，其三面环海，常年水域冰冷清澈，远离人类活动污染源，是全球最清洁的海域之一。这里的海产遵循自然生长周期，且生长缓慢，原始的自然繁殖环境以及可持续的渔业管理成就了其亘古不变的品质，以“天然、野生、可持续”的特点闻名全球。阿拉斯加州政府规定，“必须在可持续发展的原则下，进行鱼类的运用发展，维护鱼类生长”，阿拉斯加也是美国唯一把此项决议编入宪法的州。美国国家海洋局和阿拉斯加渔业部对捕捞区域、捕捞期限、捕

捞船只规模、捕捞器具等有严格的规定和限制。阿拉斯加还实行“许可证限制”，也叫做“有限入渔”，即限制一个渔场内的捕捞作业的人数。渔场实行准入政策，既防止了过度捕捞，也更易于管理。阿拉斯加通过相关立法政策的严格执行，保证了渔业管理的透明化，也使更多公众投入到渔业可持续发展事业中，这都为阿拉斯加在国际上赢得了广泛认可。☑



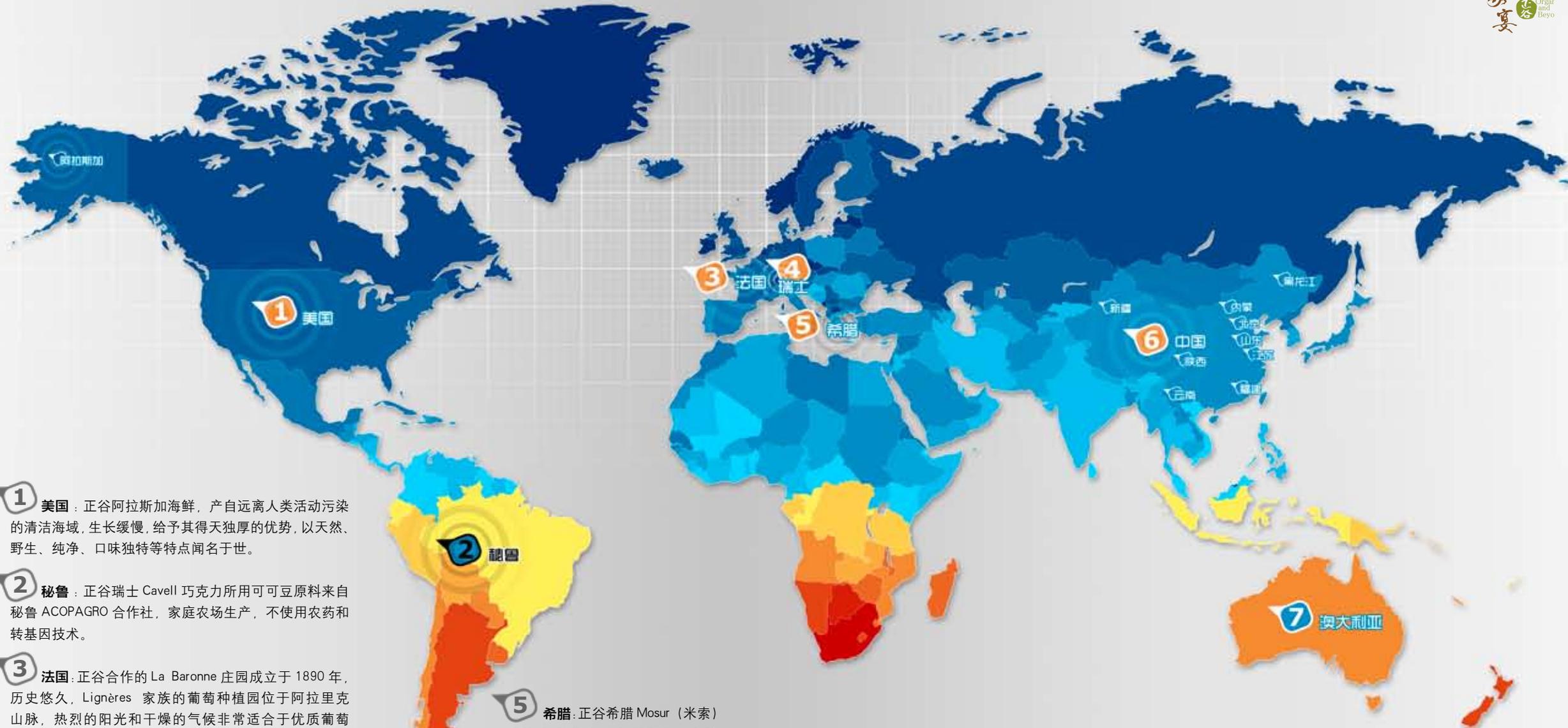
环球美食与天赐之味

享受美味与健康的同时，如何用更多新鲜口味满足家人挑剔的胃口？不再局限于国内，当今美食家的眼界早已放眼全球，无论是阿拉斯加深海出产的极品海鲜，希腊特级初榨橄榄油、还是阿拉斯加 Yukon 河鲑鱼、法国红酒，这些特定地域出产的环球美食都已走上了中国人的餐桌。对食物和自然的尊重是有机农业的前提，强调产地限定和季节限定的环球美食不仅极大丰富了今天的餐桌，更提供了无可替代的口味和营养。在全球化浪潮席卷各地的今天，有机农业的范围早已不只是中国，正谷以其国际化视野和深厚的能力积累，在全球范围内选择众多专业合作伙伴，采集优质产品以飨中国消费者。目前有机食品从业者众多，而将优势农产品资源开发拓展到全球范围的却很

少。另一方面，在有机农业上发展更为成熟的国外市场已经形成了稳定的有机产品供应链，能够从源头保证品质，这是正谷优选环球美食的重要前提。

在相对陌生的海外市场，如何保证产品的品质与安全？正谷海外基地都遵循正谷有机农产品标准和中国、日本、欧盟有机标准和结合地域优势在世界范围内建立正谷标准有机农场。2012 年 11 月，正谷董事长张向东、高级副总裁张铭、执行总裁徐新、执行总裁张建伟博士赴西雅图拜访了美国阿拉斯加海产市场协会 ASMI (Alaska Seafood Marketing Institute) 执行董事 Ray Riutta 和海洋管理委员会 MSC (Marine Stewardship Council) 美国总部商务总监 Geoff Bolan，就渔业可持续发展和和野生





1 美国：正谷阿拉斯加海鲜，产自远离人类活动污染的清洁海域，生长缓慢，给予其得天独厚的优势，以天然、野生、纯净、口味独特等特点闻名于世。

2 秘鲁：正谷瑞士 Cavell 巧克力所用可可豆原料来自秘鲁 ACOPAGRO 合作社，家庭农场生产，不使用农药和转基因技术。

3 法国：正谷合作的 La Baronne 庄园成立于 1890 年，历史悠久，Lignères 家族的葡萄种植园位于阿拉克山脉，热烈的阳光和干燥的气候非常适合于优质葡萄栽培。

4 瑞士：正谷与瑞士著名生产商阿尔巴巧克力公司一起合作专为正谷生产的巧克力，并一同承诺减少产品碳排放量，在分享美味的同时为环保积极行动起来。



5 希腊：正谷希腊 Mosur (米索) 特级初榨橄榄油所用橄榄产自希腊伯罗奔尼萨南部海岸，强烈的阳光、低降雨量和海岸线上的土石山造就了其特殊的品质。

6 中国：
黑龙江五常：正谷有机原稻米产自民乐朝鲜族乡，该地区属草甸黑土，有机质含量丰富，使用牯牛河、拉林河两大纯净水系自流灌溉，使产出的大米“米香幽深、饭粒油亮、清淡略甜”。

云南：正谷野生菌产自野生食用菌资源丰富的云南高原野生林地，原始的生态地理环境，半封闭的原始森林造就其天然美味。

苏州阳澄湖：正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖基地拥有阳澄湖优良水域养殖水面 2000 亩，所产大闸蟹因其长期稳定的高品质，被国家质检总局获准授权“阳澄湖大闸蟹地理标志保护产品”。

武夷山：正谷茶品包括武夷岩茶、红茶和乌龙茶。武夷岩茶为半发酵青茶，山高地沃，独特纯净的生态环境赋予了其芽极肥乳，性温香郁的特点。

北京：正谷有机蔬菜基地严格执行《正谷有机蔬菜生产技术标准》，获得国家有机产品认证。正谷有机蔬菜自然生长，允许适量病虫害发生，所产蔬菜色泽自然、大小适中、气味浓郁。

内蒙：正谷有机杂粮基地位于内蒙古库伦旗等地，自然环境得天独厚，空气清新、光照充足、土壤肥沃，是有机杂粮的适产区之一。

陕西、北京、山东、新疆、江西：正谷选择极具地域优势的地区建立了有机水果种植基地，正谷有机水果的品质在良好的生态环境中得到保证，包括陕西有机苹果、青岛有机蓝莓、新疆有机葡萄、江西有机脐橙、山东有机樱桃、北京有机桃等。

7 澳大利亚：正谷澳洲生态牧场牛肉纹理细嫩、肉质鲜嫩、多汁度高、香味浓郁，属于高端牛肉中之佳品。澳大利亚因生态系统相对独立，被认为是国际上最优牛肉产地。



正谷环球生态美食地图

本页所有食材，您皆可通过购买“正谷 2013 春节环球生态食品卡”获得



美食改变生活

食物不仅关乎餐桌，更代表了我们的生活方式。正如吃什么早已不只是为了果腹，食物密切了我们与外界的联系，甚至影响了这个世界的改变。消费有机食品是一种生活方式，我们可以从一次购买、一餐饭、一口食物做起，一口一口地改变世界。有机食品结合了传统农业、创新思维和科学技术，不仅安全美味，还意味着环境友好和可持续发展，对美食的追求不会加重环境负担，反而会促进可持续发展的进步。当你停下来享受健康美食的时候，正谷正在用心地呵护着自然食材的生命力。每一种食材都用真诚而专业的态度来培育，全程参与生产、技术控制和产品流通，正谷有热情也有信心将大自然的馈赠带到您的面前。

“健康的土地、健康的食品、健康的生活”，

这一有机农业最早的理念诞生于美国宾夕法尼亚州罗代尔农场，它也是全球第一家有机农场，至今已有六十多年历史，而它所倡导的有机理念早已走遍全球。1940年，英国农学家阿尔伯特·霍华德爵士在著述《一份农业遗嘱》中主张，应该尽量少地使用科学耕作手段，否则土壤迟早会被彻底破坏，“人造肥料最终不可避免地将导致人造营养、人造食物、人造动物，以及疾病缠身、发育迟缓的人造人”；冷战时期，提倡有机食品的运动席卷了整个美国。支持者认为，“食物从农场到消费者餐桌的传递链条应该缩短。每个人该知道自己吃的食物是谁耕种的”。基于此，有机食品配送的商业模式在美国、丹麦和日本等国应运而生。借助互联网信息技术的迅速发展，致力于“有机农场与健



正谷陕西有机苹果基地



正谷黑龙江五常有机原稻米基地



正谷北京有机蔬菜基地

康厨房搭建快速通道和桥梁”的丹麦有机食品 AARSTIDERNE 公司，建立了强大的有机食品电子商务销售系统，在德国、瑞典、丹麦等国拥有 4.5 万余名固定会员，创始人 Thomas Harttung 被美国《时代》周刊评选为“2009 年度环境英雄”。

有机生活，不仅是周末去郊区农场侍弄土地，也不只意味着选择有机产品，其中更潜藏着我们对自然、对社会的基本理念——健康、生态、公平、关爱。我们在追求生活品质的同时消耗社会资源和生态资源，对环境来讲是否生态持续？我们的生活理念是否健康和适度？我们对农业的生产主体农民是否公平和关爱？这都是有机农业要回答的问题。农业本身就是承载着人与自然关系的生活、生产方式，人是自然万物之一，领略整个自然循环是每个人内心的需要。不只是吃得更好、更健康，来自大自然的清新空气、对过度工业化的担忧等多种因素的共同作用都让有机产品广受追捧。

如何让消费者方便的获取相对安全的有机食品？这正是正谷努力的方向。从 2005 年起，正谷已经为北京、天津、上海、杭州、广州、深圳等地超过 20 万的正谷会员及家庭提供了有机食品配送到家服务。一张正谷会员卡，可以在家中轻松享受配送上门的新鲜美食：有机蔬菜、水果、大米、鸡蛋及澳洲牛奶、希腊橄榄油、法国红酒、阿拉斯加海鲜，还有多种环球生态美食可供选择。这些产品均来自正谷在北京、陕西、东北、内蒙、希腊和法国等地的正谷标准有机农场。此外，还可以通过选择每月优选服务，享受到当季新鲜美味的生态食品，如阿拉斯加海鲜这样的季节性美食、产地限定生态养殖的正谷阳澄湖大闸蟹。

一点餐桌上的改变能带来什么？食物的能量远比想象中的更大。有机农业和有机食品，不仅仅是吃的更健康更安全，有机背后的理念，会影响我们对当下生活方式的理解。美食，改变生活！

