

Where to Go?

上海多利农庄 Tony's Farm

上海市浦东新区大团镇川南
奉公路 7007 号

☎ (8621) 3127 2121

📍 若你想要参观农庄，请提前
至少一天电话预约，会有专门的
导游小姐带你游农庄。



Tony's Farm,
the Big Real Green Dream
in Shanghai

张同贵 Tony



花大钱， 打造“大清新”

——上海多利农庄

Text: Vox Photos: 真像摄影梁真皓, 部分由多利农庄提供

在上海，很多注重健康绿色生活的新新家庭，会选择在指定的农庄或者被口碑相传所认知的“城市农民”朋友处定期预订有机或绿色蔬菜，以解决一日三餐的问题。而提到规模大影响范围广，多利农庄（Tony's Farm）是沪上不可遗漏的大宝号，微博上，双子座的农场主人张同贵（Tony）先生就像是个日夜不休的农场战士，起早贪黑地挥洒着自己对绿色事业的热爱，致力于推广他那片占地面积在全上海数一数二的农庄。当我们亲身来到位于浦东新区（原南汇）大团镇的这片“大清新”绿地农庄时，才明白他点点滴滴努力的成果，原来都渗透在每一亩田野间，有机，不单单是一个名号，还是一种态度。



全自动的浇灌系统，能准确地“预测”出土壤的湿度和温度，自动浇水



干净整洁透明的生产线，包装也是使用像鸡蛋盒子的回收纸再造盒，非常环保



农庄里有很多我们叫不出名字的农作物

从位于浦东工业创意园的农庄办公室驱车到达位于浦东新区的农场大约需时 50 分钟，多利农庄的每个角落都渗出盎然绿意，与其说是一股清新气息，还不如说是种年轻的生活态度。然而，农庄主 Tony 先生已经快 50 岁了，从他大胆聘请众多年轻人来管理农庄并不惜花钱请到上海世博会德国馆的设计师来设计其创意十足的绿色集装箱接待处来看，这位想法大胆，目标明确的老板，离自己的真实岁数似乎还远得很。负责市场推广的 Wallace 也是个年轻和善的小伙子，问到老板的从商经历，他笑着跟我们说：“Tony 先生是土生土

长四川人，多年前来到大上海经商，从事的是和绿色农庄风马牛不相及的川菜馆生意，红红火火的川菜馆开了 30 多家连锁分店，就连林子祥夫妇南下飞机，第一时间一定致电给 Tony 定位呢！”我有点疑惑，川菜很多时候靠的是酱料，似乎忽略了原料本身的新鲜度，缘何 Tony 会转行经营起农庄？“正是因为经营川菜的过程中发现太多人并不在乎原料，让 Tony 颇为担心，现代人对自己的健康太不注意了，加上大量使用并不健康的酱料企图掩饰原料的不足，这都让他萌生了要重新走回到农村去，把最根本的吃菜问题解决的决心。”

自驾车路线提示

从浦西到农庄：
走卢浦大桥，上中环，S20（浦东机场方向）转 S2，沪芦高速大叶公路【沿着大叶公路开一会就到东大公路了，两条路直线连接】出口下来左转一直开，开到川南奉公路右转一直前行可看到多利农庄指示牌。

从浦东陆家嘴/张江到农庄：
走世纪大道，到杨高路往罗山路方向，转 S20（浦东机场方向）转 S2，沪芦高速大叶公路【沿着大叶公路开一会就到东大公路了，两条路直线连接】出口下来左转一直开，开到川南奉公路右转一直前行可看到多利农庄指示牌。

从浦东机场到农庄：
走 G1501 一直往东海大桥方向走，东大公路大团方向出口一直开，开到川南奉公路左转一直前行可看到多利农庄指示牌。

从虹桥机场到农庄：
走 S20（浦东机场方向）转 S2，沪芦高速大叶公路【沿着大叶公路开一会就到东大公路了，两条路直线连接】出口下来左转一直开，到川南奉公路右转一直前行可看到多利农庄指示牌。



巨资打造绿色梦

2004年，上海市政府建设菜篮子工程，为张同贵的有机菜园梦架起了一道曙光桥梁。根据工程指示，全上海计划建1000亩生食蔬菜基地，南汇区政府将此项目公开招标，张同贵一举中标。他请来了中国三农专家、中国人民大学的温铁军教授，带领了一批农业研究团队，当中更有很多经验丰富的台湾农业专家（因此，在如今的农庄内，我们可以看到很多蔬菜用的是台湾菜名的标识），做了大量的市场调查，历时三个月撰写了一份有机农业发展运营模式策划报告，这份报告至今还有80%的内容被实实在在地应用到生产线中。2005年，这个全新的“绿色”计划全面动工了，有新闻上报道说花了差不多六亿人民币，Wallace说实际上没有那么多，但是约两亿人民币的前期投入绝对是巨大的，所谓可持续发展的事业，如果一开始不肯投入，不能规划好，那么后期一定就是马虎收场。

走进占地面积1750亩的农庄基地，和风扑面，虽然采访当日烈日当空，可是一点闷热的感觉也没有，深刻感受到这一片福地果然有种健康的魅力吸引。接待处非常抢眼，身体上镶嵌着不规则圆孔的废弃集装箱被重新粉刷成新绿的颜色，摇身一变，层叠交错成一个建筑展现眼前。走进这些绿色箱子，凉意阵阵，可是Wallace却告诉我们，这边根本就没有装置空调系统，只是通过天然的采风散热方式让整个建筑冬暖夏凉，而我们看到的圆孔更是让空间里有充分的自然采光，白天完全不需要开灯，是一座“低碳”的建筑标杆。



从根本改变生活

走进庄园，这里并没有密密麻麻地用作农耕地，相反，林荫大道，植树造林的面积也相当宽广，整体规划看来做得非常有序。多利农庄除了在耕种方面不用农药化肥之外，杀虫方式也非常有机，就像

我们不时在田间发现的黄色反光板，走进一看，全都粘满了虫子尸体，原来这块东东大有来头，它叫“黄色粘虫板”，有趋光性的虫子喜欢黄色，所以能利用这一特性天然杀虫。其它杀虫手法还包括辣椒水、苦莲子油等等，喷在蔬菜根部，就可以用全天然的方式防止虫害。多利特有的有机肥也是让其自豪的点，技术团队将蔬菜老叶子、秸秆、豆渣、蘑菇下脚料等纯生物混合，经过高温发酵45天，形成特有的有机肥，完全没有农药。不过，最让我们叹为观止的还是农作物展示棚内的数字化系统，大屏幕不停闪现出不同时间段各块土壤的“身体状况”，一旦发现某块地缺水，数字化农业检测器马上能自动监测到土壤的湿度和温度，自动进行浇水。当提到雇佣传统农民是否很难改变其多年耕种手法时，Wallace说这是需要一步步改变的事情，“一开始当然是难以接受，但是因为不再需要他们担负收成多寡的风险，农民们也渐渐接受了这一套有机的耕种方法。我说个故事，日本人买地耕种，很多时候是空放着三年任其‘自生自灭’，传统农民觉得他们都是傻子，可是当这块地远离农药侵害时，底子变好了，三年后再次投入栽种，长出来的植物比附近的田更为健康，不争一时，是我们真正需要告诉他们的。”没错，时间的确不是多利农场最看重的，品质才是。

生态旅游是我们真正想要着眼的点，纵观整个农场的发展进程，你不得不佩服Tony的前瞻性，从集装箱接待室看，你就知道这里想要发展全面化的农场旅游产业。尚在完善的旅游点还包括目前在熟客中广泛流传着好口碑的农场餐厅，这里主打的是一人一锅的有机蔬菜火锅，用的都是散养一年草鸡熬制汤底，十分讲究。而旁边的几栋红墙欧式小木屋，将来可以外租给农庄的会员作为周末度假屋使用。我们采访当天，就看到一组偶像剧拍摄团队来取景，看来已经不少人率先闻到这一股绿色“芳香”了呢。