

从高原田间到香港餐桌：

西宁串番茄的千里“鲜”行



文东萍摄

随着最后一箱蔬菜稳稳装入冷链车，爽脆的菜心、鲜嫩的豆苗、饱满的菜薹、酸甜的小番茄等一批批带着高原晨露的西宁冷凉蔬菜正式开启了它们的“鲜运之旅”！

这些来自青藏高原的优质蔬菜，跨越山河、一路保鲜奔赴两千多公里之外的香港市场。从高原田间到香港市民的餐桌，西宁冷凉蔬菜不仅以卓越的品质和独特的风味赢得了越来越多消费者的青睐，更成为了西宁一张闪亮的绿色名片。

远道而来的西宁菜心清甜爽脆

“这些菜心确实不一样，清甜爽脆，还带着一股独特的清香！”“已经回购很多次了，甘蓝生吃都带一丝甜味，口感非常棒！”香港菜市场内，市民对西宁的冷凉蔬菜赞不绝口。

近两年，西宁的绿色有机蔬菜畅销江苏、浙江、湖北、云南、陕西等内地市场，同时，这些优质的冷凉蔬菜也逐渐走向了香港的餐桌，赢得了当地消费者的喜爱。

西宁汇丰农业投资建设开发有限公司负责人董海清介绍道：“我们供港的蔬菜以园区的红笋、甘蓝、西蓝花这三个明星产品为主，占比70%左右，其余则搭配豆苗、菠菜等十七八个品种不等，最近每天都在持续发货。”

西宁的冷凉蔬菜为何如此受欢迎？董海清介绍说：“我们产区的海拔在2400至2700米之间，这种特殊的冷凉气候，非常有利于蔬菜的生长。比如在这个海拔范围内种植的红笋，不仅口感清脆，而且丝少、空心少，品质和口感都相当出色，自然更受大家的青睐。”西宁，这座位于青藏高原东北部的城市，以其独特的冷凉气候为蔬菜生长提供了得天独厚的条件。在这

里生长的蔬菜，因生长周期长，营养物质积累丰富，不仅口感清甜脆嫩，整体品质也较为出众。

西宁串番茄走俏香港市场

九月，汇丰的串番茄迎来了丰收的季节，颗颗圆润饱满，果实色泽鲜亮，以其独特的品质赢得了市场的欢迎，吸引各地采购商纷至沓来。其中，无论是香港经销商，还是远在河南的胖东来超市，都凭借其对选品标准的严格把控和对优质食材的执着追求，与这份来自高原的天然风味结下了不解之缘。

“我们这里的小番茄，一口咬下去脆甜多汁，味道特别好！”在大通县景阳镇大寨村汇丰景阳基地内，走到玻璃温室附近，清新的番茄香气扑鼻而来，目光所及，一串串番茄如红宝石般缀满枝头，散发着诱人的光泽。

“我们生产的小番茄品种S14自法国引进，果形均匀、圆润饱满，西宁气候凉爽、昼夜温差大，使得这里产出的小番茄积累了更高的含糖量，味道也更加独特。”汇丰公司生产主管孙智鹏介绍道。正是看中了西宁串番茄的这些优势，外地菜商将其引入高端市场。每一串番茄都经过精心挑选，不仅满足了消费者对美味与健康的需求，也成为了冷凉蔬菜优势的最佳代言。

据了解，汇丰串收番茄日均产量约5.8吨，产品单价保持在每公斤15至24元。截至目前，已累计向市场供应串收番茄140余吨，实现销售收入280余万元，其中95%的产品远销内地市场，市场认可度不断提升。

西宁冷凉蔬菜如何走上香港市民餐桌？

西宁冷凉蔬菜与香港的缘分，始

于一场对美味的奔赴。

2023年，汇丰公司首次将60多吨“青薯12号”马铃薯带入香港，在机关、学校和福利机构进行推广品尝，并邀请各大经销商品鉴，收获一致好评。企业负责人董海清表示：“在此契机下我们准备向香港出口我们的冷凉蔬菜。”

要打开香港市场，海关备案是首要环节。2024年汇丰公司的16家合作社及23家加工企业已完成了海关备案。今年6月，为助力西宁高原冷凉蔬菜市场、绿色有机农畜产品输出地中心城市建设，青海西宁绿色有机农畜产品批配中心在广东东莞建成投入运营，成为高原冷凉蔬菜供港的重要枢纽。首批西宁冷凉蔬菜正是通过这个窗口发往香港，汇丰公司在大通县景阳的生产基地也被广东省农业农村厅认定为青海省第一个粤港澳大湾区“菜篮子”生产基地。

“汇丰目前通过东莞、深圳、珠海等多个窗口供应香港蔬菜，其中东莞窗口吞吐量最大，占比45%左右。”董海清介绍，这些冷凉蔬菜从西宁田间地头采摘后，经过初加工分装，运往东莞海关监管区的专属包装区域进行二次包装和清洗，完成报关程序后即可直运香港。

从青藏高原到东方之珠，全程约42小时，西宁的冷凉蔬菜便能跨越两千多公里，出现在香港市民的餐桌上。

聚力打造现代化农业产业样本

为了更好地保证冷凉蔬菜的品质，汇丰公司从育种环节开始严格把控，重点推进育苗育种项目，采用了新型智能连栋玻璃温室及配套设施，实现蔬菜种植过程中水、肥、温度、湿度、通风和电力的自动化调控，让其处于最适宜的生长环境，从而保证蔬菜都具备优良口感、高营养价值和高度安全性。董海清表示，汇丰积极推进黄河流域现代化农业产业园冷链物流中心的建设，并配套建成海关监管仓储，在提升企业效益的同时，也能为当地农户带来更多增收机会，实现从生产到销售的增值增效。

从高原晨露到香港霓虹，西宁冷凉蔬菜跨越的不仅是两千多公里的地理距离，这张“绿色名片”的背后，是自然的馈赠，是对品质的坚守，更是同市场的有效衔接。随着产业链的持续完善与品牌影响力的不断提升，将推动高原特色农产品走向更广阔的市场，西宁冷凉蔬菜也必将香飘更远，实现从“产品输出”到“品牌输出”的跨越，为西宁绿色有机农畜产品输出地中心城市书写下更加鲜亮的注脚。

(记者 文月婷)

物业公司在业主微信群公布裁判文书是否侵犯他人合法权益？



本期法官

刘姗姗 西宁市城西区人民法院行政审判庭 二级法官

业主与物业公司之间经常因物业费等问题发生纠纷，并因此产生诉讼。业主被生效裁判文书判决缴纳物业费后，物业公司作为当事人是否有权在业主群等公共场合公开涉及业主个人信息的裁判文书？本案围绕一起业主与物业公司之间的隐私权、名誉权侵权纠纷，就如何正当行使权利与隐私权、名誉权保护进行深入探讨。

案情简介：张某为某小区业主，2023年该小区物业公司与张某因物业服务纠纷诉至法院，法院判决张某向物业公司补缴物业费、暖气费，物业公司胜诉。随后，物业公司将张某败诉的裁判文书内容公布至该小区业主微信群内，并将裁判文书张贴于小区内各公示区域及各单元楼电梯口。物业公司在小区内公开裁判文书时，对于文书首页张某的姓名、出生日期、职业、工作单位、家庭住址并未作隐蔽处理。张某认为物业公司随意公开其个人信息的行为侵犯其隐私权，且其作为业委会副主任，在小区中家喻户晓，物业公司散布其败诉裁判文书导致其生活、名誉和社会评价受到巨大影响，严重侵犯其名誉权，遂起诉至法院要求物业公司赔礼道歉并赔偿其精神损失。

裁判结果：自然人享有隐私权。任何组织或者个人不得以刺探、侵扰、泄露、公开等方式侵害他人的隐私权。隐私是自然人的私人生活安宁和不愿为他人知晓的私密空间、私密活动、私密信息。个人信息是以电子或者其他方式记录的能够单独或者与其他信息结合识别特定自然人的各种信息，包括自然人的姓名、出生日期、身份证件号码、生物识别信息、住址、电话号码、电子邮箱、健康信息、行踪信息等，且个人信息中的私密信息，适用有关隐私权的规定。本案中，物业公司在小区业主微信群、小区公示区域等公共场合公开裁判文书内容时，并未对张某的工作单位、出生日期、家庭住址等个人隐私信息进行隐蔽处理，导致张某的私密信息暴露于整个小区，物业公司该行为为主观上存在过错，客观上造成张某个人隐私信息的泄露，在一定程度上影响张某的生活安宁，侵犯了张某的隐私权。张某要求物业公司赔礼道歉，合法有据，法院予以支持。但张某并未提供有效证据证明物业公司公开裁判文书的行为给其造成了严重精神损害，故张某要求支付精神损害赔偿金的请求，依据不足，法院不予支持。

民事主体享有名誉权。任何组织或者个人不得以侮辱、诽谤等方式侵害他人的名誉权。名誉是对民事主体的品德、声望、才能、信用等的社会评价，侵犯名誉权的方式分为侮辱、诽谤等。本案中，物业公司在小区内公开的裁判文书系人民法院依法作出，并不存在侮辱或诽谤张某的情节，除此之外，物业公司并未实施其他侮辱、诽谤张某的行为，张某也未提供有效证据证明因物业公司小区内公开裁判文书，导致其社会评价、社会声誉降低，张某主张物业公司侵犯其名誉权的诉讼请求，无事实与法律依据，法院不予支持。为维护当事人合法权益，法院判决物业公司于判决生效后十日内在小区业主微信群、小区公告栏发布致歉声明，如逾期不履行，由法院选择媒体刊登生效判决书内容，驳回张某其他诉讼请求。

法官说法：被告公布裁判文书与人民法院公布裁判文书的行为有着本质区别。物业公司公开裁判文书是为了督促张某及其他业主按时缴纳物业费。人民法院作为国家审判机关，在互联网上公布生效裁判文书，系出于主动接受社会监督的目的，且法院公开文书必须依法进行，不得公开法律法规禁止公开的文书及必须隐去的信息。在物业纠纷中，如果生效裁判文书已判决欠缴物业费的业主缴纳费用，涉案业主仍不缴纳费用的，物业公司可以依法向人民法院申请强制执行，采用法律途径维护其胜诉权益。物业公司如采用在业主群散布、小区内公示区域张贴裁判文书的做法督促，即不构成侵权，也不利于纠纷的解决，甚至有可能进一步激化矛盾。

(文字整理 记者 顺凯)



本栏目由西宁市中级人民法院、西宁晚报合办

今日，与央视共赴一场“高原绿金”探索之旅

菜薹、豆苗、荷兰豆、甘蓝……这些带着西宁“冷凉基因”的宝贝如何一路送到大湾区？

答案就在今天：一场“青海西宁冷凉蔬菜”的探索之旅即将开启！

9月16日12时，中央广播电视总台农业农村频道(CCTV17)播出特别节目《冷凉蔬菜 高原绿金》，带领大家走近大湾区的餐桌，共同领略西宁冷凉蔬菜的优势与魅力，解锁其“脆、甜、鲜”背后的黄金密码。

青海西宁，这片被高海拔与冷凉气候眷顾的土地，正以“中国气候好产品”“国家冷凉蔬菜黄金种植区”及粤港澳大湾区“菜篮子”产品生产基地的底气，将“冷资源”淬炼成“热经济”！这里以日照时间长、昼夜温差大、病虫害少等特性孕育出了蔬菜的“高原基因”——口感鲜嫩、品质上乘，富含多种维生素和矿物质，每一口都饱含自

然的馈赠。

当内地的蔬菜因高温淡季“退场”时，西宁冷凉蔬菜正以“错峰不反季”的优势稳稳走上全国餐桌。翠绿的西蓝花、水灵的娃娃菜，还有脆嫩的菜心和紫甘蓝，都是大湾区消费者菜篮子的“常客”。每年6月至9月，30余个品种的冷凉蔬菜搭乘全程冷链物流，35小时直抵大湾区餐桌。通过标准化种植与品牌化营销，西宁冷凉蔬菜已占据大湾区市场六成份额，一个种植季可带动农户增收超4000元。

从田间到舌尖，从高原到全国各地，冷链锁住的不只是新鲜，更是一份“自然馈赠”的承诺：空气质量优良率常年超90%，水质优良率100%。优越的自然环境、有效合理的农业设施和农艺措施，让每一株蔬菜都成为“绿色安全”的代名词。

在节目中，镜头深入西宁蔬菜科

技园，揭秘科技如何为产业护航。防霉网如金色盾牌抵御冰雹，智能监测系统精准预警灾害，还有膜下滴灌与水肥一体化等技术让每一滴水都“物尽其用”。节目还呈现了一场“高原蔬菜品鉴会”：生菜咬下时“咔嚓”脆响，甘蓝断面透亮如水晶，红菜薹紫红鲜嫩令人垂涎……这些带着高原阳光的蔬菜，正以“人无我有、人有我优”的姿态，征服大湾区消费者的味蕾。

从“靠天吃饭”到“知天而作”，从“高原绿金”到“全国餐桌”，西宁冷凉蔬菜的崛起之路，是自然禀赋与科技智慧的交响，更是生态保护与农民增收的共赢。今天，让我们共同见证一株蔬菜如何撬动农民增收致富的“金”产业，这片高原如何孕育绿色发展的新希望。

(记者 李静)