



# 海归美女山里养起生态猪

美国得克萨斯大学阿灵顿学院研究生毕业并攻读完西安交大EMBA、北科大EMBA课程的美丽女孩——孙新娜，2014年底在灵寿县开了一个农场，干起一件让很多人惊讶不已的事情——养黑毛猪。5年过去了，打赌她干不长的EMBA同学赌输了，成了她最铁的销路高参。她不仅把生态农业的理想根植在山水之间，也将先进的经营理念植入到她所带领的团队中。

如今快31岁的孙新娜没有满足于生意上的风生水起，在石家庄市沃林茶庄接受采访时，她谈得最多的是自己的初心：“让食物触动人们的内心深处，让食物还原出大自然馈赠的本来属性。”

燕都融媒体记者 黄国清 文/图

哪也不如家乡好  
去过多国怀念的还是  
“小时候味道”

丹麦、挪威、韩国、泰国、马来西亚……2013年孙新娜去了很多国家，欧洲的火腿、奶酪、果酱、鸭肝、生蚝，日本料理、韩国的烤肉、马来西亚的咖喱……这些美食虽然各有其特色，却无法触动到新娜的内心深处。在她看来，高级餐厅的意大利面没有奶奶做的西红柿打卤面令人心潮澎湃，颜值华丽的各地披萨没有家乡新出锅的萝卜干馅儿包子香，国外餐厅烹饪牛排、烤肉没有家乡杀猪炖肉的氛围热闹。

新娜是个偏爱美食的人，在国内，各种各样关于食物安全的新闻总不断爆出，某个品牌的鸡是激素催出来的，某种蔬菜用了什么药物……这样的新闻总是令她不安，小时候在菜园里摘了黄瓜西红柿就直接吃的时光让她十分怀念。健康的有机产品是大自然给人最好的馈赠之一，如果能提供给大家健康的有机食品，该是一件多么有意义的事情啊。就是从那时候起，做生态养殖业的想法在孙新娜心中悄悄萌发了。

起意生态养殖业  
快乐农场里奔跑着  
猪崽子和鸡妈妈

孙新娜总是怀念小时候过年杀猪炖肉的那种扑鼻而来的味道，但是从市场买回的猪肉怎么吃也吃不出以前的味道了。恰巧在北京一起读EMBA的同学在秦岭山下养黑毛猪，新娜去他的农场享受天然黑毛猪肉。这种猪每日在山里自由自在地跑，完全撕下了“懒猪”的标签，12个月才能长成，个头不大，但是脚力十足，肌肉发达，肉质鲜美，营养十分丰富。孙新娜受到了启发，2014年底，她决定回老家租地自己养猪，让她的家人身边的朋友更多的人吃到最健康的猪肉。

2015年农场建设初步完成，黑毛猪、土鸡，是农场最初的成员。新娜知道自己的农场是与众不同的。她要给这些动物们最快乐的生长环境，那就是——自由！整个山头都是猪崽子和鸡妈妈的天堂，它们的食物也极其讲究，没有饲料，喂的都是玉米面、糠麸皮，它们还会自己在山上到处跑着找食吃，跑累了就去河边喝水。如果不是听到农场饲养员准备“开饭”的敲钟声，它们是断然不会往回跑的，它们在山里玩得嗨着呢。

孙新娜告诉记者：“我敲钟喊它们回来吃饭，不知道是力度不够，还是节奏不对，这些贪玩的猪崽子和鸡妈妈们总是充耳不闻，没有一个回来的。换了饲养员，只敲几下，它们就颠颠地往回跑。你看它们有多萌多聪明啊。”

寻童趣享受纯真  
生态农场带来的不仅是美味

孙新娜小时候，老家有个习俗，猪崽子必须养够一年以上才可以食用，每逢过年她才能吃香喷喷的猪肉，但这份齿颊留香的感觉能让她期盼一整年。在新娜的农场，猪崽子的养殖时间按照家乡习俗一定养一年以上。客户经常开玩笑说：要吃你家的猪肉，得有足够的耐心。

孙新娜的农场成了很多大人们寻找童年趣味的地方，也是很多小朋友享受童年快乐的好地方。生态喂养十二个月以上的黑毛猪、生长期为18个月以上的土鸡，真正山坡散养的土鸡蛋、水库里的野生大鱼小河虾，挑逗着大家的味蕾。在山野间呼吸着新鲜的空气，听着潺潺的水声，围坐在一起大快朵颐，该是多么惬意的事情啊。吃完后采摘农场应季的瓜果，刨紫薯、花生也别有一番味道。

用心织“味道之缘”  
希望这份特殊味道跨越百年

孙新娜是一位智商财商都非常高的女孩，她不仅把能联系上的同学都编入她的顾问团，还把自己学到的所有知识和能力都倾注到生态养殖事业中。但让人对她念念不忘的仍然是她的情怀和理想。

她为了做稳农业，产业链条从养殖延伸到种植和餐饮、文化旅游，生态猪、鸡的养殖、深度加工到销售，形成了一条龙。在销售方面她也很用心思，无论是传统店铺销售，还是新零售，她都——涉足，精耕细作。她还把企业员工团建、学生夏令营冬令营等项目引入进来。她把养猪的技术活儿交给了有专业素养的员工，她每天深思熟虑的是多点支撑企业运营模式，提高为社会供应健康有机食品的角度、持久度。

小朋友们挎上篮子到处捡鸡蛋的场景，在新娜眼里格外美好。遇到母鸡妈妈刚下的蛋还是有温度的，天真的小朋友总会追问农场工作人员：你看刚下的鸡蛋是热的，难道是熟了？

孙新娜总爱带着小侄儿们回农场，贪玩的小侄儿每次去了农场都要骑在小猪的身上到处跑，看着猪被当马骑的情景，她每次都忍俊不禁。

孙新娜对记者说：“真正有品质的生活不是单纯地追求高产量，不是一味的快节奏，让节奏慢下来何尝不是在创造生活的美好滋味。没有十二个月的奔跑，就练不出黑毛猪健硕但不肥大的身形，也就煮不出那一锅让人流口水的肉香。”

赵老师是几年来一直选择她家猪肉的忠实粉丝，他的评价代表了很多人的心声：“很多做生态农业的做着做着就走了样，掺假、提价等现象并不少见，但是她们农场的猪肉鸡肉几年来坚守着一个味道，即使在普通猪肉已纷纷提价的今天，依然坚持着平价生态肉的价格。她有着商学院学子的聪慧，更有着出生农村孩子的质朴。”

孙新娜告诉记者：“我一直的梦想就是让更多的人吃上有小时候那些香味的食物，我和我的顾客结下的就是味道之缘，这份缘到今天已经足足五年了，我希望这份事业能越百年，这个味道也能越百年。”



孙新娜(右二)和游客一起捡拾鸡蛋