

(上接 A04 版)



除了肉食，蔬菜也是湖南供港食品的主要类别。作为供港蔬菜的重要大本营，湖南12个国家级出口食品农产品质量安全示范区中，永州独占7席。菜心、茄子、豆角、萝卜、杏鲍菇……湖南的山水赋予了蔬菜清新甜美的味道，经过严格挑选把关，它们精神抖擞地出现在香港的货架上，并等待着成就香港人餐桌上丰盛的一餐。

瑶乡美味，香港呈现

连日的阴雨终于停歇，清晨的阳光刚刚露头，7月8日，永州市江华瑶族自治县沱江镇蒋家寨村的唐巧珍就已经和城市经乡蔬菜种植合作社的姐妹们来到田间，准备将长势正好的菜心、茄子、豆角等蔬菜采摘下来，“这个时候最鲜嫩，再长就老啦”。

对于爱吃“鲜、活、生、猛”的香港市民来说，蔬菜鲜嫩才讨喜。在瑶山长大的唐巧珍对于这片白云深处的土地所长出的蔬菜很有自信，“去年广东连州的‘菜心节’，还特意从我们基地拿了菜心作为展品”。江华山清水秀、土地肥沃，种植出来的蔬菜鲜甜美味，“在香港，品质好的菜心能卖到30块钱一斤呢”！

唐巧珍和姐妹们手脚麻利，

一个上午，采摘下来的蔬菜都已经打包装好。合作社理事长宋世科联系好的运菜车辆已经到了村头，带上“出生证明”——记录了采摘地点、数量、经手人以及目的地的流向单，这批刚刚离开土地的蔬菜开始了往南的“旅行”。

大约8小时后，深圳南山蔬菜批发配送市场的供港农产品（蔬菜）加工配送中心迎来了这批来自湖南瑶乡土地的物产。在这里，蔬菜需要经过配送供港企业的自主检测、检验检疫局的监管抽样检测、口岸抽样检测以及清洗、整理和包装等工序。4个小时后，它们再次启程，到达深圳的文锦渡口岸。

永州市商务和粮食局副局长邓建华告诉今日女报/风网记者，在永州道县的工业园区，已经建

起了湖南农副产品集中验放场暨永州公路口岸。这个口岸将于今年下半年全面运行，届时可以实现进出口农产品和其他商品“一次申报、一次查验、一次放行”快速通关。

在文锦渡口岸等待不到1个小时，这批蔬菜终于来到供港蔬菜集散地——位于香港元朗区西部的洪水桥蔬菜批发中心，此时已是晚上9点。运菜的小货车早已在此等候，唐巧珍摘下的菜心，最终来到中环附近的“大加风蔬菜店”。

7月9日，在中南大学读大二的香港女生姚莹怡放暑假回家，妈妈起了个大早，因为这时候的青菜品质最佳。新鲜的鱼和丸子，配上在“大加风”买来的水灵爽嫩的菜心，鱼清蒸，丸子煮汤，菜心白灼——这

“娇小”杏鲍菇，香港受欢迎



工人将符合标准的杏鲍菇采摘下来。

杏鲍菇，其名来源于它的香味和口感，“闻起来像杏仁，吃起来像鲍鱼”。不仅湖南人爱吃，生活节奏快、压力大的香港人也看上了它增强免疫力、改善肠胃功能的好处，对其情有独钟。

7月7日，今日女报/风网记者来到了永州市冷水滩区湖南宇秀生物科技有限公司。自2015年开始，每周都会有三四百公斤杏鲍菇被运往香港。从采摘到出现在香港的超市，前后只需一天的时间。

“湖南省面上的杏鲍菇大部分是装在袋子里的，但运到香港的杏鲍菇是瓶栽的。”该公司董事长阳国秀告诉记者，瓶栽杏鲍菇

外形漂亮，香气馥郁且口感好，保质期也更长，“目前全国只有5家公司用瓶栽培育杏鲍菇，湖南只有我们一家”。

在基地里，记者看到一个培育杏鲍菇的瓶子，里面装满了经过堆积发酵后的原料，瓶身黑乎乎的。可就是这不起眼的小瓶子，在经过灭菌、接种后，会长满雪白的杏鲍菇。不过，它们并不会长得太大——香港民众偏爱个头小一些的杏鲍菇，因为会更脆嫩，所以基地里的杏鲍菇重量一般不会超过50克一株。

从原料堆积发酵到出菇，一共需要45天左右，“好的杏鲍菇，直、白、硬，菌盖圆厚且内卷”。阳国秀告诉记者，尽管供港杏鲍菇种植工艺严格，价格却很亲民，在港出售时折合人民币12元左右一斤，物美价廉。干煸、素炒、红烧、煲汤，哪种做法都不损它的鲜美。

香港人最爱的萝卜来自桑植

香港人陈生最喜欢喝萝卜汤，清甜又营养。每天上午，陈生的妈妈总要去“百家超市”买萝卜，因为这里的萝卜个头最大，煲出来的汤口感最好。

陈生妈妈不知道的是，72个小时以前，这些萝卜还在湖南海拔1100米的基地里享受清凉；72个小时以后，它们便精神抖擞地出现在港区超市的货架上。百家超市每斤萝卜的售价为12港元（约合人民币10.4元），全港店面日均销量超过18吨——这些萝卜，全部来自于湖南张家界市桑植县人潮溪镇的萝卜基地；而萝卜的主人，正是陈生的湖南朋友吕绍祥。

吕绍祥告诉今日女报/风网记者，桑植萝卜能在香港出售，源于4年前的一次香港游。2013年，吕绍祥带着公司员工去香港玩，别人买了衣服，他却买了一筐萝卜。“带回来四个品种的萝卜，我跟技术人员研究后，发现不论是口感还是



▲桑植的萝卜经过剪叶、清洗、包装、遇冷处理、打包装箱等一系列过程，最终将出现在香港的货架上。

营养成分，都比不上我们的。”

今年44岁的李咏娥跟萝卜打交道已有二十多个年头，她是吕绍祥在湘西自治州农校时的同学，也是他创业后的合作伙伴，主要负责基地承包生产以及种植技术把关。改良后的“桑植萝卜”质白如玉、脆嫩多汁，单株均重1公斤左右。李咏娥说：“从口感上说，我们的萝卜偏甜，含水量达到了95%，更适合香港人的口味，煲汤特别美味。”

2014年7月，桑植萝卜通过网上招投标，成为了屈臣氏集团旗下香港百家超市的供应商。但第一次供港运输，桑植萝卜却在香港栽了跟头。运到香港的第一车萝卜中，7箱被发现有腐烂迹象。香港食物环境卫生署对百家超市罚款5万美元，这些后果自然是由吕绍祥的公司承担。从那之后，吕绍祥重新调整了运输措施，基地24小时不间断工作，只为让萝卜新鲜抵达香港。

天蒙蒙亮，高山基地的工人便已经开始拔萝卜了。这些工人多数是附近村子的妇女，近百人每天工作三四个小时，就能达到18吨的采摘量。白嫩的萝卜经过剪叶、清洗、包装、遇冷处理、打包装箱，便乘坐货车，直奔1400公里之外的港区。从采摘到超市上架，全程控制在72小时之内，桑植萝卜才能以最佳状态出现在香港市民的面前。

省农委

湖南供港农企亟需自主出口权

湖南省农业委员会副主任黄其萍告诉今日女报/风网记者，香港95%的食物靠外地进口，他们对食品安全把关极为严苛。为此，湖南大力发展优质安全农产品生产，并切实加强了对农产品质量全程监控，“近三年来，全省蔬菜、水果、茶叶、畜禽产品、水产品抽检合格率均稳定在96%以上”。

黄其萍也坦承，湖南虽是内地供港农产品大省，但由于具有自主出口权的农业企业不多，大部分农产品需经深圳、广州等地“贴牌”后间接出口，利润微薄，仅仅充当了原材料供应商的角色——这其中很重要的一个原因，就是湖南的农产品质量标准和检测技术水平与香港还有一定差距。

“湘港”味道之老故事——

湖南曾组织“猪牛羊押运队”

1962年3月20日，从长沙北站开往港澳的751次列车发出。在湖南省粮油食品进出口集团有限公司、新五丰股份有限公司董事长邱卫看来，当年的这趟列车，开启了湖南粮油鲜活农产品供港的先河，此后的五十多年，即便是内地经济困难时期，湖南也不曾中断过港澳食品的供应。

出口鲜活商品押运工作要求严格，必须保证猪、牛、羊等“活、鲜、新”。当年，湖南曾组织了一支800多人的专业押运就牛羊等“活口”的队伍。

今年82岁的宁启云，就是押

送“活口”的行家。她告诉今日女报/风网记者，看护“活口”就像带“崽仔”，“喂食很有讲究，热天喂宜稀，冬天宜稠；早餐宜稀，晚餐宜稠。平常看牲口活动时的精神，睡时看呼吸，饲喂看食欲，行走看脚步，清扫看粪便”。

在当时的押运员陈海林的记忆中，押运条件艰苦，人与猪混在车厢，夏天热，冬天冷，异味难闻。一次，一头小乳猪的头卡在车厢百页窗缝里，陈海林弯腰去抱，不料上层的大猪撒尿，正好淋在他的头上。还有押运员在深圳北站交完货后，去附近小饭馆

吃夜宵，但因为一身猪屎臭，被老板“赶”了出来。“虽然很苦，但看到猪羊到站后仍活蹦乱跳，心里特别高兴。”陈海林说。

供港生鲜里，也包括了鱼。为了保证运往港澳的鲜鱼是活的，先是用大木桶装，后来改用篷布围成一个个大水池，押运员穿着雨衣裤，不停地用脚搅动水，以达到增氧的效果。

据了解，上世纪80年代至90年代初，仅长沙火车北站一年就要发送80万吨至120万吨货物，最高的一年要装卸420万吨进港物资。

编后 >>

香港被誉为“亚洲美食之都”，却也一直受到自然资源制约。回归20年来，香港背靠祖国、面向世界，国际影响力日益提升的同时，老百姓的菜篮子也因为祖国的供给而日益丰盛。

“湘”菜入港，大至企业，小至希望勤劳致富的农村妇女，他们构建起了一条活色生香的美味通道，也因此获得了不菲的收入。但正如湖南省农委副主任黄其萍所言，湖南的农产品质量标准和检测技术水平与香港还有一定差距，这也成为目前湖南对港

食品输出的瓶颈之一。从利润微薄的“原材料供应商”，到规范、安全的供港食品大户，湖南的农企还有很长一段路要走——事实上，由于香港对食品农药残留、重金属污染等均实施了高于内地的安全标准，不断倒逼供港食品提升安全系数的同时，内地民众也在为自己“舌尖上的安全”鼓与呼：加强监管，提振公众对食品的信任感势在必行。何时供港食品不再“特殊”，也就说明食品安全工作真的抓到位了，老百姓能吃得放心了。