

湖南猪肉、瑶乡蔬菜、湘西萝卜、湘南菌子……

湘味入港，湘女出力

文、图：今日女报/凤网记者 李立 徐美龄 罗雅洁



7月，在湖南中南大学读大二的香港女生姚莹怡回到家中。为了犒劳她，妈妈特意起了个大早，此时中环附近“大加凤蔬菜店”里的菜心尤为鲜嫩爽脆，不可错过；曾在内地经商的香港人陈生则独爱一碗鲜甜清澈的萝卜煲汤，汤里的白萝卜由妈妈采购自港岛的“百家超市”，个大多汁，炖煮后入口即化……

或许你想象不到，这些让香港人念念不忘的新鲜食材，其实全都来自湖南的肥沃土壤——俗话说，湖广熟，天下足。湖南历来是我国粮食、蔬菜、肉食等农产品生产大省，也是重要的港澳农产品供给基地。

根据国家质检总局以及湖南省商务厅的数据，早在2009年，湖南出口猪肉制品占香港市场的70%以上；如今，三成以上供应香港的蔬菜来自湖南。

此前，我们推出了香港回归二十周年特刊之《生于1997：香港“回归宝”湖南读大学》，关注香港回归后湘、港两地的教育文化交流；今天，我们将跟随这些食材的脚步，看看它们是如何被严格挑选、把关，自湖南远赴香港，并变身为香港市民餐桌上的美味的——而供港食品，成就的不仅仅是港人的味蕾，它也改变了参与到这场美味之旅中的“湘妹子”的生活。



扫一扫，赴“湘”港美食之旅



背景 >> “湘”菜入港之“三趟快车”

供港食品最早可以追溯到1962年。当时，为了保证供港食品的质量安全，中国政府开通“供应港澳鲜活冷冻商品三趟快运货物列车”，简称“三趟快车”。1980年至1996年是“三趟快车”最为辉煌的时期。到如今，每天都有数百台车辆运送农产品入港，“湘”字号优质大米、猪肉、蔬菜、茶叶、脐橙、茶油、湘莲等农产品比比皆是，并已深深融入香港市民日常生活，在香港市场占据着越来越重要的地位。

“90年代初，我的月薪就有千把块了”

三旺实业位于湖南韶山高新技术产业开发区，自1992年成立，他们便开始了猪肉的赴港之旅。2016年，三旺实业年产值8.9亿元人民币，其中超过6亿元来自于供港食品所带来的收入。

今年44岁的何凤鸣是三旺最早一批的员工。何凤鸣告诉今日女报/凤网记者，当时公司“一共才二十多个做事的”，负责生猪宰杀的一般是男员工，从事猪肉分割的则大部分都是像她一样的女员工。用分割刀将猪肉成片分割剔骨，修割净伤斑、出血点、碎骨、软骨、血污、淋巴结、脓疔、浮毛及杂质，何凤鸣熟练又快速。“虽然在流水线上工作很累，但收入可观。”上世纪90年代初，何凤鸣每月可以拿到近千元工资，完全能满足一家三口的生活所需。

何凤鸣是韶山本地人，这份离家近、收入多的工作便显得尤为珍贵，所以她一干就是25年。

过去的25年，香港的发展影响着这个企业的每一个细胞，香港的变迁也为这个曾经的乡镇企业带来巨变。香港回归祖国后，随着供港商品市场的开放，报关手续简化、深港两地通关更加便利，湖南部分食品企业有了直接供港资质，三旺实业

“湘籍”猪肉的香港之旅

也迎来了飞速发展。

“业务量越来越大了，员工越来越多，公司效益也越来越好，甚至是附近的老百姓，也因为到公司里上班而赚到了更多钱。”回想伴随公司走过的25年，何凤鸣很是感慨。现在，她早已不在分割车间工作，而是成了公司的品控员。

先享“动物福利”，再上香港餐桌

一直以来，质量是供港食品的生命。今年3月，从湘潭市石塘镇运来的40头生猪被“遣返”了——原因是抽样检测的4头猪尿样中盐酸克伦特罗（俗称“瘦肉精”）超标。张宏



机械大量参与到生猪屠宰过程中。

良是三旺实业的收购部经理，也是这些“二师兄”的把关人，每天至少有1500头猪要经过他的核准，方能进入厂区。按照国际标准，被遣返回家的“二师兄”们有一个月的“悔过时间”，如果之后的体内激素能达到正常标准，它们还是可以再次入选。“像这种检测不合格的现象，一年最多也就三五次。”张宏良说。

在厂房内，今日女报/凤网记者观看了供港生猪宰杀的过程。

宰杀前，为了让猪肉风味更佳，“二师兄”们还有一天时间“放松心情”。送宰前，检验人员需进行一次全面检查，确认健康后方进行屠宰。三旺实业总经理助理林劲松介绍，为了保证动物福利，供港的所有生猪都是经由电麻后再宰杀，“从电麻致昏到刺杀放血，不得超过30秒，刀口长度都严格控制在5厘米左右”。

经过16道严格工序，一只活猪方成为冷冻猪肉出库。每隔一天的凌

晨，满载着新鲜冻猪肉的货运车从厂区出发，直奔深圳文锦渡口岸——这里是国家指定的唯一供港活畜禽出入境口岸及水生动物出入境口岸，也是内地供港鲜活类产品的主要通道。经过检疫，来接货的香港司机将货物转移到自己的车上，这个交接过程称之为“过柜”，之后新鲜冻猪肉便正式踏上了香港的土地。

“二师兄”赴港，“投奔”五星级酒店

湖南一直都是供港猪肉的最大来源地，但因为没有打造出知名品牌，导致很长一段时间，香港人吃着湖南产的猪肉却“不知湖南只知猪”。为此，企业极力想改变之前的状况，也越发注重品牌。

湖南的主要供港猪肉企业中，新五丰食品公司是国内第一家以生猪养殖出口为主业的公司，供港业务主要为活猪；湖南华乐食品有限公司则在烤乳猪、冻乳猪领域保持着独特的产品优势。2015年

7月，湖南特色黑猪品种“湘村黑猪”首次对港出口，为内地供应香港良种土杂猪第一家。截止今年6月30日，湖南已累计出口约4000头“湘村黑猪”，且在港零售价高出普通白猪40%。

三旺实业，则在香港市场上拥有“湘牧”、“韶峰”两个猪肉品牌，他们和香港最大的鲜活冷冻食品经销商五丰行合作，将冻猪肉等冷冻肉食提供给星级酒店以及知名餐厅。经过餐厅大厨的再加工，做成猪扒、叉烧等各类菜肴，最终出现在香港人的餐桌上。

“我去香港出差时，也经常吃到自己企业生产的猪肉，这种幸福感难以用言语表达。”林劲松介绍，2015年8月，三旺实业拿到了由香港食物环境卫生署颁发的供港冰鲜猪肉资质，成为除广东省外，目前内地唯一能对港输出冰鲜猪肉的企业。此前，湖南省内企业只能向香港出口冷冻猪肉，而供港冰鲜猪肉价格比冷冻猪肉高出约25%。

省检验检疫局

湖南生猪“身体倍棒”

湖南省出入境检验检疫局相关部门负责人告诉今日女报/凤网记者，活猪是湖南省传统大宗出口商品。自1997年7月1日香港回归至2017年6月30日，湖南20年内已累计供港活猪457万余头。

该负责人还表示，活猪、肉类等农副产品供港需要经过出口企业备案（注册）、种养基地备案、生产过程监管、

报检、出口前随机抽样检测、检测合格出证放行等多个检测流程后，才能在深圳通关入港。湖南供港的活猪合格率高达99.94%，“我们年均派出300余人次，对全省注册养殖场开展执法监管、疫病风险防控、食品安全隐患排查，年均对供港活猪开展疫情监测4447项次、安全风险监测1977项次”。