

# 港澳居民「菜籃子」有保障

## 廣東點對點直供 輸港禽肉首季增四成

廣東是內地供港澳食品農產品的最主要輸出地，亦是重要產地。截至目前，粵港澳大灣區菜籃子工程在全國認證的生產基地和企業，今年已增加近300家，總量逾1,200家，農業和海關部門聯合通過搭建配送中心、企業就近報關、開闢綠色通道等措施，促使蔬菜禽肉實現了「點對點」直供港澳。數據顯示，今年一季，廣州海關關區企業共供港澳冰鮮禽肉1.7萬噸，按年分別增長43.6%，生乳4,693噸，按年分別增長39.4%，港澳居民「菜籃子」今後更有保障。



■廣州設大灣區「菜籃子」總樞紐。

連日來，肇慶全發農業發展有限公司懷集供港澳蔬菜基地裏一片繁忙，工人在半自動蔬菜清洗包裝流水線上對剛剛新鮮採摘下來的蔬菜進行清洗、挑選和包裝。這裏每天平均有4輛運輸車發往香港，每日至少20噸蔬菜穩定供應。

### 菜價下降且更新鮮

「海關進駐企業，指導公司順利通過供港澳蔬菜生產加工企業備案，實現了就近報關、蔬菜直接供港，大大降低了運作成本，保證了出口蔬菜的新鮮度。」公司經理袁玉鈞說，成本下降，蔬菜價格也相應下降。

不僅蔬菜價格有下降空間，如今內地供

港菜，受天氣等因素的影響已越來越小，產品亦日見豐富，供應鏈日趨穩定。廣州海關介紹，海關與當地政府合作，打造肇慶（懷集）綠色農副產品集散基地和肇慶、清遠、雲浮、韶關等地配送中心，實現農產品安全、快速、穩定供應港澳。

以肇慶（懷集）綠色農副產品集散基地為例，基地已落地供港澳蔬菜加工企業1家、蔬菜種植基地4個，年產蔬菜15,000多噸，年出口港澳蔬菜1萬噸。

與此同時，內地新加入粵港澳大灣區菜籃子工程的企業和基地日趨增多。位於清遠的廣東天農食品有限公司專注於優質家禽產品生產加工，為抓住粵港澳大灣區建設機



■海關在供港基地調研，查看蔬菜品質。

遇，企業急需進一步拓展港澳市場。

「我們在調研中了解到廣東天農的經營發展需求，將其列入了粵港澳大灣區『菜籃子』企業重點培育名單，利用線上平台創新

審核方式，實現『不見面、不到場』完成對外推薦現場評審工作，並得到澳門方面的官方認可。」廣州海關企業管理和稽查處處長梁惠其介紹。

## 100種味道

# 冰火兩重天

## 東北冰棍還能油炸

冬天的哈爾濱，銀裝素裹，白雪皚皚，溫度多在-20度以下，被人們叫做冰城。銀白色將這裏包裹得嚴嚴實實，裝扮成如夢如幻的童話世界，更為這座城市帶來了無限的歡樂與神奇。冰城的由來不僅僅是由於這裏的冰雪資源豐富，更多的還是哈爾濱悠久的冰雪文化。

冰棍在火熱的油鍋裏翻滾，撈出來變成香甜冰爽的美食，80年前「油炸冰棍」的故事在這裏早已成為一段傳奇佳話。如今這段傳奇的故事在哈爾濱中央大街上的一家百年老字號飯店老廚家裏延續。

1938年，哈爾濱名廚濱江膳祖——鄭興文的兒子鄭義林在哈爾濱掛着4個幌的厚德福飯莊上灶，按照當時的說法，掛4個幌的飯店就是客人點什麼菜，飯店就得有做什麼菜。

一天，還沒到飯口時間，小夥計們正在忙乎着搞衛生，就來了位客人，進來就要點菜吃飯。小夥計不高興，對客人愛搭不理的，客人也挺生氣，抬頭看了看，於是指着房簷上掛着的冰溜子對夥計說，給我來一個油炸的。

小夥計一聽就知道自己惹禍了，趕忙跑到後廚找廚師，鄭義林聽了夥計的敘述，也看了看冰溜子想一想，就對夥計說：沒事，我有主意。

鄭義林吩咐一小徒弟拿面盆，把冰溜子放在面盆裏埋上，在屋外候着。鄭師傅則把油鍋燒熱後，又調了點麵糊，當油溫達到能炸製食品的溫度，他把小徒弟叫進來，把埋在面盆裏的冰溜子掛上調好的麵糊，迅速放入滾開的油鍋，一翻轉，馬上撈出裝盤，讓夥計迅速把菜端到客人面前，客人一咬，裏面硬硬的冰塊居然絲毫沒有融化。

客人不由得深深佩服鄭義林的手藝，給了10塊大洋走了。從此之後，那客人竟成了飯店的常客，也和鄭義林成了莫逆之交。許多年之後，兩人還成了兒女親家。他把女兒嫁給了鄭義林的兒子，這也是哈爾濱廚師界的一段傳奇佳話。

後來，鄭義林受製造「油炸冰溜子」的啟發，將「冰溜子」換成冰棍，「油炸冰棍」，成了哈爾濱一道特色美食。

走進老廚家飯店大廳，就看到客人舉着油炸冰棍，邊咬邊吮吸裏面融化的湯汁，外熱裏涼、外酥內軟的口感，讓他們連連叫絕。江西遊客蘇蘇說，真好吃，我們南方吃不到，早就聽說老廚家的油炸冰棍可好吃了，果然不一樣，特別好吃，明年我要帶上我的兒子，還有我的愛人也來老廚家吃油炸冰棍。



■南方遊客



■英國留學生



■「老廚家·濱江官膳」第四代傳人鄭樹國 于海江攝



■油炸冰棍。于海江攝

「當年做『油炸冰溜子』的是我爺爺，點這道菜刁難人的是我姥爺，他們後來還因為這件事成了朋友，又成了兒女親家。」黑龍江省非物質文化遺產「老廚家·濱江官膳」第四代傳人、哈爾濱老廚家道台食府總經理鄭樹國說，現在店裏做的油炸冰棍就是在「油炸冰溜子」的基礎上改良的，這道菜做起來並不簡單，需要主灶者利用冰和水、冷與熱之間的時差，找準火候，迅速將冰棍放在滾油中再撈出，這樣既保住了裏面的冰，又使外邊的麵熟了。

香港大公文匯全媒體記者于海江哈爾濱報道

