

春節供港系列之一

鮮活產品

寒潮暴雨連襲 粵供港菜場失收

價格急漲港人焗握貴菜

粵供港菜場災情(部分)

廣州菜場	減產66%
從化菜場	減產30%
揭陽基地	減產30%
清遠菜場	減產40%
韶關農場	部分葉菜絕收
肇慶葉菜	減產明顯、品質下降

(大公報整理)

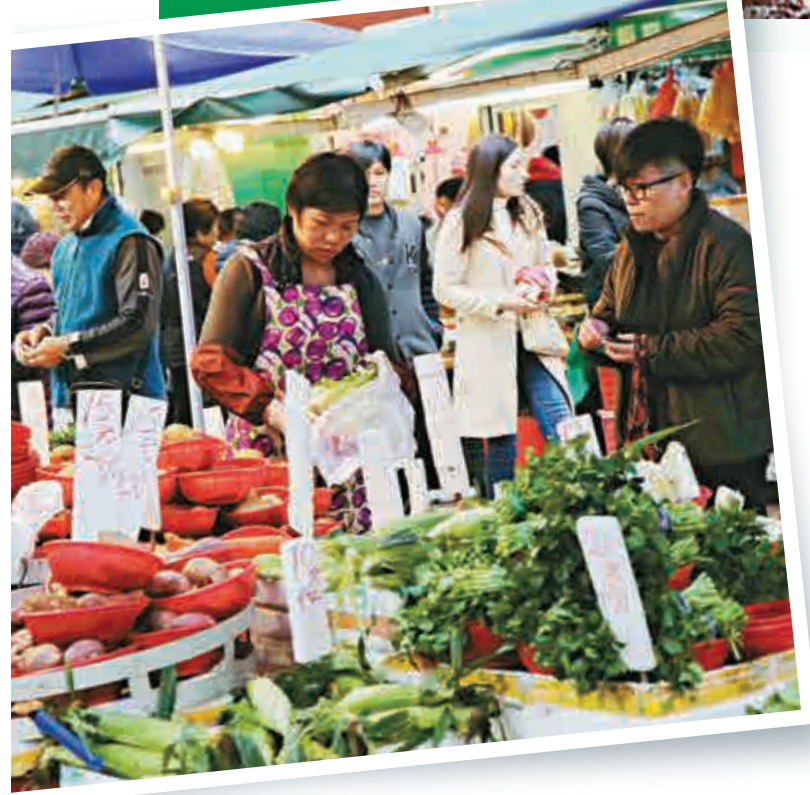
港蔬菜批發價猛漲

品種	批發均價(港元/斤)	1月20日	1月26日
生菜	4.4	10.0	
茼蒿	7.8	18.1	
西洋菜	5.7	15.0	
油麥菜	5.7	10.2	
菠菜	7.3	16.7	
菜心	8.9	14.4	
豆苗	31.9	50.8	
西生菜	5.6	10.2	

(數據來源：香港蔬菜統營處)
(記者方俊明整理)



▲28日，廣東惠東縣鐵涌鎮薯農冒雨搶收薯仔
新華社



▲內地供港蔬菜數量減少致使近日香港菜價上漲
中通社

「今次寒潮實在太嚴重，很多菜直接在地裏就凍死。」從事供港蔬菜20餘年的區景泰嘆道，寒潮未走遠，暴雨又來襲，廣東供港菜場「雪上加霜」。大公報記者連日來走訪多個供港菜基地，不少菜地都減產，有些甚至絕收；產量普降4成以上，供港價較一周前大漲50%到80%，意味着春節港人「握貴菜」幾成定局，葉菜售價料漲一倍。

大公報記者方俊明、實習記者陳婉詩廣州報道

1月20日，農曆最後一個節氣「大寒」亮相，引爆「最強寒潮」席捲全國，廣東大範圍遭遇罕見的雨夾雪，致使省內多地農業受創。令菜農更愁的是，26日起廣東又迎來多天的降雨，讓供港菜場「雪上加霜」。

減產三成 部分葉菜絕收

東昇集團董事長區景泰坦言，雖然供港菜場在寒潮前已提早抗災，包括覆蓋薄膜、蓋棚等防寒措施，並搶收部分蔬菜。不過，最強寒潮導致田地結冰，地裏溫度太低，很多菜直接凍死，損失難以估計。位於從化的農藝菜場亦受災較重，不少蔬菜都「泡」在冰霜裏，現在每天供港菜量僅是平時7成左右。

香港進和菜公司揭陽基地亦不能幸免。

由於當地急速降溫，農作物受到不同程度的損傷，平時每日超3500公斤的供港菜，現在減產約30%。而肇慶市愛農農業公司負責人表示，供港粵菜以葉菜為主，受寒潮、暴雨影響特別大，減產最明顯。「風吹雨打後的葉菜品質下降，很難上市」。

粵北作為廣東重要的供港菜基地，在今冬寒潮中首當其衝，當地菜農飽受煎熬。清遠市乾興菜場有關負責人陳先生透露，目前供港菜量減少逾4成。而位於曲江區的韶關東昇農場亦損失較重，部分葉菜品種幾乎絕收。目前韶關檢驗檢疫局正對供港菜場受災嚴重的較偏遠山區進行走訪，全力指導幫扶供港企業恢復生產。

「寒潮除了造成地裏作物凍死外，還使蔬

菜生長變慢；而暴雨形成濕冷天氣又使到蔬菜容易爛。量減價漲，連日來供港價幾乎一天漲一次價。」經東莞調豐國際蔬菜交易中心出口港澳的蔬果，佔港澳市場40%份額。該中心有關負責人認為，即使過幾天回暖變晴，又怕猛烈的太陽對瓜菜生長不利，屆時產量或再減。

各地菜場淪陷 生菜價翻番

據香港蔬菜統營處最新統計顯示，近期菜價普漲，尤受港人追捧的生菜、西洋菜、茼蒿批發價在1月26日較20日均增1.3倍以上。油麥菜、菜心、菠菜、西蘭花等品種的漲幅也在60%到90%。

「寒潮後，較多菜地要重新耕種，但葉菜的生長周期最快也要27天，而供港菜近期由其他省份協調補充充量也有限。」區景泰直言，今次罕見寒潮席捲全國，導致粵省內外的供港菜場產量都在減少。如東昇集團位於江西、湖南、河北等多省共11個農場，目前供港菜量僅是平時的6成，供港價漲了50%到80%。「臨近過年，香港的蔬菜需求量也會增加。現在看來，很難說怎樣保證供應，春節的菜價恐怕有升無跌」。

供港生鮮隨到隨檢「零滯留」

【大公報訊】記者方俊明廣州報道：連日來，最強寒潮加上暴雨天氣，對供港鮮活產品主要輸出地廣東帶來較大影響。廣東各地檢驗檢疫部門紛紛出台保障供港措施，如嚴格落實對供港鮮活產品「全天候、無間斷」預約候檢、隨到隨檢、直通放行等政策，確保口岸「零滯留」。

其中，針對寒潮期間蔬菜蟲害減少，但霜霉病、黃葉病等蔬菜病害加重，檢疫部門組織供港蔬菜從業人員開展植保培訓，持續提高蔬菜種植水平；並及時將供港蔬菜基地急缺的種子、農藥、化肥等農資情況反饋給農業部門，爭取受災的供港菜場在最快時間內恢復生產。

此外，廣東檢驗檢疫部門還加大對供港蔬菜監管力度，啓動供港食品信息日報和周報制度。

其中，深圳加強與供港企業、香港食環署、香港貨櫃車聯合會等環節的信息共享，及時了解供港企業受災情況。同時，加強供港加工企業的巡查，包括對生菜、茼蒿、西洋菜等當季熱銷供港菜加強快速檢測，嚴格執行農業殘留快檢抑制率超過50%退場或銷毀、40%至50%之間必須複檢的規定。

延長供港澳車鉛封時間

針對極端天氣影響原料未能準時到達加工企業，東莞檢驗檢疫部門則延長供港澳車輛的鉛封時間，將下班時間由平時晚19點半延長至20點以後。近3天東莞蔬菜供港澳日均1000餘噸，深圳經文錦渡口岸供港鮮活產品也達1106批次、貨值1650萬美元，保持較為有序供應。

▼寒潮來襲，粵省內外菜場均受災。圖為廣西貴州菜地蔬菜被凍壞
新華社



◀蔬菜在寒潮暴雨中大片爛掉
大公報實習記者陳婉詩攝

寒風摧大棚 青菜水浸受凍

現場直擊 菜田泥濘，田溝積水，棚頂被掀，菜傷一地……最強寒潮過境，給供港菜農留下了一大堆「爛攤子」；近日低溫多雨，更讓廣東供港菜場「禍不單行」。進入廣州南沙東昇供港菜場，記者的雙手不由地縮入袖裏，仍感覺刺骨寒冷。天色陰沉，雨勢趨大，田間少見人影。農場經理區志榮說：「這幾天總下雨，菜農不能下田收菜、播種，因為兩天收穫的質量也不行。這也導致農場出現了窘況：有人沒活做。」

沿着田邊走，路面泥濘不堪，部分爛掉的蔬菜散落在路上。由遠及近看，田間從青黃漫過深綠，還有等待播種的

翻鬆泥土。區志榮稱，「青黃」部分是已搶收的菜地，但這些蔬菜已凍壞的較多，質量大打折扣。「深綠」部分則是待收的蔬菜，不少在濕冷中凍傷或腐爛。「一旦停雨，菜農就要加緊收菜，一來減少損失，二來保證對市場的供應」。

黔湘贛受災 物流成本增

在露天菜地的不遠處，就是一排溫室大棚，但部分棚頂裸露。區志榮一臉無奈，近日風寒太大，連大棚都掀翻了。「棚裏的黃瓜都已長成細苗，但因天氣寒濕，生長期變慢，能否長大仍成問題」。

「我們供港品種是主打港人喜好的

菜心、生菜、芥蘭、上海青等。春節供港品種基本不會變化；因品種不能過多，集中品種才能提升質量。」區志榮嘆道，目前公司的廣州菜場產量縮減了三分之二，而位於貴州、湖南、江西的菜場也因惡劣天氣減產，物流成本也增加，導致菜價上浮70%左右，茼蒿等部分品種更漲價2倍。

記者離開農場時還下着雨，一位路過的菜農為記者指路，紅腫皸裂的手指尤為惹眼。他說，「看天氣吃飯」，菜地裏幹活的人都這樣。儘管有農場支付的底薪作為保障，今次寒潮造成的減產減收，使得「多勞多得」的菜農收入亦縮水近半。

(記者方俊明、實習記者陳婉詩)

供港活魚「逆勢」增10%

【大公報訊】記者方俊明廣州報道：相比春節供港蔬菜或減量，活畜、活魚及冰鮮產品則將保持足量供應。廣東檢驗檢疫部門目前已部署各地，針對低溫會增加豬流感等疫情發生率的情況，要求供港活畜出口企業備案獸醫24小時值班；嚴格落實對供港冰鮮豬肉加工企業的24小時駐場監管。而近期供港活魚數量還比平常天氣增加5%到10%。

作為供港活畜家禽的重要基地，廣東重點加強對禽流感等重大動物疫情防範，強化動物出欄前隔離檢疫和現場查驗，並為供港禽畜開設「綠色通道」。譬如中山市近一周來每天供

港活豬80頭、活禽5200隻、水生動物及水產品140噸，保障了港澳食用農產品穩定供應。

「年年有餘(魚)」，活魚在春節期間需求將增。順德是作為廣東供港活魚的主要生產和出口地區，目前有8家企業供港鮮活活魚，主要養殖順德特色優勢的「四大家魚」。順德檢驗檢疫部門表示，活魚中的羅非魚、鯪魚等品種比較畏寒怕冷，但通過在魚塘搭棚、水面撒放橡草、泵氣等方式「保溫」，至今未出現魚體凍傷乃至活魚凍死而影響供港澳魚質量的現象。經統計，一周內僅順德供港澳塘魚達196噸、活鰱29.8噸，較平時增加10%左右。



▲廣東韶關養殖基地捕撈供港鮭魚 資料圖片