

鋪膜「叻被」保護苗圃 交叉供貨彌補耗損

妙計禦寒 供港「菜籃子」價穩量足

菜
價
穩
定

寒潮來襲，氣溫急降之下，粵港澳大灣區多個「菜籃子」基地防寒有方，保證供港蔬菜質量、數量和價格穩定。供港蔬菜基地頻出妙招，通過搶收、菜田鋪地膜、大棚外加蓋稻草等方式為供港蔬菜「保暖」。老牌供港蔬菜基地東昇農場負責人張廠長告訴大公報，菜籃子基地在內地各省份都分布不同的蔬菜基地，即使寒潮導致一處蔬菜基地有損耗，也能及時從其他蔬菜基地補充，交叉供貨，保證供港菜價格質量穩定。

大公報記者
盧靜怡廣州報道

一夜北風後，東昇農場位於貴州的蔬菜基地露天種植的蔬菜如菜心、芥蘭、上海青等，都蒙上一層白霜。氣溫急降的日子裏，張廠長每天清早帶着農戶去搬運蔬菜、提前搶收採摘，確保供港蔬菜穩定。

緊盯溫度計 隨時轉移「陣地」

「天氣轉冷，對於露天種植的蔬菜始終有些影響。氣溫最冷那幾天，部分菜田的作物有一半結冰，這部分就不能要了。」儘管如此，張廠長告訴大公報，東昇農場在全國其他省份都有分布農場，為此即使貴州的蔬菜基地有損耗，也能及時從其他蔬菜基地裏補充，為此供港菜價不會有明顯大幅上漲。「供港蔬菜的量是能夠保證的。我了解到目前供港菜價格沒有很大波動，但預計因為寒潮的運輸人力成本問題，或許近期會有微微漲價，但會在合理範圍內。」

在廣東清遠清新區一個供港蔬菜基地裏，則搭建好了溫室大棚。大棚裏的架子上一片綠茵茵，鋪滿了青嫩的豌豆苗，農戶正忙碌地將一盆盆用白色淺籃裝着的豌豆苗用滾輪貨架拉進溫室。這是天氣轉冷下，金富葉（清遠）溫室種植畜牧有限公司農場中的一幕。負責人吳先生表示，近期寒潮來襲，只要室外氣溫低於10℃，工人就會急急把蔬菜搬進大棚溫室裏保暖。

「我們工廠建了3個溫室，有足夠空間給蔬菜做好保暖。」吳先生表示，因為鮮豌豆苗是比較嬌嫩的作物，對溫度天氣尤為敏感，所以蔬菜基地近段時



▼在陝西太白縣一供港蔬菜示範基地，工作人員往冷庫裏擺放羅馬生菜。

供港菜防寒妙招

溫室

搭建大棚，室外氣溫降低至10℃情況下，把蔬菜搬進大棚保暖。

穿「衣」

在露天種植蔬菜田畦上鋪上地膜，給蔬菜「穿衣」保暖。

搶收

氣溫急凍下，提前搶收。

▲採摘工在寧夏農墾連湖農場供港蔬菜基地採摘菜心。

蓋「被」

部分菜地裏，除了搭上薄膜棚外，還在棚外蓋上一層稻草雙層保暖。

戴「帽」

給樹上瓜果包裹上一層錫紙或塑料膜保暖。



間總結了防寒經驗，密切關注天氣變化，隨時進行育苗保溫。

運輸「零接觸」防疫不放鬆

吳先生另外指出，除了為供港蔬菜防寒外，蔬菜基地的防疫工作也一刻沒有放鬆。他說，蔬菜採用「零接觸」運輸，貨運司機全程留在車廂裏，阻斷司機與其他人員近距離接觸，降低傳播風險。記者了解到，香港市場8成以上的鮮豌豆苗產自清遠。

大公報記者採訪發現，不少供港蔬菜基地已經「身經百戰」，防寒有方：噴灑防凍劑、鋪設地膜、提前採摘……為了確保冬季供港蔬菜穩產保供，認真

的一處供港「菜籃子」基地美青農業蔬菜基地裏，農戶們同樣忙碌，綠油油的菜田裏鋪上一道道地膜。農產負責人黃先生表示，蔬菜基地種植面積近1600畝，主要生產菜心、芥蘭、豆苗、蠶豆等蔬菜。

「雖然寒潮比較嚴重，但我們應對經驗比較豐富，加上這次農業部門還特地派來了技術員來指導防寒工作，所以基地種植收成影響不大。」黃先生表示，供港蔬菜基地已做好各項應對準備，努力保證蔬菜供應不會受這次寒潮影響。記者還了解到，廣東有關部門也已就天氣變化編寫相關防寒防凍手冊，幫助指導農業生產防凍害。

專位優先查驗 通關「零滯留」

【大公報訊】記者石華深圳報道：寒潮來襲，但並未對內地供港蔬菜造成太大影響。10日，大公報記者從深圳海關獲悉，每日經文錦渡口岸到香港的供港蔬菜在250車以上，供港物資運送平穩。

寒潮期間，文錦渡海關提前預警、準備充分，降低極端天氣影響，持續強化監督檢查力度，確保供港鮮活質量安全。對鮮活產品優先接單、優先查驗，確保通關「零滯留」。

「我們為供港鮮活產品設置了專用查驗台位，對屬於鮮活、易變質等不宜長期保存的產品，以及因其他特殊情況需要緊急驗放的農產品，都會安排優先查驗。」文錦渡海關關員表示，為確保供港鮮活產品安全穩定，文錦渡海關與供港鮮活生產企業屬地

海關建立「屬地+口岸」的共管機制，及時互通供港鮮活產品信息，形成協同監管合力。據了解，目前有100餘家企業通過文錦渡海關申報出口供港鮮活產品，其中有23家企業貨源地來自於湖南、雲南、寧夏等省份。寒潮來襲，文錦渡海關根據對企業建立檔案，建立24小時電話網絡聯繫機制，主動去電了解企業困難、制定個性化服務舉措。

據悉，文錦渡海關聯繫運輸企業加強供港鮮活產品裝運前司機體溫的檢測和申報，在運輸過程中切實做好疫情防範工作；同時嚴格開展供港農產品抽檢、監測、安全風險監控和專項檢查工作，建立「從源頭到餐桌」的鏈條式管理體系，全方位保障市場安全穩定供應。



▲深圳文錦渡口岸工作人員對貨車內供港菜進行抽檢。

火鍋食材渴市 順德魚場源源供港

【大公報訊】記者盧靜怡廣州報道：天寒地凍，熱氣騰騰的火鍋能給人帶來不少暖意，香港市民對火鍋高漲的熱情帶動供港火鍋相關食材熱銷。

提起打火鍋，順德生魚片作為地道美食而為人熟知。大公報記者了解到，香港市場上的塘魚約有30%來自順德。

從事供港水產品生意的佛山市順德區就財農產品有限公司負責人陳小姐告訴大公報，平日每天供應近千斤漁產品

到香港，近期氣溫驟降後，魚片作為火鍋食材，供港銷量每天相應增加150斤。

陳小姐表示，每年到了冬季，供港魚片需求就會大增。「因為很多時候，新鮮魚片也是廣東地區打邊爐時的熱門選擇。我們會出口新鮮的處理好的魚到香港，香港的客戶再加工為魚片銷售給市民，保證口感新鮮。」

不過，陳小姐也表示，近期氣溫急降，對魚塘養殖、捕撈等帶來一些影

響。「氣溫降，魚塘水溫降低，魚的生長速度會減慢，有些塘魚甚至會受不了低溫難以越冬，所以我們也加大了人手去照料魚塘，保證供港水產品的供應。」

供港蔬菜基地東昇農場負責人張先生告訴大公報，隨着氣溫下降，最近熱門的火鍋配菜如生菜、油麥菜等供港量也較平日有所增加。他們也在加速調配全國其他地的蔬菜基地菜源，保證供港蔬菜量穩定。

海底數據艙珠海現身 水冷環保散熱

【大公報訊】據中新社報道：1月10日，由北京海蘭信數據科技股份有限公司（下稱「海蘭信」）聯合中國船舶集團廣船國際有限公司（下稱「廣船國際」）打造的中國首個海底數據艙在珠海高欄港揭幕，標誌着中

國大數據中心走進海洋時代。「海底數據中心項目（Project UDC）」是將服務器等互聯網設施安裝在帶有先進冷卻功能的海底密封的壓力容器中，用海底複合纜供電、並將數據回傳至互聯網；海底數據中心（UDC）通過與海水進行熱交換，利用巨量流動海水對互聯網設施進行散熱，有效節約能源、資源。

據海蘭信副總裁徐坦介紹，將數據中心部署在沿海城市附近水域可極大縮短數據與用戶的距離，不僅無需佔用陸上資源，還能節約能源消耗，是完全綠色可持續發展的大數據中心解決方案。

法治中國建設規劃：依法保障「一國兩制」實踐

【大公報訊】據中通社報道：近日，中共中央印發《法治中國建設規劃（2020-2025年）》，並發出通知，要求各地區各部門結合實際認真貫徹落實。規劃提出，依法保障「一國兩制」實踐和推進祖國統一。

規劃提到，建設法治中國，必須高度重視依法保障「一國兩制」實踐、鞏固和深化兩岸關係和平發展，運用法治思維和法治方式處理好國際經濟、政治、社會事務，深入推進依法治軍從嚴治軍，更好維護和實現我國和平發展的戰略目標。規劃強調，堅持憲法的最高法律地

位和最高法律效力，堅定不移並全面準確貫徹「一國兩制」、「港人治港」、「澳人治澳」、高度自治的方針，堅持依法治港治澳，維護憲法和基本法確定的特別行政區憲制秩序，把維護中央對特別行政區全面管治權和保障特別行政區高度自治權有機統一起來，完善特別行政區憲法和基本法實施相關的制度和機制。支持特別行政區行政長官和政府依法施政、積極作為，履行維護國家主權、安全、發展利益的憲制責任。健全落實特別行政區維護國家安全的法律制度和執行機制，確保「一國兩制」行穩致遠。防範和反對外勢勢力干預香

港、澳門事務，保持香港、澳門長期繁榮穩定。

完善港人內地發展政策

規劃指出，探索「一國兩制」台灣方案，推進祖國和平統一進程。運用法治方式捍衛一個中國原則、堅決反對「台獨」，堅定維護國家主權、安全、發展利益。依法保護港澳同胞、台灣同胞權益。全面推進內地同香港、澳門互利合作，完善便利香港、澳門居民在內地發展的政策措施。加強內地同香港和澳門、大陸同台灣的執法合作和司法協助，共同打擊跨境違法犯罪活動。

在珠海揭幕。中國首個海底數據艙10日



中新社