

2023 范長江行動 香港傳媒學子內蒙古行 之 7



蒙港學子走進中國「馬鈴薯之都」烏蘭察布市，探索馬鈴薯全產業鏈模式。當地一家企業的負責人說：「如果你在香港肯德基吃薯條，那肯定有我們的產品。」在烏蘭察布察右前旗，學子參觀了「薯都」馬鈴薯博物館，在察右後旗親身體驗了挖掘馬鈴薯，明白了馬鈴薯的「前世今生」。烏蘭察布市計劃，到2025年，該市將打造成为產能超百萬噸、產值超百億元（人民幣，下同）的「雙百級」馬鈴薯產業發展展示範區。



掃一掃 有片睇



▲學子在產業園了解馬鈴薯的種植過程。

大公報記者喬輝攝

大公報實習記者
林渲楠、李樂兒烏蘭察布報道

▶學子參觀了「薯都」馬鈴薯博物館。

大公報記者王月攝



中國薯都拓全產業鏈 產值直指百億

烏蘭察布薯條加工佔全國40% 出口全球逾30國

烏蘭察布市位於內蒙古中部地區，地處中溫帶，海拔較高，全年氣候冷涼，得天獨厚的地理環境造就了「馬鈴薯之都」的美譽。該市馬鈴薯播種面積300萬畝，種薯企業16家，加工企業34家，種植主要以合作社和種植大戶為主。

智能生產 與國際食品企合作

2016年，薯都凱達食品落戶察右前旗，是一家從事以VF（真空、低溫、油浴、脫水技術）馬鈴薯、法式薯條、果蔬脆品、豆製品等產品研發、生產、加工、銷售為主的現代化加工企業，產品主要銷往北京等全國32個省份及30多個國家和地區。7年完成加工能力從7萬噸到67萬噸、年產值從5億元到40億元的飛躍，在國際市場上打響中國「薯都」的品牌。

薯都凱達食品自7年前策劃打造1550畝馬鈴薯國家級產業園，截至目前累計完成投資32.15億元。該公司策劃部項目經理張娜介紹，現已完成一期、二期、四期項目工程的建設，預計下月三期二號工廠40萬噸將投產。目前，產業園可實現年加工能力70萬噸，年產值近40億元，年利稅4億元。張娜補充說：「產業園直接帶動2000人就業，讓3萬種植馬鈴薯的

農戶年增收1000至2000元。」

該公司外聯副總王濤表示，主營銷售產品之一的冷凍薯條，採用了國際行業頂尖自動化裝備，打造出全球行業首條集可視化、數字化、智能化為一體的安全食品生產線，並與肯德基、漢堡王、德樂士等眾多國內外知名食品集團合作。在產業園內，學子品嘗了多元化馬鈴薯製品，如黃瓜味和燒烤味薯條、西紅柿味薯餅、馬鈴薯酸奶餅等。

加工深度延展 拉動經濟發展

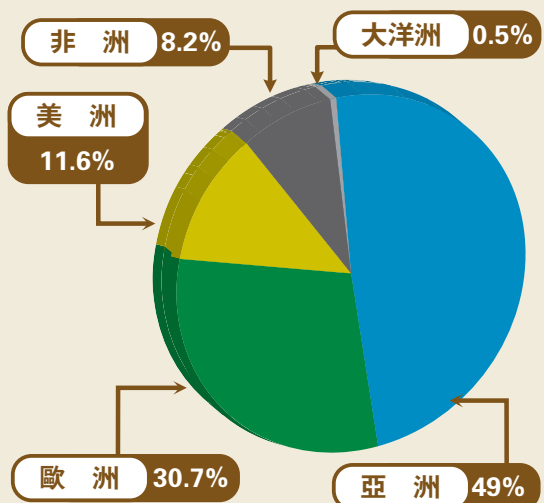
據介紹，薯都凱達食品所在的察右前旗是烏蘭察布市推進馬鈴薯全產業鏈發展最完整的區域之一，以其為示範區，薯條加工佔全國份額40%，出口佔全國份額20%，為烏蘭察布的經濟發展注入大量動力。當地政府計劃到2025年，力爭將烏蘭察布打造成为專用薯品類突出、種植標準規範、加工深度延展、流通體系完善、科研創新領先、產業鏈條完整，產能超百萬噸、產值超百億元的「雙百級」馬鈴薯產業發展展示範區。

至於察右後旗，則評為「全國馬鈴薯標準化種植示範縣」，去年種植面積15.8萬畝，預計產鮮薯6億斤左右。在那裏，學子參觀了漫山遍野鮮食的馬鈴薯種植情況。

全球馬鈴薯種植概況



全球馬鈴薯產量分布

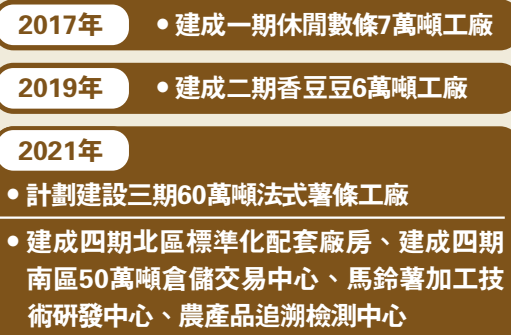


大公報記者任芳瑛整理



▲學子認真採訪，了解馬鈴薯種植情況。大公報實習記者林渲楠攝

凱達馬鈴薯產業園建設進程



大公報實習記者林渲楠整理

產在火山群 含豐富鎂鐵鈣

優質農業

烏蘭察布察右後旗七頃地村擁有寬闊的土地、豐富的陽光和雨水資源，成為馬鈴薯（又稱土豆）種植的絕佳之地。薯農智福河告訴學子：「這是高標準農田生產，產在火山群的優質馬鈴薯。澱粉含量高，口感好，有20多種煮法。」

七頃地村主要產出三種馬鈴薯，包括「後旗紅」、工業土豆希森6號和沃土5號。前者棉紗感，適合製作薯片、薯條，後者澱粉含量高，適合炒菜。與傳統大型馬鈴薯種植區相比，烏蘭察布察右後旗的馬鈴薯，皮薄、肉質飽滿，保留了營養成分，又多了一份口感。

「後旗紅」有別於港生在南方所見的馬鈴薯，表皮深紅色，裏頭卻是黃肉，標準大小與一般馬鈴薯相差不多。因口感佳、味道好，富含鎂、鈣、鐵等多種對身體有益的礦物質和微量元素，令察右後旗馬鈴薯享有「火山養生綠色食品」美譽。

高科技種植 每畝產出7000斤

智福河介紹，馬鈴薯種植期間採用高隴覆膜技術，通過在農田表面鋪設特殊的複合塑料薄膜來覆蓋土壤，起到保溫、保濕、防草、殺菌等作用，可以提高作物產量和質量。「薯農實施機械化，利用設備進行水源提取、輸送和噴灌……」智福河對馬鈴薯高科技種植侃侃而談。另一位薯農介紹說：「每畝地種三年馬鈴薯，然後換種玉米。這種模式可以讓每畝地產出馬鈴薯6000至7000斤。」馬鈴薯讓薯農致富，實現小土豆帶動大產業。

港生吳世怡體驗了馬鈴薯的挖掘過程。她捧着兩個馬鈴薯說：「這是我第一次挖馬鈴薯！」兩手沾滿泥土，滿足感溢於言表。在晚上的篝火晚會上，吳世怡把烤好的馬鈴薯分給學子享用，其外層軟糯可口，內層帶着微微脆爽感，「今早挖的馬鈴薯還有土地的氣息，每個都能感受到自然的甜味！」

大公報實習記者翁惠焜、吳天怡、史宇晴、何彤茜



▲香港學子吳世怡說：「這是我第一次挖馬鈴薯！」大公報記者喬輝攝



▲學子在採訪薯農。大公報實習記者馬見穎攝

明代作貢品引入中國

話你知

「錐形、糖葫蘆形甚至呈條狀，這些都是馬鈴薯嗎？」看着展牆上各具特色的馬鈴薯，學子紛紛發出疑問。

薯都凱達食品策劃部項目經理張娜介紹，馬鈴薯最初的樣子奇形怪狀，人們都不敢吃，後來經過人工培育，才長成了如今平平的、圓圓的樣子。」其中，通過人工培育研發

的希森6號單畝產最高9.38噸，平均畝產8噸，明顯超出了其他馬鈴薯平均的2.5萬噸。

說起馬鈴薯來源，還要「歸功」古印第安人在南美安第斯山脈發現野生馬鈴薯，後來由西班牙殖民者從南美引入歐洲；同期，大約明代萬曆年間，馬鈴薯作為貢品在京津一帶進入中國。

大公報實習記者李樂兒、林渲楠

百年熏雞 連接歷史與文化的橋樑

聲名遠揚

卓資熏雞、山東德州扒雞、河南道口燒雞譽為中國「三雞」，並列地方禽製品榜首。其中，熏雞來自內蒙古烏蘭察布市卓資縣，擁有近百年歷史，學子早來到全亞洲唯一一家以「雞」作為主題的博物館——熏雞博物館，了解熏雞的故事。

熏雞從製作到加工都有獨特的技藝和工藝，由於它的獨特風味和歷史文化價值，卓資熏雞已被列入內蒙古的非物質文化遺產。

風味獨特 列入非遺

「熏雞也可以建起博物館嗎？」學子滿懷疑惑跨過木門檻，走向那扇敞開着無盡神秘的博物館大門。進入大廳，

映入眼簾的是一個大型的熏雞梯形模型。顯眼的「卓資山熏雞」黃色字迎面而來，後面展示了無數隻黃色的熏雞，恍若真品，給人極其強烈的視覺衝擊。

「在1934年，李珍汲取了本地傳統



▲熏雞博物館內，展示了現代化養雞技術。大公報記者喬輝攝

滷製工藝並結合熏製技術，創造出了令人讚嘆的卓資山獨特熏雞工藝。」博物館講解員講述。據傳，1958年夏天，一位遊客從卓資山購買了七隻熏雞，十天後回到家，驚喜地發現這些熏雞的美味並未受到任何影響。自那時起，卓資山熏雞以其卓越質量和保鮮能力聲名遠揚，口口相傳。

在熏雞博物館展廳裏，通過以照片、文字和音頻多媒體展示的方式，詳細描述了製作熏雞所用的傳統工藝和技術，探索熏雞的歷史淵源和卓資熏雞在當地生活中所扮演的角色。不少學子說，熏雞不僅是一個美食，更是一個連接歷史與文化的橋樑。

大公報實習記者翁惠焜、吳天怡、勞綺瓊、史宇晴、何彤茜

農村新景象 猶如桃花源

美麗如畫

一條條平坦的水泥路蜿蜒延伸，一座座農家小屋錯落有致，走進烏蘭察布市察右前旗南村，眼前是一幅美麗的新農村景象。學子們在活動中心，還大展身手，與熱愛藝術的村民一起作畫寫書法。

學子首先參觀了南村的展館，展館內有小橋流水區、生態魚塘區、思考讀書區和綠色植物區，將南村的新農村特色融合在一起。走出生態園，乘坐觀光車行駛在平坦的水泥路上，路面乾淨整潔，路旁花木繁盛，牆壁上繪有當地特色的動植物和其他壁畫，景色宜人。

沿途還有各類大棚，包括水果大棚、蔬菜大棚和採摘園，處處彰顯着

新農村的生機勃勃。在南村活動中心，許多村裏的書法家在屋裏書寫、繪畫，看到來訪的遊客，村民們熱情地教學子如何寫出好看的毛筆字，猶如《桃花源記》：「黃髮垂髫，並怡然自樂。」

大公報實習記者馬詩瑩、李亞妮



▲村裏書法家正在書寫。大公報實習記者林渲楠攝