

# 建成灣區「菜籃子」基地121個 供港澳蔬菜基地110個

## 永州嚴選供港菜 每株都有「出生證」



**早上8點不到**，湖南永州市新田縣的東昇富硒蔬菜基地員工肖光清同往常一樣，來到家門口的供港菜地，開始每天上午的間苗、除草。近年來，永州市依託面向粵港澳大灣區的區位優勢，建成大灣區蔬菜類「菜籃子」認定基地121個、認證供港澳蔬菜備案基地110個。種類豐富、新鮮質優的永州菜源

源不斷豐富港澳市民的「菜籃子」。

傳統新春佳節將至，供港蔬菜迎來採收旺季，近500名採摘人員正在忙碌。目前，該基地每天需供港蔬菜30噸左右，多時50噸。從這裏走出的供港菜，每一株新鮮蔬菜都帶着「出生證明」，於翌日凌晨就抵達香港，新鮮、安全地進入千家萬戶港人的餐桌。

●文/圖：香港文匯報記者 姚進 湖南報道



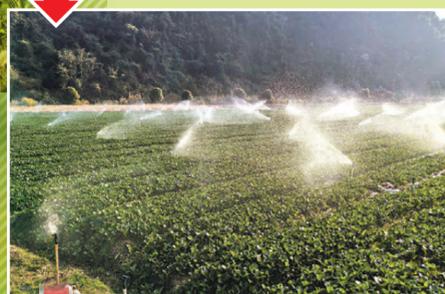
●基地供港蔬菜長勢良好。



●上午8點，基地員工在間苗除草。



●下午1點，基地員工在摘菜。



●下午4點，自動噴灌系統開始給蔬菜澆水施肥。



●晚上6點，基地員工進行安全檢測。



●晚上7點，供港蔬菜在裝車，該批蔬菜第二天凌晨將到達香港。

東昇富硒蔬菜基地有6,500多畝，放眼望去滿是青綠。頭戴簷帽、腳穿膠靴的朱大姐一直彎腰快速間苗、拔草，她今天上午的任務是三壟180米長、1.5米寬的面積，幹完才能收工。

「這是第二次間苗除草，半個月前間化了第一次，後面還要間化一到兩次。」肖光清說。

與肖光清一起間苗除草的有30多人，她告訴香港文匯報記者，他們分了8個組，上午間苗除草，下午摘菜。肖光清和同事們負責的這片菜地約400多畝，是港人最喜歡吃的新田菜心，15天前播下的種，生長周期為60天。其間，基地會按供港蔬菜要求進行種植管理、生長監測、農殘檢測等。

### 「摘菜是個技術活」

**下午1點**，肖光清和同事們來到組長指定的菜地摘菜。今天天氣比較好，早上沒有霜凍，菜葉上沒有露水，這批菜不需要冷鏈保鮮可直接發往香港。5個小時後，肖大姐摘菜約400斤。

「這種青菜在咱們這兒叫『菜薹』，在香港叫『遲菜心』。」來自四川大涼山的婦女日谷告訴香港文匯報記者。

日谷像一隻候鳥，每年隨着不同季節到各地的蔬菜基地摘菜，和她一起來的還有雲南、廣西等地的姐妹近100人。「基地有大批供港蔬菜訂單，這個春節我們就住在基地。」日谷告訴香港文匯報記者。

從上午10點忙到下午4點多，日谷已經採摘了50多籃蔬菜，每採摘一籃，日谷就要從口袋裏取出一張卡片放進籃子，卡片上記錄了這一批菜的採摘地點、數量、經手人以及目的地。現場工作人員表示，蔬菜進入分揀中心後，基地辦公室會給每一批蔬菜填上一份「流向單」——也就是這一批蔬菜的「出生證明」。

香港文匯報記者跟隨日谷摘菜發現，每一株菜，她只摘取最頂尖的一小部分，三分之二留在菜地。「供港蔬菜對標準化的要求比較高。農業

不能用，肥料只能用有機肥，收割青菜時切口角度要一致，收割下來的青菜要一般高、一般粗，摘菜是個技術活兒。」工作人員告訴香港文匯報記者。

### 照單加工 粗精兼備

**傍晚6點**，基地的供港蔬菜加工區內，員工們正對下午陸續運來的菜心、奶白、遲菜心、芥蘭進行分揀、切割、打秤、包裝、貼籤。「供港澳蔬菜的種植從播種、施肥、栽苗、管理到最後的收菜，每一步都不能出錯。貨到深圳後，我們還根據香港客戶訂單需求，分別進行粗加工和精加工。商超、街市、餐廳、食堂等各有不同的鮮菜產品標準。」基地負責人劉文對香港文匯報記者說。

### 夕發朝至 配送到位

**晚上7點**，貨車司機皮師傅剛將車停穩，工作人員立即對整車進行全方位的殺菌。隨後，4名搬運工人將已經準備好的一箱箱蔬菜裝進車廂。「前面已經有5台車出發了，你看坪裏還停了7台車。」皮師傅介紹，車到深圳要開6個多小時，他要趕在翌日凌晨兩點前將蔬菜送到設在深圳的加工車間再次分揀、檢測。「我們要在翌日凌晨4點開始按既定路線送貨，供給香港商超、市場的蔬菜早上8點前就能全部配送到位。」劉文告訴香港文匯報記者。

### 逢出必檢 合格准出

**晚上10點多**，東昇富硒蔬菜基地檢測中心檢測室燈光明亮，檢測員段雲芬和她的同事正將下午分批抽樣回來的菌菇、辣椒、紅皮蘿蔔等一一擺放，逐一檢測。「這是採摘前的最後一次檢測。此前，這批蔬菜分不同時段進行了三次檢測。」段雲芬告訴香港文匯報記者。

據了解，這批蔬菜是第二天要採摘的，目的地還是香港。段雲芬所負



永州地理位置示意圖

責的檢測室，只是東昇基地自檢自查的檢測室，基地對每一批蔬菜嚴格實行「初期、中期、後期、採摘前」四檢制度。除此之外，永州海關還要定期進行兩次抽樣檢測，推動蔬菜專業村及供港澳蔬菜基地自律檢測室建設全覆蓋，做到逢出必檢、合格准出。

永州市農業農村局服務中心主任楊祝學介紹，永州市是長江以南首個、全國第四個國家級出口食品農產品質量安全示範市，創新實行「農田到市場」全覆蓋、多層級、網絡化質量管控機制，全面推行「兩證+追溯」管理，實現粵港澳大灣區「菜籃子」基地追溯管理、品牌蔬菜產品承諾達標合格證開具、品牌蔬菜農產品「身份證」管理三個全覆蓋，所有蔬菜產品一單一檢、一檢一碼、碼碼可查，做到出口蔬菜100%來源可溯、100%質量可控。

## 智能監測種植 屬地直供快速通關

在新田縣東昇農場智慧蔬菜大棚控制室，51歲的劉井雄留意自動化控制系統和智能感知設備上的數據。每天7點不到，他就來到大棚內，對溫度、濕度、光照等環境參數的實時監測和精準調控，讓辣椒、白菜、茄子等有機蔬菜茁壯成長。

大棚內，室內溫度達到29℃，柱式水培生菜、大青菜、巨培南瓜、水果番茄、大紅長匣2號等蔬菜茂盛生長。

劉井雄告訴香港文匯報記者，冬天，外面溫度很低，大棚裏有7-8℃，甚至更高；夏天，室外40℃左右，大棚內可降到20℃以下。智能控制大棚溫度，可提前育苗、移栽。集智慧化、數字化、生態化於一體的蔬菜種植模式，節約用水90%、用肥30%、人工80%。有了「黑科技」加持，傳統生產模式正向智慧化、現代化轉型升級。

為促進物流通關便利，長沙海關在永州率先開展出



●基地專家正在控制室觀測大棚溫度、濕度、光照情況。

口新鮮果蔬監管模式改革，試行供港果蔬拼裝模式，將出口食品安全監督抽檢取樣環節前置到蔬菜種植環節，並綜合日常監測結果，作為放行評定的依據。

### 生鮮果蔬無需換車 產銷地無縫對接

據永州海關副關長李江民介紹，近年來，永州海關從以下幾個方面進行了嘗試與探索。一是「果蔬拼裝」改革，供港

蔬果可通過同一輛粵港兩地車直接申報通關供港，比以往水果、蔬菜分車供港節約了運輸成本；二是「集中申報」模式，大幅節約企業報關時間，提升了供港蔬菜的新鮮度和品質；三是屬地監管+產地直供，以往永州蔬菜供港需到深圳加工換裝車輛後通關，現在在口岸海關和屬地海關的協作配合下，部分永州蔬菜可直接通過粵港兩地車由產地到港市場對點直供。

記者了解到，這幾項舉措出台後，永州出口果蔬查驗效率提高了50%，通關進程縮短80%，企業物流成本壓減30%。經文錦渡口岸、港珠澳大橋口岸直供快速通關，永州生鮮果蔬最快7個小時就可直達香港市場，無需換車，做到產銷地無縫對接。

## 「菜籃子」大有文章

### 永州人回鄉創業

「我2022年5月從廣西回村流轉600多畝土地，種富硒蔬菜。第一年回本，第二年產值達500多萬元（人民幣，下同）。」湖南振成生態農業發展有限公司老闆羅成剛告訴香港文匯報記者。羅老闆此前在廣西做傢俬產品，年收入500多萬元。當他獲知在家鄉的「菜籃子」產業大有文章可做，於是選擇回鄉創業。

在永州，常年空氣質量優良率將近100%，水環境質量多年保持全國地級及以上城市前20位，霜期短、光照長，受颱風、冰凍等極端災害影響極少，是得天獨厚的優質「菜園子」。

目前，當地各個縣區均有出口果蔬，其中表現亮眼的包括江華、江永、新田等，此外祁陽、雙牌等縣的特色單品在遠洋市場也取得了突破。2024年，永州果蔬共計出口29個國家和地區，其中出口中國香港110.9億元，佔永州同期果蔬出口的88.3%。

「2024年新招引蔬菜產業單個投資5,000萬元以上項目11個，簽約投資額10.71億元，已投資2.08億元，已開工建設項目7個，已建成投產項目1個。新增出口國家吉爾吉斯斯坦、老撾、印度、韓國、沙特5個。」永州市農業農村局服務中心主任楊祝學介紹說。