



農曆新年臨近，不少市民已經開始置辦年貨。香港街市每日供應的新鮮果蔬，不少來自內地田間地頭。從田間耕耘到冷链飛馳，從精準檢測到口岸交接，一車車鮮嫩蔬菜背後，是平凡勞動者日復一日的堅持。這日，香港文匯報從供港菜基地之一廣西賀州出發，隨車一路赴港，記錄下這條「新鮮通道」背後的他們。



掃碼睇片

●文/圖：香港文匯報記者 曾萍

廣西賀州

供港菜背後的他們

從廣西賀州田間到香港街市 本報記者隨行記錄

日常管理 基地負責人



香港文匯報廣西傳真

人機協同 精準管護

在賀州農投正地農業發展有限公司鐘山基地，供港蔬菜的生長是一場由人與數據共同協作的精密作業。「你看，這個基地今早濕度偏低，系統已經提示補水了。」基地負責人黃濤站在屏幕前，查看實時數據。對他而言，這些畫面和數據是連接田間與指揮中心的「神經脈絡」。

土壤濕度是否達標？酸鹼度是否適宜？系統一旦預警蔬菜「渴了」「餓了」，他便立即通知基地管理員執行。「以前管理靠經驗、靠跑腿，現在靠數據、靠系統。」黃濤說，「但系統背後，依然是人來做判斷、來執行。」

檢測員



香港文匯報廣西傳真

廣西賀州

檢測樣本 嚴謹把關

採收前，檢測員王玉花從菜地裏不同角落摘取蔬菜樣本，帶回基地檢測室進行農殘、重金屬等數十項快檢。「數據達標了，田裏才能開始採收。」她表示，這些樣本還會被定期送至賀州市檢驗檢測中心，接受更全面的實驗室檢測。

賀州近年來已構建起覆蓋全產業鏈的供港蔬菜標準體系，累計發布團體標準20項，其中4項更升格為廣西地方標準。王玉花的檢測是標準落地的第一道關口。

2024年6月，香港CMA檢定中心在賀州設立分中心，意味着這裏的檢測結果可直接獲得香港認可。「我不是在做檢測，是在守一道門。」王玉花說，這道門，一頭連着賀州農戶的汗水，一頭通向香港市民的餐桌。

9點 採摘人

採收蔬菜 技術考究

早上9點，基地菜心田裏一片忙碌。來自貴州安順紫雲縣的楊勝根和工友們彎腰揮鐮刀，動作利落。楊勝根是真正的「巡迴採摘人」。每年，他帶着老鄉從寧夏、甘肅，再到廣東、廣西、海南，隨着不同產區的蔬菜成熟期輾轉南北。「九月到過年這段時間，廣西暖和，菜也長得好，我們就在這兒扎下來。」

基地管理員徐相松站在田埂上點頭道：「香港市場講究『顏值』，擺出來要整齊，吃起來要鮮嫩。」而這份「講究」，最終落在「楊勝根們」的手上。楊勝根隨手拿起幾株剛摘的菜心比了比，「長度控制在15到20厘米之間，不能太長，否則口感老，賣不掉。粗細也得均勻，擺在一起要整齊。」技術靠口傳身教，老手帶新手，從握刀角度到下刀位置，一點一滴磨煉出來。



約12點 分揀打包工

冷链作業 保障品質

中午時分，剛採摘的蔬菜被冷链車火速運往冷库。分揀打包工人們穿着厚實的保暖衣物，立刻投入到緊張的工作中，陳小照便是其中一員。「剛離土的蔬菜得先在分揀線『洗白』，把破損、長短不合格的都挑出來，這樣商品率能提升30%。」他一邊說着，一邊剔除品相不佳的菜葉。

陳小照的手指凍得微紅，動作卻絲毫不慢：先在箱底鋪上兩片冰袋，再把菜心根朝下、葉朝上擺好，封箱後還要特意倒置靜置幾分鐘。「這樣冷氣才能從上往下沉，整箱菜都涼透，到香港才不會焉。」他解釋道，語氣裏帶着多年經驗的篤定。

陳小照和十幾名工友每天要處理數噸蔬菜，從中午便開始忙碌。這些菜第二天一早就要登上供港冷链直通車，6小時內抵達香港市場，實現「當天採、翌日達」。「我們多快一分，菜就多鮮一分。」陳小照笑着說。



翌日8點

海關關員

全程追蹤 護航安全

供港蔬菜冷链車旁，賀州海關關員手持記錄儀，仔細查驗。作為賀州海關綜合業務科副科長，張優果早已熟悉這套流程：查驗外觀、稱重覆核、監督鉛封——每一步都必須精準無誤。

鉛封「咔嚓」一聲鎖上，意味着這輛貨車從賀州到香港口岸途中不得開啟，全程受控。與此同時，賀州海關監控中心內，關員們正緊盯着屏幕，通過溯源系統對這批蔬菜進行全程跟蹤。

「從田間到口岸，每一步都有紀錄。」張優果介紹，針對供港蔬菜鮮活易腐的特點，他們專門設立綠色通道，實施優先查檢，實現隨報隨檢、隨檢隨放。



鍾山縣水墨稻香優質稻 產業示範

9點-15點

香港司機

專注奔赴 無縫交接

香港司機阿豐在賀州基地的報關單上簽下名字，核對完貨品信息後，他利落地關上車門，發動了冷链貨車。跑這條線不過半年多，阿豐卻已愛上了廣西的路。「高速不堵，車少景美，開起來特別舒服。」他說，比起過去依賴進口蔬菜的日子，現在從廣西直送的菜心、豆杯不僅更新鮮、更便宜，還能當天到港。

「這不只是一份工，也是在為兩地『送新鮮』。」下午3點左右，車輛抵達深圳文錦渡口岸。他仔細清點隨車單據，反覆確認貨櫃鉛封完好，才與另一位司機進行交接。「每一程都要清清楚楚，菜的新鮮和安全，都是從這些細節裏來的。」交換駕駛座後，阿豐站在路邊，目送貨車繼續駛向香港方向。



深圳文錦渡口岸

香港

16點

檔口老闆

新鮮實惠 服務街坊

下午4點，冷链車抵達香港沙角邨街市，檔口老闆昇哥打開車廂，涼意撲面，來自賀州的菜心、豆杯還保持着田間的水靈。「蔬菜擺放也是門學問，半點馬虎不得。」昇哥將青綠鮮亮、粗細均勻的菜心一根根對齊，整齊擺放在攤位最顯眼的位置。

整理完畢後，昇哥又忙着給蔬菜分類、定價。「定價要實在，再根據當天銷售情況靈活調價，能讓街坊們吃到實惠又新鮮的菜，才是最要緊的。」看着街坊們滿意的笑容，昇哥的臉上也漾起樸實的笑意。



一棵蔬菜的灣區之旅，終在港人餐桌落下溫馨句號。無數平凡勞動者日復一日的堅持，早已成為港人「菜籃子」裏最堅實的底色。他們用汗水澆灌希望，用責任守護品質，讓每一棵蔬菜都承載着溫暖與信任。故事的最後，是一車青綠安然抵達，而守護新鮮的故事，日復一日，仍在繼續。