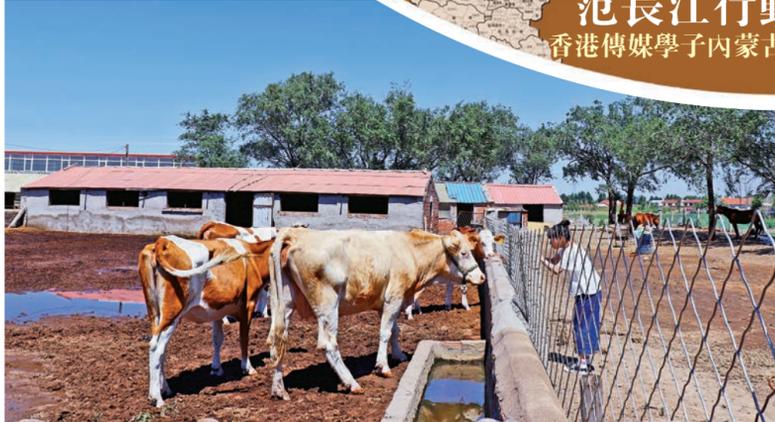


2017 范長江行動 香港傳媒學子內蒙古行 9



香港學子在牛圈外拍攝牛群 大公報實習記者黃環瑤攝



港生參觀科爾沁牛業的屠宰與生產流水線 大公報實習記者王月攝

活牛供港十八載 品質達歐盟標準 科爾沁牛肉打上「身份二維碼」

參訪團學子與科左後旗巴嘎塔拉蘇木烏日都巴嘎布拉克嘎查黨支部書記劉金山交流 大公報實習記者黃環瑤攝



「天蒼蒼，野茫茫，風吹草低見牛羊」，因為得天獨厚的自然條件，內蒙古一直是供港牛肉的重要來源地。日前，「范長江行動——2017香港傳媒學子內蒙古行」參訪團就來到內蒙古科爾沁草原，深入採訪科爾沁牛業的發展運營情況。擁有歐盟食品衛生標準的科爾沁牛業一直以其高品質牛肉產品成為內地牛肉業的翹楚，2000年開始供港活牛。令人驚嘆的是，現在每一塊科爾沁牛肉都有專屬的「身份二維碼」，借此消費者便可用電子手段追溯到這塊牛肉的全部重要信息。

大公報實習記者黃環瑤、吳長青、李嘉韻、黃倩婷科左後旗報道

科爾沁草原素有「黃牛之鄉」的美譽，是科爾沁牛、西門塔爾牛的繁育基地。五十年來，西門塔爾牛在科爾沁草原得到大面積推廣和養殖，形成了中國西門塔爾牛草原類群，為牛肉產業化提供了十分重要的牛源。目前科爾沁區轄有5個國有農場：胡力原種繁殖場、莫力廟羊場、哲南農場、三義堂農場、半截店牧場。當地堅持「壯大、扶優、扶強」的原則，因此肥牛養殖、母牛養殖、肉牛加工生產以及牲畜交易市場的規模都很大，堪稱牛產業大市。

與生產車間，親見了一頭牛是如何變成各式各樣牛肉製品的。在了解到當地牛肉會長期供港後，港生們更添濃興致，紛紛向企業負責人追問精品牛的飼養加工等問題。特別值得一提的是，科爾沁牛業的每一塊牛肉在入廠後都會被電腦按順序登記，就像人類擁有身份證號碼一樣，它們也都有證明自己身份的「二維碼」。每位消費者要想追溯了解「牛肉的一生」，只要掃一掃包裝紙上的二維碼，「是公牛還是母牛、飼養的廠主是誰、牛是吃什麼飼料長大的」等信息都可一目了然。

民眾減食肉量保供港牛

根據科爾沁牛業有機肉牛養殖基地工作人員的介紹，在科爾沁牛業尚未發展成熟的1999年時，內蒙古通遼市就主動爭取供港配額，並自2000年1月1日起實施《供港澳活牛檢驗檢疫管理辦法》後，成為內地供港最重要的牛肉來源地之一。由於當時出肉率不高，為了有限保證供港牛肉的數量與質量，當地人還主動減少了自己的食肉量，而也正是靠著這種為客戶着想的服務意識，當地牛業發展十分迅速。

在科爾沁牛業，港生們不僅與動物地與個頭碩大、皮色油亮的精品牛來了個「親密接觸」，還頭一次走進科爾沁牛業的屠宰

德國技術人員現場監理

科爾沁牛業始終重視牛肉的質量保證，並擁有極高規格的牛肉審核過程。在內地，科爾沁牛高標準的生產製作標準和衛生監控體系，一直堪稱全國典範。目前，科爾沁牛業通過歐盟進口生鮮標準，工廠的設計和建設都嚴格按照歐盟食品衛生標準完成，並建立了HACCP食品安全質量控制體系。科爾沁牛業還是內地唯一由德國設計院設計，經歐盟衛生部門認可設計方案後建成的企業。工程建設全由德國工程技術人員進行嚴格的現場施工監理，是一項完全符合歐盟標準的肉食品加工工程。



一頭牛的美食宣言

我是一頭在科爾沁大草原上土生土長的西門塔爾牛，身為優質高檔牛肉品種，我不僅育肥效果好，屠宰精肉率高，而且肉質鮮嫩，質量優良，深受人們喜愛。從出生開始，我就在大草原上遊玩，食用由榨條製成的無污染綠色飼料及純天然優質牧草，在標準化的養殖基地中漸漸長大。經過三年的培育，我已經達到了屠宰標準。科爾沁牛業是一家清真企業，為了讓我少些痛苦，他們一直採用傳統的清真屠宰方法。我的身體在進入生產車間後被分成了許多小的部分，而每個部分的加工

都要經歷十幾個環節，每個環節都有一位專門的工作人員負責，保證不會遺漏任何一個步驟，讓到消費者手裏那部分保持最好的口感質量。其後通過仔細包裝、冷藏等步驟，我就被運銷到各地菜市場、超市等地，再走上廣大市民的餐桌。除了一般的食用肉部分，我身體的其他部分也可以被充分利用。比如牛脂肪，屠宰分割過程中會把多餘的脂肪剔除，積累後煉製成牛油；牛血通過蒸、乾、煉等步驟可以做成血粉對外銷售；牛骨頭經過化製，提煉成肉骨粉出售，或者直接賣用於熬湯滋補；牛角經過漂白、打磨等工

序可以製成牛角梳或其他工藝品……全身被充分利用。
(實習記者 黃環瑤、吳長青)



▲養牛合作社裏的牛群 大公報實習記者黃環瑤攝

「庫倫蕎麥」遠銷星日韓

【大公報訊】實習記者王穎雯、蘇琬斯庫倫報導：蕎麥，起源於中國，最早在公元前5世紀《神農書》中將蕎麥列為八穀之一，不僅可以當作糧食，亦有藥用價值，《本草綱目》就曾提及「苦蕎味苦，性平寒，能實腸胃，益氣力，續精神，利耳目，煉五臟渣穢」。在現代的研究中，更發現蕎麥有降血壓血脂血糖的作用。內蒙古通遼市庫倫旗盛產蕎麥和雜糧雜豆，蕎麥年產1500萬斤以上，一直有「中國蕎麥之鄉」的美譽。2006年，「庫倫蕎麥」通過了國家工商總局原產地商標認證註冊。如今，庫倫的蕎麥黃酒、蕎麥白酒、蕎麥米、蕎麥麵等系列產品不但在內

地銷售，更走出國門，遠銷至日本、韓國、新加坡等地。據了解，庫倫的蕎麥均是純天然的。經動物試驗後證明除能起保健功效外，還能抗氧化，控制糖尿病、有降血脂等功效。此外，研究還發現，當地的蕎麥藥利用蕎麥加工提煉製成的油菜蜂花粉對前列腺病的治療很有幫助。



▲工作人員向港生介紹蕎麥產品 大公報實習記者王月攝

進口轉外銷 醬菜打翻身仗

【大公報訊】實習記者崔瑤涵為蘭浩特報導：唐朝鑿真和尚將中國傳統醬傳到日本，經日本傳承發展，形成了味噌。如今，人們都知道味噌是日本醬，卻不知它是在中國醬的基礎上演變而成的。過去，味噌多是由日本進口，近年來，內蒙古企業科沁萬佳公司的味噌產品卻反過來遠銷日本、美國、歐盟、香港等國家和地區。可以說，這家中國內蒙古的企業，幫助中國醬菜打了一個翻身仗。味噌工廠是內蒙古萬家食品有限公司的第一工廠

。科沁萬佳生產味噌的工序尊重原料和傳統的釀造程序，就是為了保存原料的營養價值與口感。一位生產線上的老工人告訴港生，只有這樣，生產出的味噌入口後，人們才會感覺飽滿。科沁萬佳總經理于海龍說：「對於調味品出口，我們深有體會，它不僅僅是一種商品，更是中國食品的使者。在這一點上，我們肩負着重大的責任和希望，我們的產品到了海外，它就代表着中國食品。」

供港食品盛行「有機」風

【大公報訊】實習記者張善雅科右中旗報導：近年「有機」概念盛行，不少港人崇尚有機生活，日前，一眾香港傳媒學子參觀了數家內蒙古企業，它們的產品有一個共同點——「有機」。內蒙古科沁萬佳總裁李紅玫告訴港生，「由2008年開始，企業每年出口200噸味噌往香港。而公司的產品原料就是以有機為主。」在參觀途中，一些香港學子更親嘗以有機原料製作的味噌湯，不少學子在湯剛盛出時，已聞到陣陣黃豆清香。二龍屯公司副總經理羅軍也指，「銷往香港的黃金米、翡翠米和黃金苗都是有機米，而且10分鐘內便可煮熟，很符合香港人的需求」。金格勒公司副總經理盧陽則表示，「我們公司除了銷售雜糧外，就是有機葵花籽油、有機芝麻油、有機調和油等」。據了解，十多年前，內地有機企業就已超過千家，有機食品種類也超過千種，而價格一般高出普通食品3-5倍。綠色食品、有機食品似乎已成為優質食品的代名詞，而在供港食品領域，「綠色有機」更成為一種持續強勁的風潮。

草原品酒師：味蕾敏銳酒量好

【大公報訊】實習記者李寅舟、谷昕澤、趙倩婷科爾沁報導：日前，「范長江行動——2017香港傳媒學子內蒙古行」參訪團來到蒙古王酒業，除了品聞庫房濃香的白酒之外，還得到機會近距離接觸「白酒品酒師」的工作情況。蒙古王酒業白酒品酒師才向東透露，這個職業可不是有夢想就能擔任。除了酒量一定要好之外，敏銳的感官能力亦是必不可少的。誰說猛烈的白酒永遠只是男性餐桌的點綴品？身為女性的才向東1990年從化學分析專業畢業後即成了一名職業品酒師，如今已與白酒為伴二十七載。「做白酒品酒師，一口氣半斤

以上基本中的基本吧？」才向東指着面前70多度數的原漿酒笑着說。品酒師除了酒量好，品酒師還需要能夠在「一聞一品」中立馬分辨出清香、濃香、芝麻香等不同的白酒香型。才向東解釋說，除了一系列的理論考試外，在成為品酒師的道路上必須經過感官質量考核，如把五杯酒按質量的高下排序，指出每杯酒的不同香型等，並在數杯酒中找出香型重複的幾杯。如果沒有一定的天賦，僅靠後天不斷喝酒，這類能力亦是難以達到的。作為古老的遊牧民族，蒙古族人民愛酒，

也非常擅長釀酒。蒙古白酒屬於濃香型，特色是用雜糧釀製，由於製作過程需要用到傳統工藝，所以頗為複雜。如果釀製過程中有一點兒不正確的地方，也會影響到酒的味道，因此在釀酒過程中要特別注意，必須把原漿酒儲存一年以上，然後再做勾兌調味，後再儲存半年以上，才可進行包裝外售。值得一提的是，蒙古白酒的包裝也極具特色。以蒙古王為例，不同類型的酒會配上不一樣的包裝。比如用到蒙古族服裝做概念，或是用武士盾牌的小飾品作陪襯，使產品極具文化特色。



▲港生在蒙古王酒業現場「品酒」 大公報實習記者王月攝