

各界扶貧促進會擬設基金 促南江黃羊產業化

港引入黃羊 助川民致富



省委會書記彭清華(右)會見促進會召集人譚錦球一行



▲香港各界扶貧促進會榮譽顧問林武(右三)和考察團成員在南江縣實地考察
大公報記者李兵攝

香港各界扶貧促進會(籌)早前與四川省巴中市簽署精準扶貧《合作備忘錄》，將南江縣作為首個扶貧點，擬籌集首期扶貧資金一億元人民幣，從產業、教育、技術和醫療等方面展開工作，其中扶助南江黃羊產業化是重中之重。香港各界扶貧促進會(籌)多個負責人接受大公報訪問時指出，南江黃羊是當地特產，但市場太窄，希望設立3000至5000萬元黃羊產業基金，以及捐助900萬元資助黃羊研究，從研、產、銷多方面幫助南江黃羊打入香港市場，將四川美味帶到港人的餐桌上，同時促進當地農民脫貧致富。



川港合作

大公報記者 李兵 朱晉科

春夏之交，綿延起伏的大巴山鬱鬱蔥蔥，一派生機盎然。大巴山處於秦嶺的南邊，兩山中間是漢江谷地，合起來叫秦巴山地。這片區域是南北地理和氣候的分界線，孕育出了獨特的氣候和數量繁多的物種，南江黃羊便是大巴山的「精靈」之一。如何讓當地人民脫貧與全國同步小康，香港社會各界主動請纓加入內地脫貧攻堅戰。

王志民：國家扶貧各界積極參與

全國政協常委、香港各界扶貧促進會(籌)召集人兼監事長譚錦球接受大公報訪問時表示，今年兩會期間全國政協委員、中聯辦原副主任林武，以及他和王惠貞、蔡加讚、黃少康等委員就脫貧工作聯名提案，林武是第一提案人。

該提案得到全國政協和國務院扶貧辦高度重視，香港中聯辦王志民主任了解有關情況後，亦非常支持香港各界籌組扶貧促進會。他強調，對於國家確定的扶貧攻堅戰，香港人不會置身事外，會發動社會各界積極參與。

上月25日至28日，香港各界扶貧促進會(籌)深入巴中考察，早前特首林鄭月娥訪川期間，該會與巴中市及南江縣簽署精準扶貧《合作備忘錄》，擬籌集首期扶貧資金一億元人民幣，支持南江縣在2018年完成總共45個村、1.95萬人的艱巨脫貧任務，並將南江黃羊作為扶貧攻堅的重要突破口。譚錦球說，黃羊是南江特產，由於在山上放養，肉質特別好，有產業化的潛力，希望能打造符合歐盟標準的黃羊產品，令它打入香港市場，從而進一步提高產量，鼓勵貧困戶通過養羊而脫貧。

譚錦球：所有帳目須公開透明

譚錦球又補充，要建立扶貧資金陽光運作工作機制，確保扶貧資金用得其所，嚴格按照雙方確定的方向使用扶貧資金，確保資金及時到位和有效運作，所有帳目均須公開透明。

「南江黃羊養殖規模偏低，營銷面太窄，仍具有很大的提升空間。」香港各界扶貧促進會(籌)會長蔡加讚表示，很多港人不認識黃羊食品，相信在香港有很大的發展空間，今次促進會設立3000至5000萬元黃羊產業基金，會資助當地在黃羊養殖、研發、收購、品牌、市場推廣等方面持久發展。

蘇長榮冀兩地互惠互利

香港各界扶貧促進會(籌)主席蘇長榮介紹，促進會另設有用於教育與技術的2000萬元扶貧基金，其中900萬元是資助研究所進行黃羊研究，望計劃能增強當地百姓的造血功能，讓香港及巴中市互惠互利雙贏合作。

會隨促進會考察巴中南江的全國政協委員、香港新聞工作者聯會主席、香港大公文匯傳媒集團董事長姜在忠說，南江山清水秀風光好，有獨特的自然資源，應加大推廣和宣傳吸引更多海內外人士到巴中旅遊觀光、投資興業。

據了解，今次與四川省巴中市簽署精準扶貧《合作備忘錄》的香港各界扶貧促進會(籌)，已經向特區政府遞交註冊資料，預料六月便能正式註冊，進行資金籌措和展開具體的扶貧工作。

南江扶貧在行動

南江縣簡介

●巴中是革命老區、秦巴山區、邊遠貧困地區。截至目前，全市還有貧困人口**13.57萬人**，其中南江縣有貧困人口**1.95萬人**。

南江黃羊養殖

●四川南江黃羊原種場始建於1955年，曾先後承擔完成國家「863」計劃等重大科技項目30項，榮獲國家科技進步二等獎等科技獎勵16項。目前，南江縣飼養黃羊**38.6萬隻**，年出欄**13.5萬隻**，年產值四億元人民幣。

香港各界扶貧促進會(籌)協助南江縣脫貧措施

1. 設立3,000萬至5,000萬元黃羊產業基金，支持黃羊養殖、研發、收購、品牌、市場推廣等。
2. 設立2,000萬元教育和研究基金，900萬元用於資助研究所作黃牛研究；支持關愛留守兒童的「童伴計劃」，並為校園基建提供啟動資金，資助家庭貧困的大學生、科研人員和醫生培訓；大力推動南江縣與香港師生互動交流，組織香港的教師和學生到南江縣參觀學習、做義工、作社會調查，加強國情教育，資助南江縣青少年到香港參觀交流，開拓眼界。
3. 設立300萬元醫療扶貧基金，為南江縣患有白內障、青光眼的貧困村民免費進行手術或治療，組織香港知名醫生和醫療培訓機構到南江縣培訓醫生和護理人員等。
4. 正積極洽談填埋垃圾發電、光伏發電產業扶貧等項目。

(大公報製表)

高山放養 飲泉水食野草

特稿

【大公報訊】記者李兵報道：四月的成都，白天平均氣溫達22℃，已有初夏的味道。從成都坐「西成高鐵」至廣元，輾轉來到巴中隨香港各界扶貧促進會考察團赴南江探訪。這裏，仍是春意濃濃、涼風習習。汽車在盤山公路上行駛，不時將一座大山踩在腳下。

「嘿，那是什麼？」「黃羊，南江的精靈！」車裏的氣氛頓時活躍起來，考察團團員與南江的工作人員攀談起來。

不一會兒，汽車駛進這片位於高山頂上的「北極牧場」，一位羊倌正趕着一群黃羊在放牧。黃羊的皮毛呈黃色，毛短而富有光澤；面部黃黑相間，鼻樑兩側有一條對稱的淺色條紋；背腰平直、四肢粗壯，有的長着犄角、有的沒有。

「黃羊喝的是山澗的礦泉水，吃的是野草，全是野生放養。」羊倌說，他家養了近30頭黃羊，是家庭收入主要來源。

隨後，考察團一行來到圓山坪育種場，公羊和母羊被分隔開來。公羊膘肥體壯，比母羊體格略大三分之一，猶如小牛犢一般。「疫區的羊、雜交後代羊、有嚴重生理缺陷或嚴重遺傳性疾病的羊均不能作為種羊。」一位科技人員介紹，選好種羊是養殖成功的關鍵，該基地主要承擔選種繁育任務，向全國28省區提供種苗。

據悉，四川南江黃羊原種場始建於1955年，曾先

後承擔完成國家「863」計劃等重大科技項目30項，榮獲國家科技進步二等獎等科技獎勵16項。目前，南江縣飼養黃羊38.6萬隻，年出欄13.5萬隻，年產值4億元人民幣。

羊肉系列產品精深加工

探訪了大半天，不覺已是飢腸轆轆。黃羊湯、黃羊肉，還有當地的竹筍、野菜……一桌豐盛的當地佳餚呈現在面前，叫人垂涎欲滴。記者迫不及待地盛上一碗黃羊蘿蔔湯，羊肉湯呈乳白色，熱氣騰騰的湯上飄着幾根香菜。細細的呷了一口，一股香氣沁人心脾。羊肉細嫩軟軟，沒有一絲雜味，蘿蔔入口即化，好一道美味。

「做食品就是做良心，致富不忘帶上鄉親。」走進四川德健南江黃羊食品有限責任公司加工基地，一幅這樣的標語映入眼簾。這裏有中國目前最先進的山羊自動化屠宰場，羊肉系列產品精深加工，以及冷鏈物流和科研基地。

「南江黃羊肉有什麼特點？與普通羊肉有何區別？」港區全國政協委員、香港中聯辦原副主任林武問道。四川德健南江黃羊食品有限責任公司負責人說，南江黃羊放養在海拔1000餘米的高山上，瘦肉率高、肉質鮮嫩，適合做羊肉湯、羊排等菜餚，還開發出了羊肉醬、羊肉乾等系列產品。1998年，「南江黃羊」被國家農業部命名為肉用山羊新品種。

擬設香港旗艦店 提高產品知名度

【大公報訊】記者文軒報道：南江黃羊肉質細膩，是首個進入國宴的羊肉品種。南江縣委副書記婁可偉表示，南江有意每年在香港舉辦南江黃羊推廣活動，並開設南江黃羊產品體驗旗艦店，與「識飲識食」的港人共享這獨特風味。

婁可偉表示，南江黃羊是當地的一張名片，不僅肉質細膩，亦無一般羊身上的膻味，烹飪以燉為佳。去年在成都舉辦以南江黃羊為主題的美食節，深受人們喜愛，廣獲好評。如今南江有意將此美食向全國推廣，尤其是有「亞洲美食之都」美譽的香港，開設集美食品嚐、產品展示、產品中轉、招商洽談、營銷推廣於一體的南江黃羊產品體驗旗艦店，提高南江黃羊知名度和美譽度。

婁可偉介紹，南江黃羊是南江縣畜牧科技工作者經過四十多年選育而成的中國第一個肉用山羊新品種，是國家地理標誌保護產品，被譽為「亞洲第一羊」，1998年國家農業部正式命名，2012年被列入《中國

畜禽遺傳資源誌、羊品種誌》，2018年躋身中國品牌區域地理標誌產品100強。

建「三基地一中心」

婁可偉指出，作為「中國南江黃羊之鄉」，目前南江縣正全力建設中國南江黃羊種羊繁育基地、標準化養殖基地、現代化加工基地和中國南江黃羊交易中心「三基地一中心」，巴中市委市政府專門印發《巴中市2018—2022年南江黃羊生態養殖產業發展推進措施》，圍繞保種選育、擴繁增量、產品加工、品牌建設、營銷推廣、羊旅結合等產業鏈，通過龍頭帶動、創新模式、三產融合、政策激勵等推進方式，努力提高科技化、標準化、組織化、規模化、品牌化水平，加快南江黃羊產業轉型升級步伐，做大做強南江黃羊文化和「南江黃羊大酒店」餐飲品牌營銷，把南江黃羊打造成世界名羊，真正讓南江黃羊成為億萬農戶脫貧致富的希望。

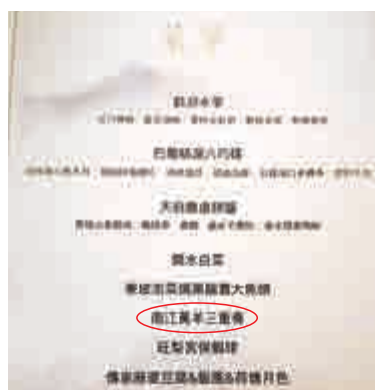
「黃羊三重奏」鮮美難忘



▲「南江黃羊三重奏」的第一重奏是黃羊燉湯，味道鮮美濃郁

花絮

南江黃羊作為四川的特色菜，日前四川省政府宴請香港代表團時，餐桌上便有一道菜式是「南江黃羊三重奏」，出席宴會的經民聯主席盧偉國對其印象非常深刻。他說，這道黃羊分三種做法，其中一種是燉湯，湯汁濃郁，味道鮮美；另一種是烤羊排，強烈的麻辣感極具川菜特色。他相信，如果將這道菜引入香港，可令香港美食更加多元化。



▲四川省政府宴請香港代表團，其中一道菜為「南江黃羊三重奏」