

2019 范長江行動 香港傳媒學子甘肅行 之 7

►安多集團董事長王志榮（右一）向學子們介紹企業經營情況
大公報記者劉俊海攝



港人「無牛不歡」。從日本和牛到美國安格斯牛肉，港人差不多品嘗過全世界各種牛肉。不過，有種高品質的牛肉卻鮮為港人所知，它就是來自甘肅省甘南地區的牦牛。范長江行動2019香港傳媒學子甘肅行參訪團日前趕赴甘南州的安多集團，為香港食客一窺究竟。據介紹，生活在青藏高原的牦牛，喝雪山融水、吃天然草料，甚至有冬蟲夏草等珍貴中草藥，其肉質、營養遠超其他牛肉。安多集團董事長王志榮說，安多牦牛已在內地打開市場，未來將考慮銷往香港，同時，隨着蘭州牛肉麵「走出國門」，安多肉品已隨之銷往「一帶一路」沿線地區。

大公報實習記者 廖渝敏、高梅君、才讓道吉甘南報道



學子們在安多牧場體驗餵食牦牛

大公報記者劉俊海攝

喝雪山水吃天然草 肉味濃郁補氣滋陰 高原牦牛肉遠銷「一帶一路」

牦牛生活在青藏高原，受重金屬、抗生素污染機率很小，它們喝雪山融水，吃天然草料，甚至還有冬蟲夏草等珍貴中草藥。記者在安多集團品嘗到正宗牦牛肉，入口即有濃郁的牛鮮味，細細咀嚼便覺肉質緊實，甚至能品出一根根粗纖維。

據安多集團董事長王志榮介紹，牦牛肉鈣含量是黃牛肉的數倍，磷含量是黃牛肉的十幾倍，藏區漢子大多身材健碩，與他們從小食牦牛肉、喝牦牛奶有關，「從食療角度看，牦牛肉具有補氣、滋陰、安神的好處，所以是甘肅的名物，相信也會受到追求健康的港人的歡迎」。

甘肅「名物」冀登港人餐桌

「哇！好好食，香港吃到的『翻版蘭州牛肉麵』與之相去太遠。」嘗過牛肉麵的學子無不交口稱讚。蘭州日均食用牛肉麵達100萬碗，因此麵館對牛肉質量十分看重。

為打開牛肉麵市場，安多集團先後取得綠色有機食品認證和清真食品Halal國際認證等國際質檢認證書，「現在牛肉麵銷售到哪裏，安多牛肉就跟到哪裏。」王志榮笑言，隨着「一帶一路」建設持續推進，像金味德這類連鎖牛肉麵館已在東亞、歐美地區設門店。他續稱，有「中華第一麵」美譽的蘭州牛肉麵已走出國門，成為蘭州經濟、文化、歷史傳播大使，安多牦牛肉亦伴着蘭州牛肉麵走向世界食客的舌尖。

售價翻十倍 牧民生活有改善

談及「公司會否為迎合市場需求而擴大產能」時，王志榮強調，公司並不打算擴大產能，現時的草原牲畜載量經過嚴密計算把控，「若過度放牧，無異於竭澤而漁」。他直言，面對不斷增長的市場需求，不少利潤優先的企業會擴大產能，「用最少的地方養最多的牛」，更有甚者會用化學飼料餵養肉牛，「我們常吃的黃牛不用兩年就能長到800甚至1000斤，但牦牛四五年才能長約200斤肉」。

「雖然牦牛飼養時間和成本高企，但甘南安多集團寧願產量少，也要質量好。」王志榮直言，最希望看到牦牛在遼闊的大草原吃最天然的草，不催生養到適宰歲數才送去加工廠，「我們要為顧客送上最健康的牦牛肉」。他續稱，集團發展壯大同時，也積極致力地方經濟整體發展，「原先一頭牦牛售價僅約1000元，如今隨着牦牛銷售市場不斷擴大，一頭牦牛已經可以賣到過去十倍的價格，牧民生活質量也越來越好。」



▲安多集團董事長王志榮接受學子採訪
大公報記者劉俊海攝

甘肅行行程示意圖

6月23日-6月30日



▲學子體驗傳統藏族禮節招待
大公報記者劉俊海攝

入鄉隨俗 體驗藏餐文化

特寫

除了品嘗牦牛肉小吃，安多集團還特設「牦牛宴」，讓學子們體驗真正的藏餐及藏族文化。席間，工作人員盛邀學子們多品嘗當地特色菜，並逐一詳細介紹。

藏族同胞有「喝過三杯酒、吉祥又如意」的傳統。酒雖濃烈，但學子們入鄉隨俗，欣然接受甘南地區藏族同胞的熱情款待。學子們在大飽口福之餘紛紛感嘆，在香港吃不到這些特色藏餐，希望能有機會再次感受獨一無二的藏族文化。（實習記者 潘藹楹）



▲牦牛肉產品吸引學子「掃貨」

大公報實習記者 潘藹楹攝



嘗地道肉乾 貨架搶購一空

【大公報訊】實習記者潘藹楹甘南報道：面對琳琅滿目的貨架，學子們正興致勃勃地「掃貨」。牛肉是港人最鍾愛的食材之一，學子們在安多公司有幸品嘗了地道的牦牛肉製品，令港生們回味無窮。參觀結束後，貨架上的產品已被搶購一空。

經加工的牦牛肉「變身」一系列的美味：手撕牦牛肉、牦牛肉醬、風乾牦牛肉（見圖圖）……品類豐富不勝枚舉，鮮美滋味亦無法用言語描述。學子們

一邊細細品味，一邊分享着各自的心得：「特辣的牦牛肉醬要送給閨密，蒜蓉味和高原菇口味的留着自己享用，火鍋底料一定要與父母一起打邊爐。」他們分享着返港後的計劃，並期望未來能在香港超市買到這裏的牦牛肉製品。

除了品嘗休閒小吃，安多集團還特設「牦牛宴」，讓學子們體驗真正的藏餐及藏族文化。學子們大飽口福之餘紛紛感嘆，希望能有機會再次感受獨一無二的藏族文化。

「巨無霸庖丁」兩分鐘解活牛

【大公報訊】實習記者黃啓彥甘南報道：《莊子》中記載了廚工庖丁為文惠君解牛的故事，後世便流傳「庖丁解牛」。在今日的青藏高原上，也出了一位擅長解牛的「庖丁」，它僅需約兩分鐘便可以宰好一頭碩大的牦牛。

在甘肅省甘南藏族自治州的安多牧場，學子們看到一架又一架「巨無霸」式的生產加工設備，在電子系統操控下熟練地對牛肉進行分解，形成現代化的牛肉屠宰流水線。

工作人員介紹，屠宰流水線分解一隻完整的牛，僅需123秒，分解後的各部位都會再次精加工，並分級定製不同食用方式。據安多集團董事長王志榮介紹，基地內的設備全部從德國和美國進口

，價值近3億人民幣，「高度自動化帶來的高效屠宰，是這套設備最大的特點」。

除了效率極高，安多對食品安全亦格外重視，除待宰時的檢疫流程外，檢測人員還會在剥皮、削骨、排酸、吊宰、包裝等過程中反覆檢驗，肉品出廠前共經18道質量檢查關，使食品安全更可控。「除了對人體無害、天然，生產過程還不能造成環境污染。」王志榮說。



▲牦牛肉加工車間的「巨無霸」設備
大公報記者劉俊海攝

發展乳業扶貧 圓牧民致富夢

【大公報訊】實習記者趙莉敏、楊鑫甘南報道：學子們日前走進甘南藏族自治州夏河縣雪頓牦牛乳業股份有限公司。據負責人介紹，「雪頓」一詞在藏語中意為「酸奶宴會」，公司秉承「憨厚、忠誠、強悍、盡命」的牦牛精神，為消費者奉獻純真、純正的酸奶盛宴。

據了解，該公司是西北智能化程度最高的牦牛乳生產基地。有別於海外同類企業，其鮮乳灌裝均在室內高

標準無菌環境進行，生產環節信息實時採集及上傳。公司負責人介紹道，整個生產過程相當於在



▲民族風濃郁的產品包裝深受學子喜愛
大公報記者劉俊海攝

醫院手術室內完成，「我們的食品生產質量管理水平，已達到國際先進標準。」

值得一提的是，該公司在自身發展壯大同時，也積極響應國家扶貧號召，主動承擔社會責任，深度參與扶貧開發工作。該公司已創新企業運作機制，整合牧區資源，堅持以牦牛奶為主導產業進行精準扶貧，形成「中心奶站+合作社+牧民」共享發展模式，實現廣大農牧民增收致富的夢想。

大數據予豬肉「身份證」 掃碼便知

【大公報訊】實習記者蔡靜穎蘭州報道：中國電信甘肅萬維公司運用雲計算、大數據等深入推進「互聯網+」平台戰略，其「三農大數據平台」更致力於提高「三農」工作水平，已率先推出畜牧一體化雲平台——天津市放心豬肉質量安全全程監管可追溯系統。得益於此，天津市市場銷售的每塊豬肉都有自己的「身份證」，「身世來歷」只需掃碼便知。

學子們日前在萬維公司採訪時獲悉，該公司突破傳統予

每塊豬肉以「電子證照」，消費者僅需掃碼即可追溯豬肉從疫苗接種到屠宰，直至運輸冷鏈等全過程。



▲萬維公司負責人介紹豬肉可追溯體系
大公報實習記者蔡靜穎攝

據介紹，透過地圖定位，建立數據足跡，每塊豬肉走過的旅程都在大數據掌控中。萬維將數據共享，更提供全運會特供專欄，從而進行產品追溯，該方式不僅利於衛生監管、疫情監管，更可促進食品安全體系的不斷完善和發展。

民以食為天、食以安為先。學子們讚嘆萬維公司在大數據等運用方面的突破與創新，期待上述技術能在世界其他地區使用，讓全球消費者都能享受更高水平的食品安全體系。