

貴州特色農產品港亮相

香港文匯報訊(記者 莫穎亮)第25屆美食博覽、第6屆香港國際茶展和第13屆國際現代化中醫藥及健康產品展覽會暨會議昨於香港會議展覽中心開幕。其中,有一支來自中國內地的參展團隊吸引了海內外眾多買家的目光:耀眼的銀飾、清新的佈景、美麗的姑娘……展位中洋溢着濃厚的民族風情,昭示着此處的展商就是來自中國西南部的農業大省——貴州。

在醇厚茶香瀟灑的氣氛中,該展團的負責人、中國國際貿易促進委員會貴州省分會展覽部副部長劉昊接受了香港文匯報記者的採訪。據劉昊介紹,貴州已經連續4年組團來港參展。此次展團共設立28個展位,其中食品企業佔7個展位、中醫藥企業佔7個展位、茶企業佔14個展位。

特色食品尋港代理商

貴州氣候宜人、物產豐富,農產品極具特色。此次參加「美食博覽」的展品主要有米製品、果汁、醃菜、肉乾、中國酒、蜂蜜、豆製品等。參展企業在現場擺出各式各樣的特色產品供賓客品嚐。其中,貴州西部特有的野生植物——刺梨所製成的果脯和蜂蜜等風味尤其獨特。劉昊介紹,貴州參展食品企業多為中小型企業,此番赴港主要是為了利用香港這個國際化的平台來展示貴州的名優產品,尋找合作商機,提高產品知名度。具體來說,就是期望在展覽中尋找到合適的香港代理商,將貴州的特



劉昊(左一)在貴州展位推介茶葉。

色產品推向香港市場,乃至全世界。

對於貴州將來是否會將產品直接推入香港市場,劉昊表示,貴州需穩紮穩打、循序漸進,不可急於求成,香港嚴格的食物准入制度為貴州食品生產的標準化、國際化既設置了挑戰,又樹立了前進的目標。

中醫藥在港前景廣闊

貴州是中國最大的中醫藥原材料生產基地之一,此次自然不會錯過在「國際現代化中醫藥及健康產品展覽會及會議」上展示自身優勢的機會。此次貴州展示了靈芝、杜仲、天麻等當地的特色中藥材。劉昊認為,中醫藥在香港的市場前景廣闊:首先,中醫藥市

場以華人為主,而香港亦保留了中國人使用傳統中醫藥的習俗;其次,香港設立中醫藥醫院,為中醫藥邁入國際化市場起了極大的推動作用。

茶葉生產無農藥保健康

「香港國際茶展」總共舉辦了6屆,而貴州已連續4屆在此項目中展現風采。這一屆貴州帶來的展品包括紅茶和綠茶。記者了解到,貴州茶葉的主要特點是生產手工化、無農藥,例如除草環節由茶農手工完成,殺菌過程採用紫光燈照射。當地政府號召各茶企達成公約,在生產過程不使用農藥,對產品的安全及消費者的健康提供了有力的保證。



劉衡東(左)與記者共同飲茶。

陝企好學收穫豐

香港文匯報訊(記者 莫穎亮)今年是陝西省連續第3年赴港參加香港展覽。據陝西展團負責人、陝西省對外貿易企業協會會長劉衡東昨介紹,陝西展團的企業大多是連續3屆參展,其中茶企收穫最大。有一家企業在茶展上結識了美國的買家,產品被引入美國市場,現已在美國銷售。另外,陝西茶葉在香港、台灣均有銷售,更有一家企業的產品被香港多家寺院作為佛茶飲用。陝西此次赴港參展的茶主要為保健茶,其中最具有特色的是陝北獨有的沙棘茶。該茶具有清腸道、清血液、降血脂、抗腫瘤、抗衰老、抗氧化的作用。另外還有藥王茶、太白山茶等具有陝西特色的保健茶。

產品打入國際市場

據劉衡東介紹,香港國際化的氛圍和規範的制度,吸引了陝西當地企業紛紛赴港參展之際赴港學習交流。有一家參展的中醫藥企業,將目標重點放在參加展覽中舉辦的各種論壇,學習先進的經營理念和管理經驗。更有一家企業在連續幾年參展的過程中,規範了產品的生產、包裝制度,符合了國際化的標準,使產品成功打入國際市場。陝西參展的食品品質出眾,主要有槐花蜜、杏仁油、核桃油、果汁。其中很多商品已在香港註冊,而槐花蜜更是出口日本。劉衡東介紹,由於推廣效果良好,香港每年一度的展覽吸引了很多新老企業爭相參展。明年,陝西省商務廳和農業廳將聯合組織一次更大規模的展團,全面而集中地展示陝西的農產品。

綠色內蒙呈獻健康新美味

香港文匯報訊 今年的美食展,有來自內蒙古老哈河的有機雜糧食品和大興安嶺南麓呼倫貝爾的精選山珍,絕對是健康、養生飲食者的最佳選擇。

在生態好、無污染的高原環境下,一年一造產出的綠色糧食,經過先進的生產工藝加工,營養價值更高。內蒙古老哈河糧油工業有限公司帶來的雜糧系列產品中,除了紅豆、綠豆、小米外,還有日益流行的蕎麥米。只要在做米飯時加入少許蕎麥米,其更豐富的膳食纖維不僅有利於腸胃消化,還能促進排毒。

而內蒙古的野生黑木耳、榛蘑、松蘑和小黃蘑等,在大山中溫差大的環境下生長,口感更有嚼勁。泡發率高

達1:17的乾木耳(即1斤乾木耳可泡發出17斤木耳)肉厚香滑,是滋陰補氣良品。

野生榛蘑 呼倫貝爾特有山珍

野生榛蘑則是呼倫貝爾地區特有的山珍,是極少數不能人工培育的食用菌之一,含有人體必需的多種氨基酸和維生素,是低脂肪、高蛋白食品。榛蘑味道鮮美,在西方享有「上帝食品」的美稱。小雞燉榛蘑就是呼倫貝爾不可缺少的傳統佳餚。從原料採集、篩選到精緻包裝,該系列產品都經過中國有機產品最高規格的認證。



內蒙古綠色食品受港人關注。

■老婆餅

■雞仔餅

■大同老餅家第二代及第三代掌舵人謝禎原及兒子謝興之

中秋月圓夜,闔家老少嗜着月餅賞明月,是很多人一直不變的中秋回憶。無論歲月怎樣的流轉,傳統月餅都世代傳承,就像每當中秋前夕,走過元朗,抬頭總會看到幾層樓高的花牌,就知道又是一年中秋月了。扎根元朗超過半世紀的老字號——大同餅家,與時並進,將傳統、堅持與信念保留至今,餅家第二代及第三代掌舵人謝禎原及兒子謝興之堅持食物真味,堅持沿用傳統方式和優質食材精製月餅和各式傳統的餅點,讓「餅味」與「人情味」代代傳承。

大同老餅家

堅持傳統真味

用心用手 真味真香

大同老餅家堅持以手包餅的傳統,注重香、滑、醇,加上鬆軟的餅皮,入口溶化。老東家謝禎原表示,月餅的價值在於真味,為了堅持這份味道,一定要用心用手去造餅,這才是本分。造好一個月餅,揉、拍、壓、捏等包餅,甚至焗餅工序都由人手研好,謝禎原指,「月餅皮要好嫩,但機不攪拌,會將麵粉根都弄斷,並把粉內的油逼走,餅最後會變得硬硬」。他透露只要改變少少成分就可以用機器替代人手了,大大提高效率,但是味道已經不同了。因為這份「餅味」,老東家表示會堅持手工包餅,直至機器能改良到可以適應這嬌嫩的月餅皮。

從選料、工序到銷售,大同老餅家都在這個奮新的年代做到一絲不苟。由於月餅材料準備需時,因此月餅材料亦要在上一季就預備好了。其中優質的材料全靠七十餘年的老字號信譽和一班合作幾十年的長期供應商,才得以貨源充足。老東家笑指,造月餅商譽一樣,樣樣要靚,從頭到尾做到最好,才有品質保證,有靚月餅吃。這份超過七十年的堅持真是非常不容易,以傳統早已絕跡市面的草菇燒雞月及椰蓉月等,還花了不少心思,以傳統月餅為基礎,研製出多款新口味,如「南棗合桃月」、「正宗榴槤月」,以及加入丁螺殼的「一蒙門夜宴月」等。無論是傳統月餅,還是新式月餅,大同都關注顧客對味道的反饋,精益求精。原來,大同特有的「拾黃蓮蓉月」是聽取了老顧客的設想而研製出來了,真可謂以客為尊,現在「拾黃蓮蓉月」更成了城中名人的心頭好。

口碑世代相傳 品味老店人情

大同老餅家其中最暢銷的蓮蓉月餅,外觀挺身、夠光澤,餅皮鬆化軟滑,厚薄恰到好處,與香軟幼滑的蓮蓉融為一體,入口即化,再加上蛋黃一圈圈起沙、漏油,充滿蛋香,難怪成為大同老餅家的招牌月餅。而深受老顧客追捧的大同老餅家另一王牌伍仁金腿月餅,餡料結實有咬口,伍仁和金腿的分佈平均,而且更有原粒杏仁藏在餡料中,令口感非常甘香豐富。伍仁金腿月餅,是一款需要細緻品味的傳統月餅,老一輩品的是情意結;中年人嗜的是豐富口感;年輕人試的是健康。老東家介紹說:「其實伍仁月餅最健康,因為它包含瓜子、核桃、杏仁、芝麻和櫻桃等食材,口感十足;伍仁配金腿味道豐腴、香醇,咬下去又滲出淡淡玫瑰露酒香,不肥膩,有咬口之餘,口感又豐富。」

除了堅持傳統口味,在月餅的包裝方面,老東家亦堅持沿用紅色牡丹花標誌。他表示,在不影響月餅質素的前提下,寧願將心思和精力花在造餅上,這才是造餅的本分。在為街坊熟客遞出一盒月餅的同時,也傳遞出一份濃濃的人情味。最讓老東家高興的就是看着一家大小幾代同堂,齊齊來買餅了。同樣的,大同老餅家本身也是充滿人情味的老店,每逢過節,都提早派員回家準備一頓團圓飯。所以,過節期間,想一試大同老餅家的「餅味」,記得要趁早了。



■四黃蓮蓉月

傳統老店新思維

面對變遷,不少傳統老店制定了一系列貼近市場的全新策略,如推出新產品、定價貼近市場水平、運用創新方式進行推廣、增加寄賣及銷售點等,達至不失傳統之餘亦為客人帶來新鮮感,藉此增加客源,鞏固市場地位。老東家謝禎原父子在堅持傳統的時與時並進,因應現代人口味去改良傳統老餅。預期新廠房建成後,會大力開發懷舊硬口餅點,如椰撻、曲奇、棋餅之類,相信對廣大食客來說,是一大佳音,又可重溫記憶的「餅味」了。



■店內琳瑯滿目的「老餅」,多年來贏盡老顧客的歡心。



■大同老餅家元朗總店還保持着前店後工場的傳統模式



■大同老餅家總店門面