「圍爐」拒豬肉 骨煲坐冷板

非洲豬瘟陰霾密佈 內地食客：保險起見吃牛羊魚

香港文匯報訊（記者 盧靜怡 廣州報道）近日氣溫驟降，廣東地區街頭巷尾各式火鍋店人氣飆升。不少市民一下班便相約打邊爐，在煙氣瀰漫的飯桌上，放着肥瘦相間的雪花牛肉、晶瑩剔透的脆肉鯇、香嫩細滑的雞肉……在廣東市民的餐單上，牛羊魚雞肉人氣火熱，相比之下，近期非洲豬瘟事件的主角「豬肉」卻芳蹤難覓。當地知名豬骨煲店舖，生意也受到明顯影響。

■氣溫驟降，珠三角不少市民熱衷打邊爐，吃牛羊魚肉火鍋。圖為廣州一家火鍋店。 香港文匯報記者盧靜怡 攝

香港文匯報記者郭若溪 攝

香港文匯報記者盧靜怡 攝

在2018年最後一個工作日，廣州濱江西路的一老字號火鍋店裡人頭湧湧，熱鬧非凡。這家老字號火鍋店以其胡椒豬骨煲最為聞名，大受街坊歡迎，在美食點評網站有接近600個點讚評論。平時下班時分，慕名來吃胡椒豬骨煲的客人常常要排成長隊等位。「最近幾天受非洲豬瘟疫情影響，點名吃胡椒豬骨煲的客人很明顯減少了。」工作人員大嘆道：「胡椒豬骨煲的銷量大概少了一成左右。」她還告訴記者，幸好因為最近天氣轉冷，火鍋依然受歡迎。

豬肉丸豬腦遇冷

除了受到非洲豬瘟影響的胡椒豬骨煲外，豬肉丸、豬腦等熱門火鍋配菜也遇冷，而肥牛、魚丸等更加搶手。 廣州赤崗地鐵站附近一家火鍋店，也在小假期前夕迎來大批客人。店老闆王先生告訴香港文匯報記者，最近來吃豬骨煲的人明顯減少，招牌菜單上的豬尾煲，最近備受冷落。「牛肉煲、魚肉煲最近很受歡迎，來的客人都基本會點一兩盤肥牛。這周牛肉進貨量多了3到4成。而這周豬肉大概進貨了100斤左右，比過往少了一些。」王老闆表示，除了牛肉熱賣之外，店裡的烤魚、鮮蝦煲近日也特別受歡迎。他打趣道：「沒想到在豬年，豬肉反而淪為配角。」

等風頭過了再吃

在廣州北京路附近的一家牛小灶潮汕牛肉火鍋店裡，七點多已經座無虛席。店門口排隊的人已經坐成了兩排。工作人員告訴香港文匯報記者，天氣轉涼，來吃牛肉火鍋的人越來越多，開始排隊的時間點也在不斷提前。一名正在排隊的食客楊先生表示，打邊爐唱主角的是牛羊魚肉，恰好可以避開接觸近期鬧得沸沸揚揚的「二師兄」豬肉。「打邊爐主要是希望驅寒，但非洲豬瘟事件也會有心理影響。」

除了餐飲食肆的火鍋生意紅火外，不少市民也選擇購買牛羊魚肉回家「圍爐」。記者在位於廣州市荔灣區的橋東菜肉市場上，碰見提着幾袋菜準備回家的傅伯伯。他告訴香港文匯報記者，趁着周末多買各種肉類和家人一起打邊爐。他說，自己買了生菜、金針菇等蔬菜外，還買了肥牛、牛肉丸、牛筋丸和脆肉鯇等肉類。「現在電視上每天都放非洲豬瘟的新聞，我也不急着買豬肉食，等風頭過了再買。」

肉檔銷售跌 「再漲價休檔」

香港文匯報訊（記者 盧靜怡 廣州報道）記者從廣東省農業農村廳了解到，在非洲豬瘟疫情發生後首天，廣州全市屠宰量9,209頭，下降將近一半。其中，市場精瘦肉、有皮上肉和排骨均比前一日上升一元（人民幣，下同）多。廣東省農業農村廳負責人表示，全省肉價雖波動但可控，供應基本保障。部分疫情市和銷區市在疫情發生後出現暫時性豬價衝高後有所回落，較疫情發生前總體漲幅30%到35%，供應量略有下降。而產區生豬收購價格下降一到兩成。

■廣州豬肉店主抱怨生意跌一半。 香港文匯報記者盧靜怡 攝

豬肉銷量少逾五成 羊肉大增

在橋東市場經營豬肉檔口超過20年的檔主賴小姐告訴香港文匯報記者，近段時間毛豬價格上漲到8到9元一斤，比平時貴了約5元。「過去豬肉零售賣15元一斤，現在賣到18到20元一斤，市民不願意接受。」她坦言，在非洲豬瘟疫情下，一天能賣完一隻整豬都比較困難。而在過去，她一天可以輕鬆賣完兩頭豬。

她感嘆說：「現在生意不好做，檔口租金也貴，不知道什麼時候豬肉價格才會跌回來。如果肉價再上漲，我會暫時休檔一段時間。」

販賣羊肉的檔主詹先生告訴香港文匯報記者，冬天降溫，不少廣東人喜歡打羊肉煲暖身子。加上非洲豬瘟事件，最近羊肉銷售量也有所增加。

上海 豬年年夜飯 指明不要豬

香港文匯報訊（記者 孔雯瓊 上海報道）全國各地排查非洲豬瘟，上海也未能倖免於難，被查出50例確認為感染非洲豬瘟。上海食客談豬色變，稱多吃牛羊肉，多吃魚蝦蟹，豬肉還是停吃為妙。當前上海還正逢年夜飯預定高峰期，記者從滬各大酒店、餐廳處了解到，很多前來訂餐的消費者特意指明不要在年夜飯裡配上豬肉菜，多用禽類、海鮮類等來代替。經常下館子的王小姐告訴記者，去年年夜飯她和家人在上海某知名連鎖餐廳點了整隻烤乳豬，今年可能會換成龍蝦或帝王蟹等。

豬販新年旺季無奈減價

香港文匯報記者隨後又走訪了一些以蜜汁叉燒、脆皮燒肉等豬肉菜為主打的港式餐廳發現，儘管菜單上主推的還是一些豬肉菜品，價格也沒變動，但顧客往往會選擇燒鵝燒鴨等其他肉類產品。食客張女士告訴記者，豬瘟時期少吃點豬肉心理總會覺得安全點。

上海售賣生豬肉的老闆稱，最近買豬肉的人少了，再漲價就更賣不動了。「現在大排正在打折，本來16.8元（人民幣，下同）一斤，現在賣15.5元，要的多還能算15元一斤。」在一家菜場內，一家豬肉攤攤主正在賣力推銷產品。原來最近豬瘟新聞頻出，顧客明顯減少，攤主表示，原本元旦新年是肉類銷售旺季還能漲價，但如今沒什麼人買，只能優惠點做促銷了。

食客倡小籠包轉雞肉餡

一個有趣的現象是，儘管生豬肉和豬肉菜都銷量不佳，但同樣是由豬肉製成的小籠包、生煎等點心類產品依然受到歡迎。有消費者對此表示，小籠包裡的含肉量相對少，覺得比直接吃豬肉要安全點，但也有人表示，希望近期有雞肉餡的小籠包，那樣購買慾望會更高。

廣州 肉包店加價 燒臘成本增

香港文匯報訊（記者 盧靜怡 廣州報道）油光明亮的烤乳豬、肥而不膩的豬腳飯、酥化香脆的燒臘……受非洲豬瘟影響，不少網友調侃生在「大食省」的廣東人恐怕吃不到這幾味地道粵菜。香港文匯報記者在廣州街頭走訪發現，雖然打邊爐吃牛羊魚肉的市民增加，但是當地市民對於豬肉菜式的喜愛依然有增無減。

■廣州有包子店張貼告示稱，叉燒包和生肉包漲價。 香港文匯報記者盧靜怡 攝

銷情穩成本差價可自啃

在一家港式燒臘快餐店裡，工作人員告訴記者，吃燒臘的客人數量穩定，並沒有受到非洲豬瘟影響，所以店裡所進的豬肉也數量穩定。不過，她表示：「豬肉批發價格確實在上漲，但暫時還能接受，這個差價我們自己啃，餐牌的食物不會漲價。」

香港文匯報記者來到荔灣區一家中式包點店，其門前貼着一張紅紙。「由於肉價上漲，本店銷售的叉燒包和生肉包價格將調至1.5元一個。」而原價是1元1個。工作人員表示，店裡不涉及豬肉的包子價格不變，只是近期叉燒包等肉包子進貨價也上漲，才無奈調高價格。在該包點店附近的一家餃子店，則索性貼出告示關門停業。告示上寫着：「為了更好確保食品安全與衛生，公司決定對門店進行全面清潔和消毒處理。」潮汕人最愛的隆江豬腳飯在廣州街道遍地開花。以豬肉為主要食材的豬腳飯生意會否受影響？位於芳村大道的一家飯店負責人告訴香港文匯報記者，來吃豬腳飯的人跟平常差不多，生意沒有受到影響。「目前僅僅是豬肉拿貨價格有些貴，但不算太離譜。」

福州 老字號可信 肉燕仍熱銷

■臨近過年，福州市民購買豬肉名品肉燕，無受豬瘟疫情的影響。 香港文匯報記者蘇榕蓉 攝

福州肉燕

香港文匯報訊（記者 蘇榕蓉 福州報道）非洲豬瘟疫情對市場影響仍在不斷發酵，不過福建福州市民卻對當地老字號豬肉特產，有着「肉包肉」美譽的「同利肉燕」信心滿滿。福建省級非物質文化遺產傳承人、福州百年老舖「同利肉燕」的負責人陳君凡昨日接受香港文匯報記者採訪時表示，目前該企業總體銷售沒有受到豬瘟事件的影響，11月預計出貨逾9,000斤，港澳地區的分銷網點銷售量亦和往常差不多。

台禁豬肉流通銷情不佳

前來福州三坊七巷店舖購買肉燕的市民徐女士表示，肉燕是福州的特色小吃，快過年了大家按照慣例都會買些肉燕。目前雖然「豬瘟熱潮」還在持續，但是估計自己對百年老字號有信心，覺得信譽可信所以才會買，「也沒有太大的擔憂，畢竟老字號的口碑在那裡。」

陳君凡表示，「上周末還有幾個香港客人搭乘西九龍高鐵赴福州旅遊，有到我的店裡吃肉燕，其中有一個祖籍還是福州的。」陳君凡稱，但是他們往台灣的銷售多少還是受到一些影響，「我們有一些台灣客戶以往是通過「小三通」的方式把肉燕系列產品帶回台灣，還有一部分是台灣客人親自到福州實體店購買，但是最近台灣禁止豬肉產品的流通，所以我們的台灣客源基本都斷了，有些無奈。」

陳君凡強調，其店舖的豬肉採購三證健全，中央廚房把控嚴格過關。至於疫情對豬肉價格有較大的影響，店舖會盡量爭取不提價，但如果肉價持續上漲則要再作考慮。

深圳 幼兒園防疫 緊急改餐單

香港文匯報訊（記者 郭若溪 深圳報道）廣東非洲豬瘟疫情發生後，曾有傳言說深圳將停止供應新鮮豬肉，儘管官方緊急闢謠，但仍有不少市民擔心會有不良商家售賣問題豬肉。記者採訪發現，深圳一家幼兒園就緊急停止供應豬肉，調整園內每日食譜，增加牛肉、雞肉和蛋類的比例。

該幼兒園本周食譜顯示，每日葷菜不再有豬肉的身影，替代成雞爪、牛腩、鴨肉、蝦丸等。對於園方做法，大部分學生家長表示支持，但看完每日公示的菜品之後，小班家長陳媽媽還是提出食譜太素，「小孩的很多菜適合加入豬肉丁等搭配青菜，牛肉還是不太好消化，魚肉又怕有刺，多樣性會不夠。」

園長表示，12月25日就已經發文停止供應豬肉，一直到寒假前，幼兒園的食譜均不會再有豬肉及豬肉製品。「一方面是考慮到兒童安全，比較謹慎。另一方面，疫情發生後豬肉供應商就說豬場被進行隔離檢查，豬肉供貨不足。」下一步，等寒假過後再根據情況適時進行調整。

■深圳一幼兒園菜單停止供應豬肉。 香港文匯報記者郭若溪 攝