



战疫前沿

面对近日发生的新冠疫情,广州一线防疫人员迅速出击,冒酷暑,顶暴雨,从容应对,毫不退缩。看到一线防疫人员为了工作经常顾不上吃饭,不少市民自发送上爱心餐食、饮料;也有餐企迅速行动,积极参与志愿服务,与此同时,利用自身优势为一线防疫人员制作可口饭菜,并派专车、专人送到战疫前线,为逆行者们送上慰问,为他们加油鼓劲。



战疫一线从来不缺餐饮人的身影

## 麦当劳 送餐饮+志愿者服务为抗疫助力

近日广佛部分片区疫情比较严峻,政府相关职能部门设置了多个检测点,组织各区居民进行核酸检测。麦当劳得知这一情况后,迅速反应,迄今已累计向各监测点送出超过3000份爱心餐饮、降温冰块,为烈日高温下努力工作的医护人员和志愿者送上心意和清凉。

今年的6月1日儿童节,麦当劳考虑到受疫情影响重点区域的小朋友需要居家隔离,特意为汇鑫阁的小朋友准备了一份惊喜——在当天为他们送去了83份开心乐园套餐,让他们即便不能出门,也可以过一个开心的儿童节。

除了提供爱心餐饮支持,麦当劳的员工还积极参与防疫志愿工作。5月30日晚上11时,荔湾区准备开展第二轮全员核酸检测工作。麦当劳收到街道呼



麦当劳为多个监测点送上爱心餐

呼后,紧急发出号召并通过“麦麦义工团”召集了第一批志愿者们连夜火速奔赴现场。

在5月31日和6月1日这两天,这批志愿者们前往龙津街道检测点,协助医护人员进行试管标签张贴、维持排队秩序、协助老人家进行相关登记……让检测工作流程得以顺畅、快捷进行。

## “蒸烩煮” 每天可提供6万份餐食

6月1号下午,1470份爱心餐食送达天河石牌街社区,让在一线“参战”的医护人员、公安干警、城管工作人员、街道工作人员、志愿者等抗疫人员第一时间吃上了特别制作的可口饭菜。

原来,这是蒸烩煮(国际)食品集团发挥自己蒸、烩、煮的特长,做出的色香味营养俱佳的安全“好”饭,并免费提供给一线防疫人员,为此次“战疫”贡献自己的一份力量。看到辛苦了一天、衣衫不知湿透了几次的一线防疫人员大口吃着热饭、喝着热汤,该公司的全体送餐人员内心特别自豪。

据了解,目前“蒸烩煮”无偿支援供餐的区域有广州市白云区、荔湾区、越秀区、黄埔区、天河区及肇庆市各区等,平均每天

可供餐数量达60000份。

蒸烩煮(国际)食品集团董事长白金梁表示,他们公司平时主要是为国际化超市及航空公司提供餐食,厨房生产线一天可提供100万多份餐食。但得知广州多个社区近日需要全力投入防疫工作,他第一时间召集同事全员投入生产“防疫餐”。

据悉,他们的“防疫餐”是在原来学生餐的基础上,针对防疫人员每天流汗多、营养流失快的特点,特别增加了高营养食物,同时将米饭和肉菜量加大,让防疫人员在吃饱的基础上吃好,希望为他们的身体提供最好保障。白金梁表示,他们提供的所有餐食都经过严格的高温消毒杀菌,前线工作人员可以放心食用。

## 广州酒家 冲锋队奔赴抗疫一线

自广州新冠疫情出现反复,广州酒家集团各级党组织第一时间就开展了协助隔离区配餐工作,竭尽全力支援核酸检测和新冠疫苗接种、宣传防疫事项等志愿服务,参与的党员、团员有500余人次,人均服务时长超过12小时。

自荔湾区发生新冠疫情以来,为协助开展全民核酸检测工作,广州酒家集团各级党组织纷纷组织党员志愿者前往核酸检测点和疫苗接种点开展志愿服务,协助现场的秩序维护及相关指引工作。

“报名加入先锋队时并没有想太多,就记得我是党员。”“作为广州人,在这关键时刻,我就要多做一点点。”“我是党员我

先上!”“去到风险地区,我们男孩子先上!”“亲历现场,更觉医护人员和社区工作人员不易,我们大家一起加油,共抗疫情,身边的战友都很可爱。”……一句句朴实无华的言语无不流露着温情与大爱——

5月29日,广州酒家党员志愿者们风雨无阻,用小拉车接力,成功将140多箱速冻产品按时、按量送到隔离小区门店。

30日,得知因为隔离区配餐需求量大,为了让里面的医护人员和一线工作人员吃到新鲜可口的饭菜,该集团迅速集结9名党员突击队第一时间奔赴抗疫一线,为隔离小区配送饺子、生肉包等速冻产品……

现在,几乎每一天,只要疫情防控工作需要,在广州一些重点片区都能看到广州酒家集团党员突击队队员的身影。



广州酒家为战疫一线工作人员备餐

员突击队第一时间奔赴抗疫一线,为隔离小区配送饺子、生肉包等速冻产品……

现在,几乎每一天,只要疫情防控工作需要,在广州一些重点片区都能看到广州酒家集团党员突击队队员的身影。

## 食尚国味集团 “要让守护者吃饱吃好!”

反复的新冠疫情影响突如其来,食尚国味集团的志愿者团队第一时间为前线防疫人员送上近2400份配餐、700袋防疫二叶茶,热腾腾饭菜在饭点按时送达广州抗疫一线16个社区的检测点,确保一线防疫人员可以吃上热乎乎的饭菜。

“新冠疫情出现反复,餐饮都是受影响最大的行业之一,面对困难,我们更要积极承担社会责任,让社会秩序、市民生活尽快回归正常,只有这样,企业的经营状态才有条件尽快得到恢复。”食尚国味集团相关负责人表示,希望广州新冠疫情的阴霾可以快快散去,大家也可以早日恢复正常生活,广州也可以回复往日的繁荣与兴旺。



食尚国味集团向防疫一线工作人员送上营养餐和保健茶

“医务人员太辛苦了,此前,广州暴雨不断,气温又高,我们只想着能竭尽所能让他们吃好、吃饱。人是铁,饭是钢,他们吃饱了,才有勇气继续战斗!”一位双手拎着十几份餐盒的志愿者说。



餐饮企业的志愿者

文/羊城晚报记者 汪曼 实习生 王文杰 图/受访者提供

## 端午将至,宅家过节 各式粽子“争奇斗艳”

今年的端午节注定与别不同,在这个特殊的时刻,宅家过节别有趣味。虽然如此,广州各大商家别出心裁推出的各式粽子依然成为端午粽子市场的热销品,市民通过各种渠道就能便捷购买和品尝到广府经典,又或者创新口味以及来自全国各地的特色美味粽子。

“四时花竞巧,九子粽争新。”一直以来,端午时节千家品粽,万户悬囊,各地都有吃粽子、放纸鸢、挂艾草菖蒲等习俗。今年,因为新冠疫情防控工作需要,广州等地不能扒龙舟、吃龙船饭,但记者了解到,今年的粽子市场依然丰富多彩,鲍鱼粽、水晶粽、联名和盲盒包装粽子……林林总总任君选择。



在炎热的夏日,吃口冰凉的新款粽子吧

粽子、卡布奇洛、桑葚和水蜜桃水),搭配“柠檬水果轻盈”袋泡茶,清新又健康。

### 经典馅料 市场上的“硬通货”

经典馅料粽子永远是粽子市场上的“硬通货”。陶陶居的“粽也陶陶系列”精选高山箬叶、泰国糯米、肥瘦相间的上等猪肉,为食客带来经典的广府味;其紫糯香芋粽、金丝蜜枣粽、豆沙粽味道清甜软糯,深受传统老广欢迎。

碧桂园干玺机器人餐厅的“功夫米粽系列”精选黄米、黑米,搭配丰富食材,用传统古法炮制,让人感受家的味道;广御轩今年推出的“秘制粽礼”——由米其林星级大厨亲手制作、馅料配比拿捏有道,有饱满清香的咸肉粽和枫水粽;广州酒家推出的“风味肉粽礼盒”主打经典实惠,肉嫩味鲜、油润香糯。

### 礼包盲盒 边吃边玩

广州市场不少粽子的包装都比较讲究。“1940年陶陶居”的精品粽选用高端礼盒,加上有历史感的名字,很受有情怀的顾客青睐。南京大排档今年以金陵端午五彩绳为包装设计灵感,从特色虎驱五毒的传统民俗文化,带出金陵特色五彩端午礼盒:内含限量版帆布袋、创意虎头帽、醒神香囊、五彩蛋兜、彩蛋、南京市民俗博物馆优惠券,不仅能吃,还能玩。

广州酒家则推出主打盲盒和联名的“妙趣粽子礼盒”和“粽是你鸭粽子礼盒”。前者商家会随机赠送5款哆啦A梦模型盲盒中的其中一款;而和核桃小鸭联名的“粽是你鸭礼盒”内含3款不同造型钥匙扣,同样用盲盒随机赠送。

南丰朗豪酒店将粽子包装礼盒设计成精致时尚手袋,以端

午香袋为设计灵感,寓意吉祥如意,商家采用“明豪粉”缎面搭配艾草香包配饰,为这个夏天增加了几分时尚和可爱。

### 地方特色粽 饱含家乡味



潮皇秘制鲜鲍粽

在广东,潮州美食一直以独特方式存在。记者了解到,潮州粽——梘粿,又称梘粽,同样用糯米制成,形似年糕,既柔软又粘稠,是潮汕特有的端午时令糕点。梘粿的吃法比较讲究,要用纱线割成数小片,再蘸蜂蜜、糖等配料食用,苦中带甜,还有淡淡的清香。

我们常说的粽子在潮汕地区则被称为粽球,其馅料也非常丰富。咸粽子的馅料有猪肉、莲子、咸蛋黄、香菇、虾米等;而制作咸甜双拼粽子时,在咸粽基础上再加入一角甜豆沙,形成咸甜两味,独特又美味。

今年,海底捞推出了多款川味粽子,有青花椒卤肉、清油牦牛肉、番茄牦牛肉……平时,我们在广州海底捞就吃得多了,而有竹笋、莲藕等四川特有配料的辣味粽子,你又吃过没?



南丰朗豪酒店粽子包装礼盒

### 新馅料 味蕾新体验

粽子古称“角黍”,相传粽子是为祭奠投江的屈原而诞生的,到了晋代,粽子成为端午节的节令食物,并一直流传至今。

现今,粽子有南派北派之分,主要通过馅料区分,北派多以红枣、豆沙等甜食为主,如北京粽子;南派以五花肉、虾米、蚝豉、干贝、冬菇、咸蛋黄等为主,如广东咸肉粽。

目前市场上,对什么馅料才能吸引顾客,各大商家也是绞尽脑汁。蔡澜美食坊的“放粽山水系列”,以肉质嫩滑结实的鳗鱼肉为馅,推出麻香鲜甜的藤羹鳗鱼粽、鲜甜弹牙的蒲烧鳗鱼粽。同时,这个系列还推出两款融合了茶香的粽子:普洱桂花豆沙粽在馅料中加入香金桂,与云南普洱



陶陶居的六六·五丰红腰豆裹蒸粽

## 为食猫手记

文/图 羊城晚报记者 邓伟东

## 记取最美好的味道

一到夏季,时令水果就会陆续登场,枇杷、蒲桃、番石榴、荔枝、龙眼……爱吃之人一定会大快朵颐。

此时,各人的食相也很有意思,一大盘水果,众人围坐,只挑好的吃,相信是大部分人“不可告人的私心”。如果一家老小一起吃,为了教育小孩需要,一般情况下,爸爸会主动请缨负责挑、小朋友负责传递;最好的先孝敬家中老人又或者者是整天为家操劳的妈妈,然后依次分享;当然,一对情侣绝大部分人都会把最好的递给对方。

何为好吃?真是公说公有理,婆说婆有理。好吃之人为了显示自己“特有学问”,会说水果也分公母:“公的更好吃!”而且还绘声绘色、不厌其烦地给你讲解,让你在不断比试时给出测评意见才会善罢甘休。终归一点,就是要你充分认可他们的“独到观点”。

比如,水晶梨想分公母得看底部,突出的是公,有浅淡圆洞的是母,“公梨”多汁爽脆会更好;橘子表皮有大量突出的小圆点就是母的,如果没有就是公的……至于是否科学有依据,那就见仁见智啦。

也有人会根据水果的形状、颜色、手感辨别水果的好坏,比如形端正饱满、“肩膀”微微隆起、手感相对较重、外观新鲜

颜色较深通常都比较好;而苹果、雪梨如果皮上的浅灰色小点点越多,口感会更好、更甜。

吃时的先后顺序也能看出一个人的性格,有些人会从最好的吃起,有些则是把心目中最好的留到最后。钱钟书在《围城》里说过:照例,第一种人应该悲观的,因为每吃一颗都是吃剩葡萄里比较坏的;第二种人应该乐观的,因为他每吃一颗都会比此前吃得更好——后者心怀希望,前者只有回忆。

其实,在日常生活中我们未必要有“强迫症”,拿上手的每一颗都必须认真对比、一定要比前者好或稍微差一些,随性生活轻松自在,在一些小问题上纠结大可不必。

但有一点,一旦吃到差不多,还是得见好就收。因为一顿水果大餐需要给自己来个比较好的“休止符”:美好的瞬间完美定格,此前所有的好与不好都能就此打住,让自己心满意足离去。

其实,做人也一样,事事强求完美,不仅人累而且心也累。谁都不想啥瓜子吃到最后一颗是臭的,那种感觉确实不好。因为此前享受美食的所有快乐都会被这最后一颗坏掉的瓜子秒杀,而且这种难受的感觉还会持续一阵子。



时令水果人见人爱



胭脂红番石榴是广州师奶至爱