

1957年10月1日创刊



东莞新闻

2019年12月 27 星期五

〈己亥年十二月初二〉

A13

2020年春运从1月10日开始,东莞投入近万辆客车加大运力

预计旅客发送量接近4000万人次

文/羊城晚报记者 余宝珠
图/羊城晚报记者 王俊伟

春运大幕即将拉开,你是否已经抢到了回家的那张火车票。12月26日,东莞召开春运工作动员会。记者从会议上了解到,2020年春运东莞市旅客发送量预计将达到3987.92万人次,呈现出行高峰集中、铁路运力紧张、小汽车数量持续增长等特点。记者发现,越来越多东莞市民选择高铁出行,据预测,春运期间虎门高铁站将发送旅客90万人次,增长11%。

对此,东莞市将投入客车9830辆、船舶13艘参与春运,铁路、公路、水路针对重点地区适当增开车次、班次,打造温馨春运。



高峰期将出现在下月19日-21日

送量3566.55万人次(市内常规公交发送量3048.55万人次,地铁发送量518万人次),其中铁路发送量继续增加,将达335.53万人次,同比增长2.30%。

东莞市交通运输局局长朱利民介绍称,与往年相比,2020年春运的旅客出行高峰更加突出。据悉,即将到来的2020年春节是近8年来最早的农历新年,节前学生流、务工流相互叠加

加,东莞市返乡过节的外来务工人员总体数量依然庞大。根据预计,春运开始至春节前的客流占75.13%,客流高峰将集中在1月19日至21日,即农历腊月廿五至廿七,届时旅客集中出行,对全市的运输组织能力提出了更高的要求。

面对庞大的需求,虎门高铁站将每日开行列车159趟,预计春运期间发送旅客90万人次,春运期间小汽车上路增多,

春运期间预计小汽车上路增多

记者在会上获悉,目前东莞市的机动车数量已经超过320万辆,网约车迅速发展,春运期间小汽车上路增多,

必然增加道路的负荷,加剧道路拥堵。而今年快速增长的ETC用户和高速通行证,也将春运期间面临巨大考验。

“2020年1月1日取消省界收费站后,将全面实行ETC电子不停车收费,这对于高速公路管理部门来说是一次极大的考验。”在会上,东莞副市长郭向阳介绍,截至12月23日,东莞安装ETC的车辆共247.53万辆,对于后台数据、后续服务带来很大考验。

东莞交通部门表示,实行全国联网后,CPC卡(高速公路复合通行卡)的使用可能导致出口通行费争议事件数量增加,容易引发车道拥堵情况。而自2019年12月16日零时起,禁止违法超限超载货运车辆通行高速公路,所有货车在驶入高速公路前,必须进入称重检测通道接受检测,相关企业、司机以及执法人员还需要一个熟悉习惯的过程,预计春运期间将对货车出行以及高速路口的通行带来影响。

投入近万辆客车加大运力

为了确保春运的畅通,东莞

今年在运力安排上依然力度不减。据介绍,在运力安排上,东莞市道路客运将投入客车9830辆参与春运,水路运输投入13艘船舶参与春运,运力相对充足。

东莞火车站、东莞东火车站、虎门高铁站节前每日开行列车451趟,节后每日开行列车489趟。为更好应对客流高峰,铁路、公路、水路将针对重点地区适当增开车次、班次。常规公交将加大干线公交线路的发班密度,必要时延长服务时间。通过不同运输方式的联动和配合,提升旅客出行接驳效率。

面对拥堵、事故增多等压力,东莞交通、公安交警部门和高速公路经营管理单位将建立信息共享、交通管控事前会商和路警联动机制,加强路网运行监测,对有车辆滞留和拥堵苗头的路段将早发现、早提示、早处置。

此外,公安、交通部门还将充分运用大数据、云计算等技术手段,对春运期间主要旅客集散地、旅客流向流量、道路车辆流量等数据进行采集分析,为运输组织安排、旅客出行引导,以及道路拥堵疏理提供及时、准确的数据支撑。

石龙开展春运应急演练
确保乘客春运出行安全

文/图 羊城晚报记者 秦小辉
通讯员 叶晓彤

12月26日,东莞石龙镇举行2020年春运应急演练。

演练模拟满载乘客的客车发生交通事故,有乘客受伤。演练中,交警有序指挥交通、设置路障,指引其他车辆通行。消防人员上车解救受伤人员,并检查安全隐患。医务人员对受伤乘客进行急救,救护车将伤者送到医院治疗。警察对事故现场进行记录,登记相关信息,之后引导车上没有受伤的乘客进行换乘。

据介绍,本次通过多部门联合应急演练全面提升春运各相关部门安全意识和安全素质,以便能够快速有效处置突发事件,全力确保广大乘客春运出行安全。



2020年春运应急演练

节前学生流与务工流叠加

据悉,明年1月19日至21日将出现客流高峰。2020年春运从1月10日开始至2月18日结束,共计40天。东莞交通部门预计,2020年春运东莞市旅客发送量将达3987.92万人次。其中,东莞市内旅客出行发

加,东莞市返乡过节的外来务工人员总体数量依然庞大。根据预计,春运开始至春节前的客流占75.13%,客流高峰将集中在1月19日至21日,即农历腊月廿五至廿七,届时旅客集中出行,对全市的运输组织能力提出了更高的要求。

记者在会上获悉,目前东莞市的机动车数量已经超过320万辆,网约车迅速发展,春运期间小汽车上路增多,

文/图 王俊伟

手信,由来已久,人们礼尚往来,把随带赠送的礼物称为“手信”。临近年尾,东莞市厚街同发食品有限公司(以下简称“同发食品”)的手信礼盒订单又火爆起来。多年来,同发食品生产的玛仔系列、腊味系列及蛋卷系列等传统食品,延续传统技法并不断有所创新,成为厚街乃至东莞人请客送礼的必备手信。每临近年节,同发都会接到大量手信礼订单,产品供不应求。

1989年,同发食品开始专门打造“东莞厚街手信”,一贯坚持“用良心造食品”,成功打造了“莞优”“迎华”两个品牌,并赢得良好的口碑。“同发手信三件宝:玛仔、腊肠和蛋卷”,在东莞厚街当地广为流传。



同发食品生产的蛋酥卷具有浓浓的“香港元朗味道”

临近佳节 同发食品手信再受追捧

A “红糖玛仔”成为广东特色手信

2011年同发食品将“玛仔”推出市场。当时,黑糖话梅的流行激发了同发食品董事长陈锦祺研制红糖玛仔的设想,且红糖在坊间自古有强气补血的说法。于是同发食品开始尝试生产红糖“玛仔”。

一开始他们制作出来的“红糖玛仔”要不太甜、要不太油了。经过对每个环节的不停改进,不断摸索。直到制作出来的“红糖玛仔”被所有人投票通过了,才正式生产。

“红糖玛仔”一推向市场,就受到食客的热烈欢迎,成为广东特色手信。

“做食品,最紧要讲求良心。”这是陈锦祺在企业里一直反复强调的。因此,他对制作“玛仔”的原材料把关非常严格。“如制作‘玛仔’的面粉用特级面粉,油是用马来西亚的棕榈油。”陈锦祺说,为了找最好的原材料,他还不惜多



东莞厚街腊肠的显著

特点就是:短,圆

特色手信”活动中荣获了“食在广州特色手信”奖牌,2019年11月,“沙琪玛制作技艺”成功入选为东莞市市级非物质文化遗产名录。同发食品有限公司还连续十二年获得了由省工商行政管理局颁发的“广东省守合同重信用企业”奖牌。如今,同发“玛仔”品种不断更新,除拳头产品“红糖玛仔”外,还开发出了“牛轧玛仔”、“坚果玛仔”等等,产品远销珠三角、长三角、港澳台以及澳洲等地。



陈锦祺生产“玛仔”的成本比市场上的“玛仔”高出15%左右

同发食品的蛋酥卷坚持手工制作

B 莞优同发腊味形成独特品系

冬至前后,腊味飘香。东莞人吃腊味的历史可上溯至宋代,数百年来,东莞人祖辈积累了制作腊味的经验,也传承了底蕴深厚的腊味文化。

如今腊味成了老广过节手信中必不可少的部分,红亮的腊味,带“红”的手信礼。作为厚街腊肠的代表之一同发腊肠,以其独特味道更受客人追捧,如今已形成腊味品系。

东莞厚街腊肠的显著特点就是:短,圆。作为厚街腊肠的代表之一同发腊肠,一直坚持用纤维较少的猪后腿肉制作腊肠,腌制猪肉全部采用山西杏花村汾酒。这也是同发腊肠区别于广东其他地方腊肠的地方。

方。广东人特别喜欢汾酒腌制的腊肠。

2008年,同发食品和广东省级非遗“新会陈皮制作技艺”传承人新宝堂强强合作,同发食品选用新宝堂十年陈皮推出了新品“陈皮腊肠”。

“陈皮腊肠”,就是在坚持传统口味的基础上进行大胆创新,将陈皮加入广式腊肠里。

广东人喜欢吃的腊肠风味偏甜,久食容易腻,没想到将陈皮加入到腊肠里味道竟然中和了,淡淡的陈皮醇香,让原本酒气香甜的腊肠顿时有了层次感。秋风起,食腊味,“陈皮腊肠”作为传统腊味里的新成员,以其独特的风味很快成为畅销品且销量逐年上涨。



C 莞优同发蛋卷散发浓浓“香港元朗味道”

对于很多人而言,蛋卷是种很适合喝茶的零食,一长卷,咬一口,手总是在底下接着碎屑再倒进口里,很有趣味,酥脆美味十足。

同发食品生产的蛋酥卷具有浓浓的“香港元朗味道”,酥松可口,这与他们长期坚持严格选材分不开的。生产蛋卷最重要的四样材料:鸡蛋、面粉、奶油、糖。为了挑选这四样简单的材料,同发食品做了大量筛选,几十次的实验。同发蛋

卷用的鸡蛋都是产自粤北的土鸡蛋;面粉则是找面粉厂特制的低筋面粉;对于影响蛋卷酥松度的奶油,他们挑选更加严格,最终从几十家的奶油供应商中挑选出最能体现“香港元朗味道”的奶油。就连非专业人士也无法辨别糖都精挑细选,最终选用回甘更好的韩国菜糖作为蛋卷原料。

目前,同发食品生产的蛋卷包括鲜蛋卷、香葱蛋酥卷、紫菜蛋酥卷等多个品种。