

1957年10月1日创刊

东莞市第二期重点食品、相关场所及从业人员新冠病毒监测结果出炉

## 1146份样本核酸检测结果均为阴性

羊城晚报讯 记者文晓报道：东莞市第二期重点食品、相关场所及从业人员新冠病毒监测结果出炉！记者22日获悉，全市共在66个超市、综合市场、水产批发零售市场等场所采集咽拭子样本1146份，经检测，所有样本新冠病毒核酸检测结果均为阴性。

据介绍，为进一步评估全市疫情风险，加大监测力度，市卫生健康局、市疾控中心联合市市场监督管理局上周在全市范围内选取部分镇街（园区）开展为期一周的应急监测。

在市场环境污染监测方面，共采集档口环境、案板、器具物表、储存冰箱或冷库内表面等多点涂抹样品709份，新冠病毒核酸检测结果均为阴性；在重点种类食品监测方面，重点食品为进口海产品、水产品和冷冻肉类。共采集了255份进口食品样品，分别为：鱼类79份、虾蟹类41份、贝壳类32份、牛肉61份、猪肉18份、鸡肉17份、羊肉7份，新冠病毒核酸检测结果均为阴性。

针对食品从业人员的监测，共采集

食品相关场所如大型批发零售市场、商场超市、餐饮单位、学校食堂、食品企业等食品从业人员咽拭子样本182份，新冠病毒核酸检测结果均为阴性。

“经过为期一周的应急监测，检测结果表明，市民通过接触外环境或食品感染新冠肺炎的风险很低，普通市民无需过于紧张。”东莞市疾控中心提醒称，低风险不等于零风险，广大市民还需认真做好日常防护措施，科学佩戴口罩、勤洗手、多通风、少聚集。此外，还要避免前往疫情高风险地区。

2020年6月 23 星期二 <庚子年五月初三>

A13

# 端午临近粽叶飘香



现场制作粽子



文/图 羊城晚报记者 王俊伟 通讯员 方聘娇

又到粽叶飘香时……虽然受疫情影响，赛龙舟、舞旱龙等节目已经取消，但该有的端午仪式感不能少。日前，东莞厚街不少师奶们已三五成群“集结”在一起，临时组成裹粽子“大军”现场制作粽子。原来，他们除了帮自家准备过节粽子之外，还受亲戚、朋友所托，“私人定制”一些独特口味的肉粽、海鲜粽子等，忙得不亦乐乎。

用荔枝柴煮的粽子特别香

年端午前至少都会和姐妹们做四五千条粽子厂家订单，但目前，大大小小的订单加起来还不够两千条。“往年从农历四月十五开始一直到五月初五，完全没有空当期的。”

近段时间，每天上午，在厚街镇宝塘社区宝平路一巷，琼姨和附近的邻居秋姨、萍姨

组成姐妹团，在家门口裹起粽子来。

秋姨和萍姨负责清洗和整理粽子叶，而琼姨则在快速地裹粽子：用两块重叠好的粽子叶，先铺上一层糯米，放上包裹好的绿豆鸭蛋腊肉馅料，再裹一层糯米，折叠好后，两边各用两块粽子叶包裹好，左手拿粽子，右手

### 成本高但不会多加价

琼姨接单裹粽子都是靠熟客打电话或者找上门来。“订单大多都是本地的一些工厂厂长来订的，他们觉得我做得好吃，就几乎每年的端午前都会找我。但今年经济环境差了，订单也自然少了。”琼姨说，目前她接到最大的一单是为虎门一家工厂做一千多条粽子。厂里要求做的是厚街传统咸粽，个头要大，有鸭蛋、腊肉、绿豆馅。“往年做这种粽子，我是收6.5元一条，今年材料都涨价了，可是我们也不敢多加价，每条仅加了0.5元。”

琼姨算了一下成本，今年的粽子叶要18元/斤，每斤比去年涨了约6元；猪肉价格也涨了，腊肉现在要23元/斤；同样的糯米，每包贵了十几元，还要用油、糖、盐等搅拌。鸭蛋约1元一个。“馅料中，还有绿豆。单是材料，不算人工，已经十分微利。做粽子的工序有十几道，很累人的，如糯米和粽子

叶要清洗三次，糯米清洗好后还要调味，粽子叶要竖放着，沥干水分到半干的状态，这样的粽子叶包裹起来就不会因为脆而裂开，而会有韧性。炒绿豆馅，又要泡豆，又要煮，一不小心就容易炒焦，要时刻站在炉边翻弄。虽然麻烦，但幸好有姐妹们帮忙，要不然我一个人肯定要累坏。”琼姨说，工序中，最累人的是炒绿豆馅料和包裹、蒸煮粽子了。

### 用果园荔枝柴煮粽子

另外，为了节省成本和粽子保持原汁原味，琼姨选择在离自家2公里远的深溪果园里用荔枝柴煮粽子。“我和姐妹们在自家包裹好粽子后，我老公就帮忙把粽子送到果园里，果园里满是荔枝柴，我们就用荔枝柴烧水熬煮。”琼姨说，因为自家的果园里种满了荔枝树，每年为荔枝修枝时，她都会保留好修下来的荔枝木，待晒干后，就储存起来，用以熬煮粽子。“荔枝柴耐烧，与煤气相比，成本肯定降下来了，而且用荔枝柴熬煮的粽子特别香。但如果家里没有荔枝果园的，单是买荔枝柴，这个成本算上去，粽子肯定要亏了。另外，熬煮粽子也是个特别费时费力的辛苦活。要熬煮至少5个小时，中间还要加几批次水。5个小时后，还要挑出其中一条试味，看看是否有生米的情况，如果有，还得继续煮，整个过程，人是不能离开炉灶的。”刚煮熟的粽子是有点软的，还有一条条捞起来，摊在桌子上放凉一点，这样就不会变形。吃起来就更有口感。”

材料涨，人工高，利润少，甚至连琼姨的家人也劝她不要再裹粽子了，但琼姨笑着表示，端午节的传统就是吃粽子，她约从2000年开始裹粽子，至今已经有20年了，已经习惯了每年端午前夕和姐妹们包裹粽子。

### 樟木头

## 客家灰水粽仍是市民“心头好”

文/图 羊城晚报记者 谢颖 通讯员 李晓光 何英俊

欢姐告诉记者，“起码都要七八个小时，用荔枝柴火到它早上就可以了，这样子的粽子最香最好吃，就不怕不熟了。”

灰水粽是樟木头客家人喜欢吃的一种粽子之一。新鲜出炉的传统灰水粽色泽金黄，粽心由于放有活血、行气等功效的苏木，则呈紫红色。灰水粽蘸上蜂蜜或白糖，味道甘香可口，清香四溢，既有柔韧感又不粘牙，满满几小时的幸福味道。

“做法是老一辈传下来的，预定的比较多，因为灰水粽蛮好吃的，放上蜜糖或者炼奶、白糖会更好吃。”欢姐说。

### 客家灰水粽仍是市民“心头好”

扎落马衣，熬煮开的野生榕叶淋在柴灰上，接下来慢慢等待茶褐色的灰水浸出。

而制作一锅好的灰水粽，“灰水”是关键。常年制作手工粽的欢姐，一直有用荔枝柴来烹煮粽子的习惯。每次烧尽的荔枝柴灰，她都会筛选后收集起来备用。

经过几个小时多次过滤后，上好的“灰水”出炉，放入糯米充分浸泡2个小时就正式进入包粽环节。

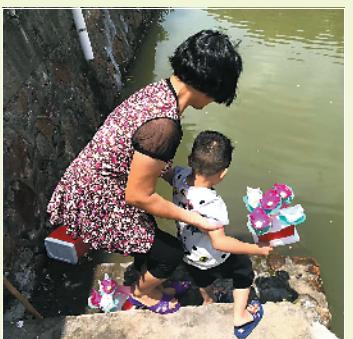
一根苏木配上金黄色糯米裹入粽叶包成长条状，再用水草扎实，一个个传统灰水粽就这样做好了。

箩筐里，干草垫底，倒入过滤多次的荔枝柴灰，放上一



### 道滘

## 端午节前夕市民放漂河莲花



市民放漂河莲花

道滘镇不少市民去到河边，放漂河莲花祈福。上午10时左右，家住道滘镇闸口村的叶婆婆牵着孙子，带着准备好的河莲花、水果、纸钱等物品，来到闸口沿江路埠头。祈福之后，叶婆婆带着孙子将河莲花放入水中，放漂河莲花。叶婆婆说，自己放了几十年的河莲花，每年农历五月初一都风雨无阻。通过这种方式，祈求家人平安。

当天，除了沿江河，道滘镇兴隆河、思贤河、厚德河等河涌均可见河莲花漂浮。据了解，放漂莲花是道滘镇端午的传统习俗，人们以此祈求家人安康，水陆平安，风调雨顺。随着社会的变迁和文化的发展，如今放漂莲花已经不再局限于祈求水上平安，而是为了市民寄托心愿的一种方式。

6月21日是农历五月初一，



剪裁禾秆草

### 望牛墩

## 将整备2000多亩土地用于配套建设东莞西站

羊城晚报讯 记者余宝珠报道：东莞水乡功能区建设规划有了新进展，望牛墩镇将整备高达2000多亩的土地用于东莞西站的配套建设。记者22日从东莞望牛墩镇获悉，东莞市望牛墩镇召开水乡功能区核心区单元（东莞西站望牛墩单元）土地整备下村户代表大会在上周六晚上举行。

据悉，水乡功能区核心区单元（东莞西站望牛墩单元）土地整备项目的范围为东至赤滘口河，

西至洪屋涡道，南至水乡大道，北至实验路（规划暂定名），占地约2027亩。后续，该项目将通过投入资金、整合资源、配套建设学校、医院等公共服务设施，全方位提升环境品质。

东莞市望牛墩镇委书记吴润林在现场表示，东莞西站这个全省市际交通枢纽落户在望牛墩家门口，又恰逢东莞加强水乡统筹开发，望牛墩人要在历史机遇面前挑起大梁，做好土地整备工作。

区域新闻全媒体编辑部主编/责编 田恩祥/美编 温亮/校对 潘丽玲