

接沾染有人体血液、体液和分泌物的物品,如:牙科印模、义齿、牙具、牙模;其他组织、器官、骨科印模制品等;中感染风险类物品指需冷藏或冷冻的生物制剂、药品、食品及原料等物品包装表面;低风险感染类物品指一般的纸质材料、生活用品、器具等物品。

对于低感染风险的进境邮件快件，根据内件物品材质、保存条件等因素分类确定自进境邮件快件到达佛山市完成“六面消毒”并静置7天后，由企业按照《中华人民共和国邮政法》有关规定，采取按址投递、用户领取或者与用户协

商等方式进行投递。进境邮件快件内件物品经用户申请并经属地疫情防控部门安排实施核酸检测后,结果为阴性的,不受投递前静置期限限制。

对于中、高风险入境邮件快件,由企业通知收件人凭本人身份证前往集中消毒开拆点取件(委托他人取件的需提供收件人及取件人双方身份证),完成相关信息登记和拆包消毒后领取快件。原则上委托现场工作人员拆包消毒;如有特殊情况需自行拆包消毒的,根据相关工作指引落实防护措施和健康监测。



粽子出炉，粽香扑鼻

在佛山南海西樵,有着一家人尽皆知的老字号——旺阁渔村酒楼。不光平时生意红火,每年端午前后,该酒楼更是凭借独有的“旺阁粽”引得食客闻香而至、踏破门槛。端午食粽,是传承千年的节日记忆,而备受欢迎的“旺阁粽”,又蕴含着当地人怎样特殊的“南海记忆”呢?



端午食粽,是传承千年的节日记忆

文/图 羊城晚报记者 吴泳

近年来,在佛山本地传统粽子的生产销售上,旺阁渔村酒楼是该领域的佼佼者。他们自1996年首创的旺阁裹蒸粽王,就因用料纯正、味道传统受到当地市民青睐。在不少南海人看来,若不吃上一口地道的“旺阁粽”,就算不上“过端午”。

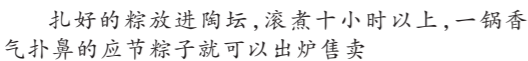
端午临近,近日,记者前往西樵旺渔渔村,了解那个该酒楼粽子制作、销售情况。“三号台,咸肉粽、碱水粽各一个。”“六号台,瑶柱粽两个。”刚步入酒楼大堂,服务员们接二连三的催单声,印证了“旺阁楼”作为应节食物备受食客追捧。

“今年端午粽子的热销期

应该是从十几天前开始,每天平均要卖出2000多个各色粽子,火热一直会持续到端午节正日,其中卖得最好的还是咸肉粽和瑶柱粽这些传统口味。”旺阁渔村酒楼厨师长莫孔富介绍,扎根南海多年,旺阁渔村的粽子已经走上了产品销售、真空包装、邮配配送等一条龙服务之路。

“近年来,端午前后,酒楼也能接到大量来自省内乃至国外的订单,不少身居外地的南海人,还是想在端午节能吃上一口地道‘南海味’。”莫孔富说。

据估计,端午节前后,旺阁渔村将售出超5万个粽子。



“旺阁粽”又是怎么制作的呢？记者带你一探究竟。一捧糯米、竹叶、咸蛋黄、旺有脱皮绿豆、腌制五花肉、瑶柱，“旺阁粽”制作的基本材料其实并不花哨。只见酒楼熟手包粽工将12块竹叶折成碗状，先加入糯米和脱壳绿豆“打底”，再逐层加入五花肉、咸蛋黄、瑶柱等馅料，料、米比例将近1:1。据介绍，“旺阁粽”的扎紧手法还有讲究，全部采用外紧内松的手法，至今仍沿用最传统的咸水草扎粽，让粽叶包裹的糯米软糯香甜，又保留竹叶的独有香气。

扎好的粽放进陶缸，煮熬十个

小时以上，一锅香气扑鼻的应节粽子就可以出炉售卖。为什么要坚持滚煮十个小时以上？莫孔富介绍，裹蒸粽配料多、个头大，每个重量都在两斤以上，光煮熟不行，一定要通过10小时以上的滚煮时间，才能将粽子彻底煮透，让粽子里的料和糯米充分融合，这样才能称得上一个合格的“旺国粽”。

目前,旺阁渔村共推出了碱水粽、咸肉粽、瑶柱火腿粽、四黄咸肉粽、五豆咸肉粽五种类型的粽子,单个零售价在8元到30元不等。“旺阁的咸肉粽最大的特点和卖点就是够

传统、够正宗。只选用糯米、绿豆、五花肉等传统食材,保证每一个粽子做出来都是原汁原味,让佛山人能品尝到儿时的味道。”南海餐饮行业协会会长、旺阁渔村饮食服务有限公司董事长吴荣开表示。

“相比市场上琳琅满目的各种新奇口味粽子，我们家还是比较喜欢这种传统口味的，毕竟不吃上一口咸肉粽，感觉就没有什么过节的气氛。”市民卢女士当天特意从桂城驱车前往西樵，只为提前买上几个热气腾腾的四黄咸肉粽，为家人的午餐“加料”，提前感受节日氛围。

知多D

1. 划龙船

1. 划龙船
佛山划龙船不完全是为了纪念，在古代，珠江三角洲的越人以水为生，大家以划龙船为水技活动，也是娱乐活动之一。以后都有这个习惯。
5. 门口放艾叶、挂蒲扇
贴午叶符，门头上挂辟邪符，将艾叶烧了，其味通九窍。门口放艾叶的同时，煮，喝雄黄酒。这是因为气温湿，不排热，且岭南地区

2. 洗龙舟水
据说端午节当天，洗过龙舟水，
儿童都健健康康，没有病了。为

6. 悬挂钟馗像
过去有些人家挂钟馗像，
谓镇宅驱邪。

舟水，农村的小朋友会把衣服丢进河里。有些妇女中午端着盆井水让全家洗脸、洗脸。不用龙舟水洗过眼，眼就会很明，身体健康；小孩洗过龙舟水，以后无病无痛。

3. 吃粽子

这就跟纪念屈原有关。因屈原投江，民众怕屈原的尸体被鱼、龙吃掉，所以用竹筒装好米食投入江中。小孩的脖子上挂上香包，驱虫、驱毒。一般五六岁的小孩会把香包挂在胸前，但到了七八岁，一般不再挂了。

后来演变成用竹箬、竹叶包成入江里喂鱼、虾。在佛山，过家家户户都会自己包粽子。

4.吃五色豆粥

把白豆、黑豆、红豆、绿豆、赤豆这五种颜色的豆子一起熬成有清热除湿、健脾的功效。一牛拜完龙舟后，大家除了吃粽，都会吃五色豆粥。

5.“号猪仔”

由于过去的小孩很难养，大人们往往给小孩起个“猪仔”或“狗仔”等。到了这天的中午12点钟，父母已子女的眉心点一个红色是谓“号猪仔”，表明这个小孩的健康，不会被“鬼神”拖去生病夭折。

湾区新闻部主编/责编 黄磊 / 美编 温亮 / 校对 朱晓明

不少商超酒楼最显眼的货架上已堆满各式各样的粽子,供广大市民选择

端午将至,不少商家也瞅准商机,陆续上架粽类商品。近日,记者走访佛山各大商圈商超市场,随处可见各色成品

粽子琳琅满目。

在南海中建广场天虹超市，最显眼的货架上已堆满各式各样的粽子，供广大市民选择。随着各类创新元素加入到传统食品制作中，粽子的种类和款式极为丰富：包装有散装、精装礼盒，样式有三角形的、四角形、菱形的，口味更是

多样化,除了传统的咸肉粽、蛋黄肉、红豆沙粽外,还有新鲜的三鲜粽、水晶粽、紫薯粽等。

“现在的粽子和月饼一样，被商家们玩出了花，什么新奇的味道都有，但我还是习惯挑选一些像碱水粽、咸肉粽的传统风味，毕竟几十年都吃习惯了。”市民刘世春表示，打算买点散装粽子，凑个节日气氛，毕竟粽子平时也能吃到，没必要买太贵的。

动手包粽子才有“过节味”

粽,吃的就是一种儿时情怀和传统风味。”

另外,记者走访各大农贸市场发现,在盛满糯米、绿豆、蜜枣等食材的“粽料”专柜区域,也吸引了不少市民驻足挑选。包粽子需要粽叶,农贸市场里卖粽叶和卖粽叶的人都多了起来,不少市民围在摊前选购粽

叶,为即将到来的端午佳节做足准备。

“除了买些粽子礼盒送给亲朋好友,每年端午我们还是习惯自己动手包粽子,一家子围坐一桌包粽子、煮粽子、吃粽子,这样的端午节才比较有节气。”正在挑选“粽料”的市民张阿姨说。

又是一年端午到,又是一年粽飘香。虽然距离今年端午节还有一段时间,但不少佛山的“老饕”吃货们早已食指大动,提前开启品尝美味粽子的快乐朵颐时光。近日,记者走访市内各大商超发现,口味独特的新式粽子和传统风味的粽子纷纷成为“主角”,分别占据了半壁江山,节日氛围浓郁。