

坚持就是胜利——广东疫情防控一线直击

新华社广州6月12日电 疫情,突如其来。自5月21日广州、深圳报告本土新冠肺炎疫情以来,广东统筹推进疫情防控和经济社会发展,战高温、防暴雨,刚刚平安度过“疫情下的高考”,又严阵以待迎来“疫情下的端午”。坚持就是胜利,广东疫情防控沉着面对一个又一个“考点”,这个中国经济的重要引擎依然轰鸣,全民战“疫”依然全速推进。

“考场”交织:相互影响降至最低

为期三天的高考顺利结束。对全省60多万学子来讲,人生“大考”已经结束,但对广东疫情防控来说,战“疫”的“大考”还在继续。

9日,广东发布考后师生防疫指引,不同群体对应不同防控措施。其中家庭居住地在封闭、封控区域外的,5月31日后,师生在校住宿封闭管理连续计算达14天、连续4次核酸检测阴性的,可采用严格的点对点方式从学校转运回家,并按属地防疫要求,再严格居家隔离观察7天。

既要把握疫情对高考的影响降到最低,也要严防高考带来的疫情传播风险。广东省教育厅厅长景李虎表示,此次高考考务工作几乎牵扯到全社会各个环节,考前、考中、考后,任何一环都不能掉链子。

从“疫情+高温”,到“疫情+暴雨”,再到“疫情+高考”,如今广东疫情再次迎来新的“考场”——“疫情+端午假期”。

人员非必要不离粤。广东省已对经航空、铁路、公路、水运出省人员实施核酸检测阴性证明制度,广州、佛山等地人员离粤核酸阴性证明时间更是缩短至48小时。

活动非必要不举办。端午节期间广东省中、高风险地区所在地市暂缓举办各级各类大型活动,不得组织龙舟赛事,不得组织“龙舟饭”等活动。广州将暂时关停罗冲围、海珠等客运站,并停运市内所有省际长途客运班车。

“就地过节”的倡议正在广东老百姓的朋友圈刷屏。连日来,载着米面肉菜和粽子的“公交移动超市”驶入广州荔湾区封控区域石围塘街道。广东省卫健委副主任徐达锋说:“我们以‘快、严、实’的要求,落实各项防控措施,确保人民群众健康过节。”

推进“双统筹”:努力实现“两不误”

作为中国经济的重要引擎,广东经济体量举足轻重,也是境内外产业链、供应链的重要节点,可谓牵一发而动全身。面对变异病毒,广州没有选择“关门灭毒”。

事不避难。广东在“小”与“大”之间科学统筹推进疫情防控和经济社会发展。广州、佛山等地陆续实施分级分类防控,中山、清远、东莞等地也发布了关于强化疫情防控的相关举措。小至楼栋,中至街道,大至全区,高中低风险区随疫情变化而调整。

为防止聚集风险,佛山、广州相继暂停或限制堂食,电影院、KTV、剧院等广州全市密闭娱乐场所暂停营业,这无疑会给当地服务业带来一定影响。由于防疫措施收紧,广州南沙港、深圳盐田港等出现一定程度拥堵,货物吞吐效率有所下降。

广东全省生产经营整体仍运行平稳,重大项目如期推进,已签合同如约履行。由我国自主设计建造的火车专用运输船“切诺基”号8日在广州交付美国船东。船东SMC监理公司的外方负责人表示,中国的防疫速度令人惊叹和钦佩。

广州黄埔区发改局局长杨元师表示,辖区企业有一套完善的流程,对疫情防控已经处变不惊。近期全区仍在按计划推动一批重大项目集中开工,涉及500多个项目、年度投资额超1000亿元。

中金公司发布研报称,目前广东进出口运价指数仍在上涨,与兄弟省份相比,广东相关经济指标并没有出现异常的下降,显示广东工业生产目前所受的影响相对较小。

构筑全民防线:防止病毒扩散蔓延

广州本轮疫情是在印度发现的新冠病毒变异株首次在国内传播的本土疫情,这使得广东的疫情防控成为社会关注的焦点。

“这种变异株病毒载量显著增加,传播力更强、潜伏期更短、威胁性更大。”定点医院广州市第八人民医院传染病中心首席专家蔡卫平说。

万元一失,一失万无。连日来,大规模核酸检测已经覆盖广东此轮疫情涉及的重点城市和重点区域。为提升检测效率,实施了5混1或10混1的混采技术,“猎鹰号”气膜方舱实验室、“火眼”实验室陆续搭建。目前,广东日最大核酸检测能力已达285万人份。荔湾、海珠、越秀等区的重点区域至少进行了三轮以上的全员核酸检测。

广州市卫健委副主任陈斌说:“从新增感染病例来看,均是通过密接排查和社区核酸排查发现。这说明快速及时开展大范围人群核酸筛查,是实现尽早发现感染病例、尽快切断传播链条的有效手段。”

广东此轮疫情中,感染的老人、小孩较多,年龄最大的92岁,最小的1岁,呈现出明显的家庭聚集性特征。徐庆锋说:“不少老人存在不同程度的基础疾病,给医疗救治工作带来挑战,但我们会全力救治每一名患者。”

专家研判认为,省市区三级协调联动,广州风险形势趋于缓和,但不排除还会有散在病例发生的可能。在疫情中心荔湾区,白鹤洞街成为疫情防控的重中之重,城中村、握手楼等“三无”小区的管控和物资保障力度得到进一步加强。

疫情防控有赖全民参与。目前,广东新冠病毒疫苗累计接种超8000万剂次,全民接种依然是建立国内群体免疫屏障的有效途径。一些瞒报谎报、散播谣言等行为被公安机关依法查处。一轮轮核酸筛查让城市“守护者”通宵达旦,忍受着常人难以忍受的艰辛。屏幕前的肃然起敬不止于点赞,线下的配合和理解才是对他们最好的致敬。



6月10日下过大雨后,在广州荔湾区白鹤洞街广钢新城,一位社区防疫志愿者防护面罩上布满水珠。
新华社记者 邓华 摄

疫情笼罩 台湾迎来“史上最冷清”端午节

新华社台北6月12日电 又是一年端午至。在这个颇受台湾人重视的传统佳节里,往年街头巷尾都是一派热闹景象:亲朋好友聚,品粽子、赏龙舟、拜神明,小朋友乐此不疲地玩“立蛋”游戏,妇人们忙着取“午时水”驱邪避瘟……然而,新冠肺炎疫情居高不下,令台湾今年的端午节格外冷清,不仅各式各样的活动被迫取消,民众还要面对团聚无望、菜价飙升等生活不便,舆论直呼这是“史上最冷清”端午节。

12日是端午连假第一天。原本熙来攘往的台北车站旅客稀少。零星旅客也是一副武装到牙齿的模样——除了口罩,不少人还戴上护目镜、手套和面罩,尽量减少与外界接触。周先生说,他原打算利用端午连假回南部家乡探望祖父母,但考虑到疫情仍然严峻,出行会增加感染概率,甚至传染给家人,不得不作罢。“虽然通过视讯也可以看到家人,但毕竟不如亲身陪伴在他们身边,感觉要差很多。”

5月中旬以来,台湾新冠肺炎疫情持续升温,确诊人数以及死亡个案攀升。台湾地区流行疫情指挥中心5月19日将全台防疫警戒提升至三级,并于5月25日和6月7日两次延长三级警戒管制期,至6月28日结束。

为防范疫情传播,指挥中心日前呼吁民众端午假期暂缓返乡、减少流动,并要求大众运输搭载率须控制在两成以下。台铁、高铁、城际客运随之出现退票潮。

不仅大众运输业一片萧条,依靠内需的零售业、餐饮业也是哀鸿遍野。在台北,各个商圈人流骤降,不少店家缩短营业时间,有的只能歇业以降低成本。

信义区一家主营火锅的老板表示,每月成本约20万元(新台币,下同)。5月中旬以来,他和店员每日送外餐近百单,十分辛苦,才勉强维持店面收入。

“去年端午假期,餐厅生意非常好,几乎满座。如今只能外带,营收大跳水,不知还能撑到几时。”松山区一家餐厅的老板说。

伴随疫情升温,菜价也一路飙升。有民众向媒体反映,在某传统市场看到每条丝瓜价格从25元蹿升至80元。据了解,近期由于中南部连日大雨,不少蔬菜瓜果受损严重,影响供

应,加上端午假期采买需求旺盛,导致价格走高。

在台北某家超市,两颗彩椒标价98元,市民吴女士犹豫片刻后,没有放进购物篮。“现在许多人在家防疫,收入减少,而菜价又节节升高,荷包一再缩水,心情真是郁闷。”吴女士说。

曾被寄予厚望的网上买菜也是状况不断。由于近期物流负荷大,农产品保鲜期短,有时民众收到的蔬菜已不新鲜,甚至烂掉。有网友说,朋友5月19日寄出冷藏食物,但持续多日包裹都显示在“宅配中”。待她最终收到货品,却发现粽子已经发霉长毛,萝卜糕也已变色坏掉,价值几千元的食物整箱报废。

在基隆河畔的台北大佳河滨公园,市民陈女士带着上幼儿园的儿子骑脚踏车。她说,去年这里赛龙舟的热闹场面还历历在目,如今大家都宅在家中不敢出门,反差真的很大。动物园、博物馆、游乐园都关了,只能带儿子来河边人少的地方透透气。

“这大概是最没有气氛的端午节。只盼早日有疫苗可供施打,让大家的生活重回正轨。”陈女士说。

广州荔湾 三人强行闯出封控小区 被治安处罚

新华社广州6月13日电 广州荔湾警方13日对外通报称,荔湾区三人违反疫情防控居家隔离规定,擅自强行闯出封控小区被治安处罚。

通报称,6月12日21时许,荔湾警方接到群众举报,称在芳村汾水花园小区有1男2女不服从小区防控值守人员劝阻,强行离开封控小区。接报后,荔湾警方立即派员开展调查。

经调查,在隔离期间,该小区居住人员林某基(男,30岁,广东惠来人)和其妹妹林某、女朋友董某以归还他人物品为由,强行闯出小区,态度恶劣,并辱骂值守人员。上述3人拒不执行广州市疫情防控有关决定、命令,擅自离开封控区域,根据《中华人民共和国治安管理处罚法》相关规定,荔湾警方依法对3人作出治安处罚。

俄罗斯对儿童 测试鼻喷新冠疫苗

据新华社 俄罗斯负责新冠疫苗研发的官员12日说,已在8岁至12岁儿童中测试鼻喷新冠疫苗。

据塔斯社报道,加马列亚流行病学与微生物学科学研究所主任亚历山大·金茨堡向总统弗拉基米尔·普京介绍,面向儿童推出的鼻喷疫苗与目前在俄罗斯推广的疫苗所用药物一样,不过剂量较小,且“用了喷嘴,而不是针头”。

金茨堡说,注射方式会让药物完全进入血液,而鼻喷方式可以保证进入血液的药物不会超过50%。目前,接受试验的儿童没有出现发烧等副作用。

加马列亚流行病学与微生物学科学研究所研制的多款新冠疫苗已获俄卫生部门审批,包括需接种两剂的腺病毒载体疫苗“卫星V”和单剂接种的腺病毒载体疫苗“卫星Light”。

蒙古国新冠确诊病例 单日新增首超两千

新华社乌兰巴托6月13日电 蒙古国单日新增新冠确诊病例数连续多日刷新纪录,13日首次超过2000例。

蒙古国卫生部13日通报说,该国新增确诊病例2188例,累计确诊76084例;新增死亡病例10例,累计死亡375例;新增治愈496例,累计治愈56947例。

卫生部数据显示,该国首都乌兰巴托疫情最严重,累计确诊病例达65160例,其他地区疫情也呈快速蔓延之势。

蒙古国卫生部新闻发言人乌干巴亚尔说,确诊病例迅速增加,导致收治新冠患者的定点医院临近饱和。在单日新增确诊病例中,青少年儿童占比已达30%以上,这与他们未能接种新冠疫苗和家长防疫意识薄弱有关。

乌干巴亚尔呼吁民众积极接种新冠疫苗,继续遵守各项防疫规定,尽量避免外出或聚集。

根据蒙古国卫生部通报,截至当天,已有约189万人接种至少一剂新冠疫苗。

数百万剂强生疫苗报废 南非要求换货

据新华社 南非监管机构13日宣布,南非将不会分发给使用一家美国工厂生产的数百万剂“问题疫苗”,正与疫苗供应商强生公司商量换货。

南非卫生产品监管局发表声明说,该机构评估美国食品和药物管理局提供的数据后,决定不发放强生公司交付的可能存在原料污染问题的新冠疫苗。

南非卫生部官员说,这一决定涉及200万剂强生疫苗,它们目前储存在南非最大药企爱施健公司的一座实验室内。这名官员说,南非政府正与美国强生公司商量退换这批疫苗。

美国食品和药物管理局11日通报,美国新兴生物科技公司旗下一家工厂所产多批强生新冠疫苗“不适合使用”。这家工厂位于马里兰州巴尔的摩市,先前同时生产两款新冠疫苗,一款是强生疫苗,另一款是阿斯利康疫苗。

涉事工厂先前出现诸多问题,包括搞混强生疫苗与阿斯利康疫苗的原料成分、卫生不达标、生产流程不规范等,4月遭药管局勒令停产。

美国《纽约时报》等媒体11日援引消息人士的话报道,药管局要求强生公司“必须废弃”大约6000万剂问题疫苗。

欧洲药品管理局11日在一份声明中说,巴尔的摩工厂出现原料污染问题前后,强生公司向欧洲交付了一批疫苗。作为预防措施,欧洲药管局不推荐在欧洲使用这批疫苗。路透社报道,这批疫苗数量数以百万计。

“干饭人” 这些舌尖上的非遗有你常吃的吗？

6月12日是2021年“文化和自然遗产日”,传统美食是非物质文化遗产的重要组成部分。

在最新公布的第五批国家级非遗代表性项目名录中,徽菜烹饪技艺、川菜烹饪技艺、柳州螺蛳粉制作技艺等多个饮食类项目位列其中。

曾经的家乡味,如今成为集体记忆。

越来越多的地域美食,被挖掘、传播和保护。“干饭人”们,看看下面这些舌尖上的非遗有你常吃的吗?

徽菜:“重油、重色、重火功”

臭鳃鱼、毛豆腐、清蒸石鸡……这些孕育自古徽州地域的美食,早已遍布全国。

徽菜是徽州地区风味菜肴的总称,其烹饪技艺形成于北宋,流行于南宋,成名于清,已被列为我国国家级非遗项目。

有别于其他菜系,传统徽菜在烹饪方式中,擅火烧、炖、蒸,并且重油、重色、重火功。需要根据菜肴特点,巧妙运用微火、文火、武火等不同火候,令烧菜软糯不失其形色、炖菜汤醇味鲜不失其蔬。

据安徽省文旅厅非遗处相关负责人介绍,徽菜伴随徽商远行足迹,分布区域广泛。除徽州本土外,徽菜馆亦广泛分布于全国各大城市。



朝鲜族泡菜。 图片来源于网络

朝鲜族泡菜:集合“辣、咸、甜、酸”的开胃菜

在我国朝鲜族传统饮食中,泡菜是最有代表性的食品之一。其制作技艺被列为我国国家级非遗项目。朝鲜族泡菜从广义上讲,包括泡菜、小菜、酱腌咸菜,其中最常见的是以白菜为主料腌制的咸菜。

腌制泡菜,不是简单的“泡菜+盐”,制作中的原料选择、食盐处理、作料调制都十分讲究。古代泡菜用咸盐或醋腌制,现代泡菜把辣椒、大

蒜、生姜等调味品加入后,使原来只有咸味或酸味的泡菜,变成具有辣、咸、甜、酸等多种味道。

淮南牛肉汤:红油“点亮”味蕾

在遍布全国的淮南牛肉汤门店中,究竟哪一碗才是正宗?

作为安徽省省级非遗项目,淮南牛肉汤具有鲜醇、清爽、浓香的特点。需要先用牛骨头熬汤,直到汤清味浓,再在汤里加入牛肉熬煮。等关键汤头有了,店家会把薄薄的牛肉片、千张、豆饼和红薯粉放在台面上。在客人到来后,将所选材料下锅烫熟,浇上浓香滚烫的汤汁,再加些红油,一碗浓郁鲜美的地道牛肉汤便大功告成。

红油是淮南牛肉汤里暗藏的“玄机”,由红辣椒在牛油里炸制而成,因此辛辣味中又冒着油香,深受食客们喜爱。

横山炖羊:肉质鲜嫩的迎宾菜

在陕西省榆林市横山区,热腾腾的炖羊肉是当地人迎宾待客的主菜。

有何独特之处?原来,这里盛产地椒叶、细叶韭、百花草等植物,并有清澈无污染的天然泉水,这些都是提高羊肉味美的最佳原始饲料,所以横山羊肉以肉质鲜嫩著称。

一千多年来,当地人民探索总结出一套独特烹饪工艺,包括选羊、宰羊、炖肉等程序,其中不仅羊肉品质要优、调味品搭配要精,对肉块大小、炖肉时肉与水的比例等均有细致的要求,这一制作技艺也入选为陕西省省级非遗项目。

华阳糍粑:土豆做的咸辣口糍粑

在陕西省华阴市秦岭山脉腹地,由于山里温差大,农作物生长时间长,当地人发现,这里所产土豆的淀粉含量高、口感好,便用来做糍粑原料。

谈起华阳糍粑,不得不说浆水菜。浆水菜是将煮过面条的清汤,或用煮熟稀面糊倒入陶罐中发酵,待其呈现酸香,加入芥菜、芹菜、萝卜缨等山蔬,密封陶罐浸泡而成。

不同于其他地方甜口糍粑,华阳糍粑浇上特质的浆水菜,再放入油泼辣子,以“酸汪汪,辣爽爽”的咸辣口著称。

乳扇:牛奶制成的“扇子”可咸可甜

乳扇是云南省大理白族自治州的州级非遗项目,由鲜牛奶萃取制作而成。

不同于普通的炸奶卷,其制作工艺考究,先将部分牛奶发酵成酸奶,放入锅中加热至70至80摄氏度,再把一定数量的鲜牛奶舀入锅里,用



乳扇。 图片来源于网络