



# 今明两日 这些景区周边易堵

## 交警提醒:请合理规划出行路线,绿色出行

### 环岛路沿线 园林植物园 上李水库 十里长堤

本报(记者 柯悦筠)昨日,记者从交警支队了解到,本周以来,我市重要景区周边日均车辆拥堵指数有所上升,今明将迎来自驾车流高峰。

“本周以来,我市热门景区周边道路,每日15时至19时出现较为明显的车流上升情况。”交通指挥中心民警吴永康介绍,主要集中在环岛路厦大白城段、演武大桥、演武路、鹭江道等路段。

以环岛路厦大白城段为例,本周以来日均车辆拥堵指数1.5442,环比上周同期日均拥堵指数上升6.39%,每日17

时至18时出现短时车辆聚集情况,但车辆有序通行,未造成明显拥堵。

今年高考在端午节前,不少考生结束考试后启动出游计划。吴永康说,道路交通事故警情将随着车流量的增加呈现同步增长状态,交警部门根据当前交通情况,已针对端午假期道路交通态势的变化,制定道路交通疏导预案,加强路面巡查及事故快处。

交警部门预计,今天会出现车流量小高峰,特别是在重点景区周边。“本周以来,外地来车增长不明显,但结合端

午假期特征,预计在假期首日次日,迎来较多短途自驾游游客。”吴永康分析。

除了环岛路沿线景点以外,市园林植物园、南普陀、上李水库、健康步道、天竺山、园博苑、十里长堤、滨海浪漫线等景点周边道路都将迎来较大车流量。

请广大市民前往景区游玩时提前了解周边路况,规划出行路线,景区周边停车资源紧张,建议采取绿色交通方式前往。如自驾前往景区,请小心驾驶,防止发生道路交通事故。

# 对这类预包装粽子 要检查“商业无菌”

## 我市抽检38批次产品全部合格

本报(记者 陈泥 通讯员 林小莲 黄琳)端午节前夕,市市场监管局对节令食品粽子开展监督抽检,共抽检了38批次粽子,检验结果全部合格。

据介绍,本次粽子监督抽检采用线下与线上相结合的抽检方式,覆盖了生产、流通、餐饮环节。根据相关标准要求,此次粽子抽检的项目包括山梨酸及其

钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群等共计333项次。其中,针对真空包装类预包装食品增设“商业无菌”等项目,针对餐饮店自制粽子增设了“硼砂(以硼酸计)”等非法添加项目。共抽检粽子产品38批次,结果均为合格。

# 您粽意哪一款?

## 「端午经济」升温 各式粽子走俏

### ●本地市场 制作粽子的商户 “从早上忙到傍晚”

### ●电商平台 有的主打“健康版”,有的“口味重”

文/本报记者 罗子泓 图/本报记者 林铭鸿

端午至,又到粽子飘香时。近日,记者走访市场了解到,现包粽子的销量开始增长,有的企业下单几百颗烧肉粽慰问员工,有的市民提前购买碱粽准备端午祭祀。不少商超和电商平台上,粽子的口味出现“内卷”。有品牌用大黄米替代糯米,主打“健康牌”,有的以螺蛳粉、川味火锅入馅,不走“寻常路”。



供图/视觉中国



▲八市一摊位前摆满了不同口味的粽子。

### 粽子卖得怎么样? 有商家一天能卖2000个

“端午节前两天,粽子的销量会明显提高。”近日,记者来到八市一卖粽子的摊位前,商户林女士正忙着给市民剪粽绳、打包装袋,手上的活儿几乎没停过。“今天已经煮了四五锅粽子,看目前的售卖情况,还得继续煮……”林女士说。

拿起粽叶,卷成漏斗状,放入糯米、瘦肉、咸蛋黄、香菇等食材……不到30秒,一个饱满的粽子便成型了。八市一家小吃店,老板郭先生布置了两条包粽子“生产线”,和店员一起作业。他说,粽子的销量

因端午节的到来大增,原本几天才包一次的粽子,如今得从早上6点包到傍晚,“销量增加了近10倍,一天能卖2000多个。”

同安吴招治薄饼店也接到了许多粽子订单。“这几天一共做了两三万份粽子,每份10个。别说厨房,整间店都被粽子堆得满满的!”吴招治说。

受需求量影响,现包粽子的价格出现小幅上涨。据八市商户介绍,根据馅料不同,粽子的价格会在端午节前后出现0.3元至2元不等的上涨。

### 厦门人爱啥口味? 从销量看“咸口”略胜一筹

厦门人青睐啥口味的粽子?林女士介绍,她售卖的碱粽、红豆花生粽、烧肉粽、加料海鲜肉粽,都是比较传统的口味,根据销量来看,厦门人还是偏好“咸口”。

“企业采购的粽子以烧肉粽为主。”郭先生说,这两天,店里现包的粽子主要集中在一种口味、两个档次——一档粽子单个售价7元,主料有糯米、板栗、卤肉、香

菇和咸蛋黄;另一档为10元,在7元粽子主料的基础上增加虾仁、腊肉和莲子。

也有市民喜欢“甜口”。“闽南人有用碱粽祭祀的习惯,我赶紧去买几个。”市民黄女士说。售卖碱粽的商户告诉记者,碱粽受欢迎的原因,还可能与气候相关——正值夏季,冰凉爽口的碱粽配上蜂蜜或白糖,尤其可口。

### 粽子界有多卷? 奶酪、螺蛳粉等口味推陈出新

商超及电商平台售卖的粽子,在口味上也越来越“卷”。

五芳斋、思念等品牌用“米”做文章,将配料表排名第一的糯米全部或部分替换成大黄米,推出内馅为豆沙、蜜枣、猪肉等的大黄米粽。还有生产商将乌米、燕麦、藜麦、南瓜等当馅料,主打“健康版”粽子。

有的粽子则朝“重口味”方向发展。除了前些年推出的小龙虾粽、蒲烧鳗鱼粽、榴莲冰粽等,一些品牌还加入了螺蛳粉、川味火锅等元素。

另外,部分品牌将地方特色融入其中。如西贝推出蒙古奶酪粽、封缸肉糯米粽、黄米凉糕粽,江浙沪地区品牌推出黑芝麻核桃粽、蜜汁糖藕粽等。

### 与粽不同

#### 习俗

##### 喝雄黄酒

早午间的端午节,大人会给小孩包香袋,寄托让他们“胖胖大”的心愿。成年人则会喝雄黄酒,因为端午节前后常阴雨连绵,人难免会有小病发生,喝雄黄酒可以强身健体。

##### 粘符制彩胜

闽南地区有“粘符制彩胜”的习俗。“彩胜”指用五色纸或彩色绢,剪成小旗或燕、蝶、金钱等状作为饰物。此外,民众会将榕树叶、菖蒲、艾草等系于门上,妇女、小孩在手臂上系“续命缕”,用以辟邪。

##### 水上捉鸭

掠鸭,又称“水上捉鸭”。船上沿水面平行放置一根三四米长的杉木,涂以油料,杉木尽头放着一个笼子,笼内关有鸭子。选手在保持平衡的情况下,赤脚沿杉木走向末端,拍下鸭笼,让鸭子掉入水中,便为胜利。

#### 观察

### “身价”大涨 艾草花束火了

端午时节热销产品之一——艾草开始从菜市场走向电商平台。搭配尤加利叶、香囊等元素,原本几元一把的艾草,“身价”能飙升至二三十元甚至一百多元。

近期,不少电商平台推出以端午花束为主题的专场直播。主播们不仅聚焦花草本身,还会在直播间里向消费者讲解不同地区的端午风俗。

记者在外卖平台上搜索“艾草”关键词,还看到了诸如“艾草混搭花束+端午挂件”“艾草花束+粽子”的送礼组合。精美的花束包装加上足不出户的快递服务,让不少消费者在电商平台上为艾草花束买单。

数据显示,6月1日至6月9日,抖音电商销售端午花束的商家数量同比增长344%,商品款式同比增长678%,端午花束的销量则比去年同期上涨170倍。

截至6月20日,朴朴平台上两款艾草花束在厦门区域的销售量与去年同期相比增长20%。

### 名词 商业无菌

“商业无菌”是指密封包装的食品经过适度的热杀菌后,不含致病的微生物,也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物,在常温下能较长时间

保存的状态。商业无菌是罐头食品所必须满足的微生物要求。根据相关规定,真空包装类粽子的微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求。

### 粽子勿过度包装 也不能随意混装

#### 我市开展节前检查,两商家被责令整改

本报(记者 陈泥 通讯员 李惠子 陈小燕)端午节前夕,我市市场监管综合执法支队针对粽子等节令商品是否存在过度包装开展执法检查,两家企业因销售的粽子不符合标准要求,被责令整改。

据介绍,厦门市市场监管综合执法支队此次共对我市十余家星级酒店、大型商超、高档餐厅等场所进行现场检查。检查中发现,绝大多数的商家销售的粽子商品能符合GB23350-2021《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家标准要求,但少部分商家销售的粽子不符合新标准的规定。执法人员根据《中华人民共和国固体废物污

染环境防治法》第一百零五条之规定,当场责令当事人改正。

在一家酒店,执法人员发现销售的粽子礼盒包装空隙率达到45%。“根据相关标准要求,单件净含量超过50克的商品,空隙率不能超过30%。”执法人员指出。市场监管部门当场对该酒店开具责令改正通知书,要求其整改到位。

在一家茶叶店,执法人员发现一款价格为298元的礼盒里放了粽子、燕窝、茶叶等商品,其中燕窝与茶叶的价格已远超粽子。“根据相关要求,粽子不应与超过其价格的产品混装。”执法人员依法要求该店立即改正。

### 提醒 请通过正规渠道购买粽子

市场监管部门提醒市民,购买粽子等节令食品时,一定要通过正规渠道购买,保存相应购物凭证,仔细查看外包装

相关标识,不要购买“三无”产品和超过保质期的产品。当合法权益受到侵害时,可拨打12315投诉举报电话。

### 这些特殊群体 不宜多吃粽子

本报(记者 陈泥)端午,恰逢仲夏,雨水与阳光交替登场,各种病原体生长活跃,正是呼吸道传染病和肠道传染病的高发季节,在此,市疾控中心为您送来健康提醒——请您在假期游玩之余,保持良好的卫生习惯,谨防各种传染病。

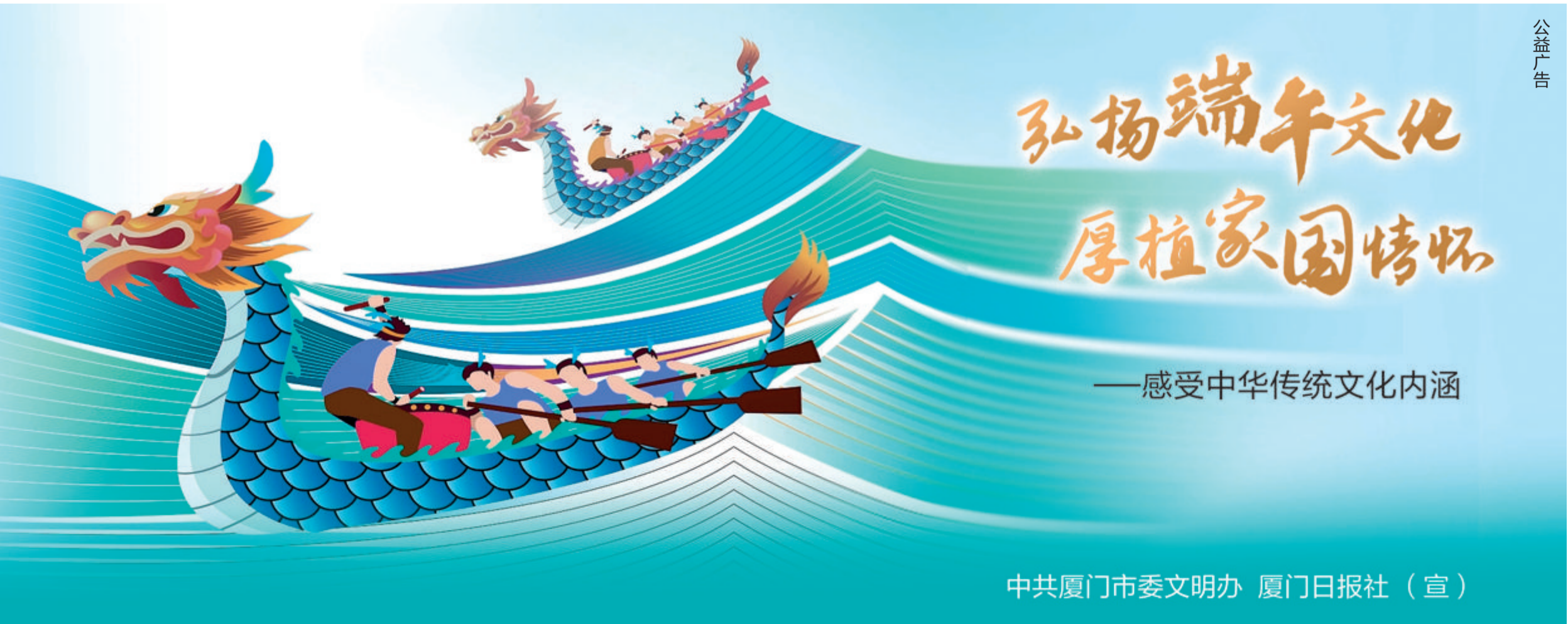
●**谨防传染病。**建议您提前关注出行目的地的传染病流行情况,谨防感染登革热、疟疾等传染病。

●**科学佩戴口罩。**在人员密集、空气流通不畅的公共场所,乘坐公共交通工具或身体出现不适症状时,建议您戴好口罩。

●**外出防晒防暑。**外出时应注意做好防晒,避免长时间在高温环境下活动,引发中暑。

●**注意饮食卫生。**夏季容易发生肠道传染病,请您注意“勤洗手、喝开水、吃熟食”。对于老人、儿童、胃肠溃疡病人和糖尿病患者等特殊群体,不宜多吃粽子,以免造成肠胃负担,轻则消化不良,重则可能加重病情,甚至出现更严重的情形。

●**远离野生动物。**户外活动注意防蚊虫叮咬,不随意接触病死禽畜。夏天是恙虫病的高发季节,特别是雨后傍晚不要在草地上逗留,以免让恙虫有机可乘。



# 弘扬端午文化 厚植家国情怀

## —感受中华优秀传统文化内涵

中共厦门市委文明办 厦门日报社(宣)

公益广告