

國新辦23日上午舉行新聞發布會，介紹北京冬奧防疫政策及相關籌備工作，並發布《北京2022年冬奧會和冬殘奧會運動員和隨隊官員防疫手冊》（第二版）（以下簡稱《手冊》）。北京冬奧組委專職副主席、秘書長韓子榮在發布會表示，新冠疫情全球大流行，特別是Omicron等變異毒株的傳播，給全球疫情帶來了極大的不確定性。「北京舉辦冬奧比賽時將有大量不同國家和地區的涉奧人員來華，人流聚集增加，出現一定數量的陽性病例將成為大概率事件。」《手冊》強烈建議涉奧人員接種新冠疫苗加強針，同時規定賽時運動員被判定為密接者後，在符合一定防疫條件下仍能繼續參加比賽。

《手冊》規定，所有涉奧人員都需進入閉環管理，並明確提到：「強烈建議涉奧人員接種新冠疫苗加強針，接種要求可根據涉奧人員所在國家（地區）或管理疫苗接種的國家（地區）衛生部門的要求決定。未完成全程接種的人員需在抵達北京後接受21天的集中隔離。」除醫學豁免外，所有人員來華至少14日前須完成新冠疫苗全程接種，才可免除集中隔離直接進入閉環管理。

組委：大概率將現病例 來華前應打加強針 冬奧人員全納閉環管理

記者從發布會獲悉，所有參加冬奧會/冬殘奧會的組織均已指定了新冠聯絡官。閉環內來華涉奧人員和國內直接服務外方的工作人員需要每日進行健康監測和核酸檢測，不得與閉環外人員接觸，更不得與社會面接觸。閉環內人員如檢測和覆檢結果為陽性，須接受隔離或治療，並按照手冊規定的流調標準和密接判定標準，了解感染者行動軌跡，盡快鎖定密切接觸者，採取果斷措施阻斷傳播鏈。

列密接運動員 符條件可參賽

《手冊》同時指出，選手如已感染過新冠並康復，應至少在出發前8個工作日，向北京冬奧組委提交確診、康復醫學證明，康復後兩次核酸陰性報告，兩次間隔不少於24小時；未接種的新冠康復者，須在來華航班起飛前96小時內在中國駐外使領館批准機構進行IgM抗體檢測。賽時覆檢結果陽性將無法參加比賽或者工作，密切接觸者在滿足一定的防疫要求下可以繼續參賽。密接者需要在單間隔離，設施內提供英語服務，每日供應多樣的三餐，提供免費無線網絡，運動員



■國新辦23日上午舉行新聞發布會，介紹北京冬奧防疫政策及相關籌備工作。中新社

還可以申請室內訓練裝備。

北京冬奧組委疫情防控辦公室副主任黃春介紹，《手冊》對閉環管理有明確要求，所有入境來華人員從入境到離境，整個全過程都是實行全流程、全封閉、點對點的閉環管理政策。閉環內安排了冬奧專車的交通服務，通過閉環的交通，可往返於駐地、場館

以及工作場所。「我們都是在一個閉環裏面運行，絕對不可以跨出閉環到閉環外，更不能接觸城市層面，這是我們的底線」。對於違反《手冊》的涉奧人員，可能面臨警告、臨時或永久撤銷註冊資格、臨時或永久取消參賽資格或逐出比賽、取消相關資格、罰款等後果。

100種 味道

黃山臭鰻魚 美味傳天下

安徽省黃山市地處皖南山區，群山環繞，水系充盈，擁有得天獨厚的自然風光，孕育在穿城而過的新安江中的鰻魚肉質醇厚美味，深受當地人的喜愛，而用獨特手法醃製烹飪的臭鰻魚成為了徽菜的傳統名菜。正所謂「無鰻不成席」，來到黃山，一定不能錯過的就是品嚐臭鰻魚。臭鰻魚傳承至今已約200年的歷史，因其製法獨特，在保持鰻魚肉質鮮美的同時，更將鰻魚「臭」與「香」的對比體現得淋漓盡致，廣受食客喜愛。

相傳早年徽商遠行，沿途放排，打魚為食，存放的鰻魚時間久了，易生異味，便以鹽抹之，翻來覆去，千里之外魚仍未變色，形正而味濃，滾油爆炒，異香（應該說是臭）撲鼻。後人將勞動者的智慧發揚光大，把臭魚的醃法進行了提煉形成套路，先用上好的精鹽醃漬鰻魚，比例要正好。製作精良的臭鰻魚出缸後，

魚鰓仍是紅色，鱗不脫，質未變，只是表皮散發出一種似臭非臭的特殊氣味，但是洗淨後經熱油稍煎，細火烹調，非但無異味，反而鮮香無比，是為上等佳餚。

講究食溫 創新食法

在安徽黃山有一家老字號，名曰「紫雲館」，創建於1885年。幾代徽菜大師推陳出新，依靠富有特色的傳統烹飪工藝，在業界獨樹一幟，長盛不衰。鍾少華是紫雲館第7代傳人，同時也是非物質文化遺產「臭鰻魚製作技藝」代表性傳承人，他介紹，臭鰻魚傳統技藝需精選優質活鰻魚，宰殺淨膛後，抹上薄鹽，放入特製的杉木桶內，壓上鵝卵石讓其入味，純自然發酵9天方可烹食。除了醃製鰻魚的手法考究，醃製的時間也尤為重要，時間短了，鰻魚散發的「臭」味會很沖，只有醃製7到9天的鰻魚，牠的香臭味才會更柔和，醃鮮風味才會更好體現。臭鰻魚雖聞起來微臭，但吃起來很香，肉質鮮嫩、醇滑爽口。也因此，前來黃山旅遊的全球各地遊客，品嚐一次之後就久久不能忘懷。

向來喜歡鑽研菜品的鍾少華

發現，臭鰻魚烹飪完成後，最佳的食用時間是10分鐘之內，一旦鰻魚冷卻，其魚肉就會隨着溫度的降低而慢慢變硬、變柴，這極大影響了鰻魚的口感。

「最初盛臭鰻魚的餐具就是普通盤子，後來我們改用帶加熱爐子的餐具，通過持續加熱來延長鰻魚的最佳食用時間。」鍾少華介紹，食客反響很好，現在加熱爐已經

成為臭鰻魚的標配。當時，基於持續加熱魚肉的原理，他還嘗試了在木桶內用加熱的鵝卵石作為鋪墊的「桑拿臭鰻魚」做法。經過不斷研發，鍾少華相繼推出了清蒸臭鰻魚、香辣豆豉臭鰻魚、臭鰻魚燒肉等新菜品。不僅如此，基於黃山市旅遊景區的遊客需求，鍾少華還研發了零食版各式口味的塊狀臭鰻魚。

如今除了親自來黃山品嚐大廚烹飪的臭鰻魚外，還可通過網購，將冷鏈運輸的真空包裝臭鰻魚郵寄到家。鍾少華亦有自己的自創臭鰻魚品牌，通過互聯網銷售一年就能賣出300多萬條。他在接受記者採訪時說，宣揚中國徽菜經典，推動徽菜文化發展，自己還做得遠遠不夠。

記者趙臣 黃山報道



■餐館外景。



■臭鰻魚製作技藝非物質文化遺產傳承人鍾少華。



■傳統臭鰻魚。受訪者供圖



■豆豉蒸臭鰻魚。受訪者供圖