



挂花灯 闹元宵

祈福灯、锁福灯、宫灯、走马灯……昨天,北新桥海运仓社区举办第四届迎新春元宵灯会,300余个花灯将社区“点亮”。花灯上都配有灯谜,居民如猜中,可以领到一份小礼品(图3)。当天,第十二届崇外街道元宵灯会在国瑞城开幕,崇外街道的数百位居民把自家精心制作的龙年花灯高高挂起(图2),自排自演民间花会(图1),提前闹元宵。

本报记者 王嘉宁 王贵彬 魏铭言 摄影报道

元宵节早高峰避开西站周边

节日客流与返京客流重叠,白云观、八大处、前门三个地区易现车流高峰

交通提醒

本报讯 (记者郭超) 下周一将迎来正月十五元宵佳节,交管部门预计本周末交通流量将呈现集中情况。元宵节(2月6日)当天上午,去往白云观的车辆增加,将影响西站周边通行。

据交管部门介绍,随着各单位恢复正常工作,正月十五之后,返京客流将会和学生开学重叠,预计很快能恢复到节前水平。

下周一将掀起首个节后交通小高峰。从往年情况

看,正月十五当天,早6时至10时,八大处、雍和宫、潭柘寺、白云观等地容易出现车行缓慢情况。而晚间的7时至10时,前门地区也是持续车多。

交管部门提前预警,正月十五当天,白云观、八大处、前门三个地区容易出现车流高峰。特别是白云观地区,由于正月十五的早间与周一早高峰重合,且正值春运的接送站高峰期,预计白云路以及莲花池东路一线的交通压力会相对突出,去西站接站的车辆尽量绕行相邻道路。

易堵点

八大处

当去往八大处公园的车流高度集中时,容易造成八大处路和香山南路的上山方向车辆排队、行驶缓慢。建议过境车辆,在正月十五的早6时至10时,尽量避开上述道路。

由于八大处公园周边的停车位十分有限,建议当天准备前往的市民,尽量乘坐公共交通工具。

白云观

预计白云观地区在早7时至9时出现车行缓慢的情况。特别是白云路的南向北方向,车流高度集中,易造成白云桥下各个方向车行不畅,间接影响莲花池东路东西双向的车辆通行。建议早间去往西站接送站的车流以及去往西二环的过境车流,尽量避开莲花池东路一线。准备经白云路行驶的朋友,可选择北蜂窝路行驶。

前门大街

前门地区今年虽然不再举办灯会活动,但仍会有部分市民前往台湾街、步行街等地区参观、游览,预计也会出现瞬时车多的情况,由于前门地区的停车条件有限,建议准备前往的朋友尽量乘坐公交和地铁。

而当晚的过境车辆,可根据实际的交通情况,选择长安街和两广路行驶。

食品安全

两元宵不合格被停售

本报讯 (记者廖爱玲)元宵节将近,昨天,北京市工商局公布了对元宵、汤圆类食品的专项抽检结果,两种元宵超范围使用甜蜜素,目前已被责令停售。

工商部门从商场、超市内,共抽取19个厂家生产的13个品牌60个元宵、汤圆样本进行了检验,抽检合格率为96.67%,有两个样本因超范围使用甜蜜素,被判定为不合格。由于还需走完法定程序,此次没有公布具体不合格产品名单。市工商局表示,目前已对其采取临时措施控制风险,责令经营者下架、停止经营不合格食品,待法定程序履行完毕后,再依法对其进行处置。

北京工商也提醒消费者,买元宵汤圆要注意厂家商品标识及生产日期,如发现问题,及时向工商举报。

记者昨天从北京稻香村、锦芳小吃了解到,随着元宵汤圆的热卖,各厂家眼下进入了“大生产”阶段。北京稻香村常务副总经理池向东介绍,2月4日—2月6日将达到产量高峰,预计日产量达到30万斤。

今天立春要“咬春” 快去买点春卷来

老字号备足春饼春卷,“野味”成为不少老字号今年立春主题

民俗追风

本报讯 (记者廖爱玲)今天是“立春”节气,天福号、同春园、护国寺小吃、稻香村等京城各家老字号名店昨天纷纷加大供应量,准备各具特色的“立春”民俗食品。春饼、春卷、酱肘子是绝对的当家菜,一些“野味”也上了餐桌,让市民品尝久违的“春味”。

今年的立春赶在元宵节前两天来临,立春是24节气之首,这一天人们要打春

牛、迎春祭祀,还讲究吃春卷、春饼、咬萝卜等食俗。

春饼卷酱肘子,是老北京人惯有的“咬春”必备吃食。老字号天福号负责人昨天告诉记者,他们提前安排了生产计划,为今年立春备下120吨低温熟食,供应量比往年增加了30%,最受欢迎的酱肘子价格与去年持平。

同春园提前为豆沙馅和肉末两款经典春卷备货,准备的1600个春卷差不多是平时的2倍。

北京稻香村则专为立春推出的节气产品“立春咬春卷”,以猪肉、韭黄、葱做主料,配以菠菜、绿豆芽、粉丝等当季食材,还有以芽菜为内馅的素菜春卷和传统豆沙馅春卷。

除了经典的春卷春饼,“野味”也成为不少老字号的立春主题。又一顺有苋菜、芥兰叶等炒制的炒合菜春饼。三里河同和居将柳树芽、花椒叶、蒲公英、马兰头来了个“群英会”,还特意添上木姜子油。

相关新闻

工商部门严查硼砂春饼

本报讯 (记者廖爱玲 通讯员陈爽)昨天,通州工商分局马驹桥工商所对多家菜市场、食品店进行检查,严防销售的春饼含有非法添加的非食用物质。

据介绍,为了让食品外观色泽亮丽,韧度高,有嚼劲,延长食品的保质期,一些不法商贩可能往食品中

添加硼砂,这种化工原料添加物,人食用后会出现呕吐、腹泻、循环系统障碍甚至休克昏迷等中毒症状。

工商执法人员除了对春饼半成品进行抽样检测外,还对商家使用的面粉进货渠道进行了检查。截至目前共抽取样品14个,未发现“硼砂”春饼。