

比利时出现最强新变种「德尔塔+」



德尔塔毒株

在经历了几个月疫情发展相对平稳的时期后,比利时联邦政府于9月17日进一步放松了防疫措施,特别是戴口罩规则。但10月以来比利时疫情再度恶化,新增感染人数和住院人数大幅上升,根据 Sciensano 公共卫生研究所公布的疫情数据,10月11日新增感染病例达3902例,为近5个月来单日新增病例最高。10月21日,24小时内新增感染6552例,更是创下今年以来最高纪录。

在欧洲疫情图上,目前整个比利时都成为了红色区域,而无论是联邦卫生部长还是权威的病毒专家,都坦言比利时正处于第四波疫情的开始。联邦卫生部长更指出新一波疫情将是一个大浪,感染人数和住院人数将创新高,疫情发展令人害怕,同时呼吁民众做好一切准备投入战斗。

10月20日,比利时著名病毒学家马克·范兰斯特(Marc Van Ranst)在接受采访时说,迄今为止传染性最强的变种“德尔塔+”已经在比利时出现,需引起高度重视。

安特卫普大学医院报告披露,“德尔塔+”变种已经在比利时出现,“我们

已经在安特卫普地区的18人身上检测到了新的AY.4.2变种(德尔塔+)。首例病例发生在9月4日。”

“德尔塔+”尽管目前还不是世界卫生组织WHO的“关注的变种”,但病毒学家马克·范兰斯特对此持谨慎态度:“必须密切监测。”他解释说,病毒在努力优化传染性,在不断地进化。 α 变种比疫情刚刚发生时的原始变种更具传染性,传染性不高的变种——如 β 和 γ 变种——已经被传染性更强的变种淘汰,基本消失。不进化的病毒是注定要消失的。这病毒所做的优化主要表现在可转移性方面,而不是致病性。

范兰斯特表示,“德尔塔+”传播速度很快,但不像原来的德尔塔变种那样快。因此,不必恐慌,但需密切关注。

“德尔塔+”名字是AY.4.2,是德尔塔变种的“再变种”,正在受到各国特别是英国的关注。据统计,英国目前总共有约15000例的德尔塔+变种,占到了英国感染病例的7%-8%。它的流行率正在迅速增加,虽然不及今年年初德尔塔变种从印度传播到英国的速度。

研究表明,新变种“德尔塔+”的传染性似乎比原来的德尔塔变种高10%-15%,可能是新冠大流行开始以来最具传染性的冠状病毒株。目前全球的新冠病例主要都是德尔塔变种所导致。 姚伟



● 德尔塔+



● 新型核酸测试器

民生

新型超快核酸检测技术推出

布鲁塞尔 ZAVENTEM 国际机场宣布,从10月18日开始,向从布鲁塞尔机场出发的旅客,推出一种新的超快速PCR核酸服务。检测可以在15分钟内获得结果,而传统的PCR核酸检测需要3个小时。

这项新技术由 miDiagnostics 公司开发,同样使用拭子取样,与传统PCR核酸检测性能相似,由于集成了一个微芯片,检测操作所必需的DNA复制的温度循环可以比传统PCR检测快20倍,这使得整个检测时间减少到15分钟。

由比利时微电子中心 imec 设计的芯片还被用于一种新的呼吸测试,用于收集呼出空气中的

气溶胶和液滴以检测新冠病毒。这项技术已经与鲁汶大学医院和鲁汶大学合作进行了临床测试。它能够捕获呼出空气中的新冠病毒,并快速而可靠地检测病毒RNA。该系统使用两个激光器交替照射样品,一个用于新冠检测,另一个用于检查测试的有效性。

作为测试,PCR拭子检测和呼气检测在10月18日起在布鲁塞尔机场检测中心推出。

根据目前的测试时间表,拭子快速PCR核酸检测将于明年第一季度投入市场使用,呼气检测可能在明年第三季度投入市场。

居民旅行归来的新入境政策

比利时政府宣布,比利时居民旅行返回比利时,除了必须填写旅客定位表(PLF),从10月11日起,还必须提交疫苗接种或康复证书的有效证明。

协商委员会决定,为了加快信息流通,旅客定位表从10月1日起只在网上下载。从现在开始,旅行者可以在返回比利时前180天内完成该表格,以防在旅行期间没有电脑。

10月11日前,人们可以在旅客定位表上注

明是否有疫苗接种、康复或检测证书,但从10月11日起,还必须提供疫苗接种和康复证书的有效证明。这种有效证明通过两种方式实现:一方面,把疫苗接种或康复证书的截图或PDF版本的二维码,上传到旅客定位表,也可以自己输入证书的代码;另一方面,从10月18日开始,也可以在CovidSafe应用程序App(那里已经储存了疫苗接种证明),选择PLF选项,自动上传疫苗接种证书或康复证书数据。

上过中国热播电视剧 阿尔德修道院的残缺美



建于中世纪的修道院是欧洲宝贵的历史文化遗产,随着时代变迁被荒废或遗弃的修道院废墟遗址,也因其特殊的残缺美成为游客观光圣地。

比利时有一个废墟修道院还成为了中国热播电视剧的外景地之一,这个就是位于比利时瓦隆大区小城Thuin市附近的阿尔德修道院(Abbaye d'Aulne)。

2017年,由中国影星靳东、江疏影等人主演的电视剧《恋爱先生》选择了比利时作为其三个外景地之一,剧组人员来到了距今一千多年历史的阿尔德修道院遗址拍摄了电视剧镜头画面,一度带动它成为网上热搜。

神秘、古朴和静谧的阿尔德修道院废墟遗址主体保存完好,阳光照射下的断壁残垣斑驳荒芜古怪让人瞬间穿越

回中世纪。

阿尔德修道院建于公元637年,主体建筑于656年完成,属于列日主教区基督教熙笃会的大本营。1147年落入西多会修士手中,随后发展成为了西多会修道院。像其他废墟修道院的灾难经历一样,大规模重建后不久,在法国大革命时期修道院遭到彻底洗劫,1794年被法国革命军焚毁摧毁。1859年随着最后一位僧人的去世,修道院被彻底遗弃。2006年,阿尔德修道院被瓦隆大区收购,作为历史古迹遗留至今。

如今,这片废墟成了瓦隆大区历史文化的重要组成部分,1950年在修道院的原址上还建了一个啤酒厂,生产具有修道院传统风格的精酿啤酒(Abbaye Beer),香辣、浓郁、口感持久,远销22个国家,商业化经营模式非常成功。 凯文

比利时华人向你推荐



鞑靼的中文发音为 dá dá,它和蒙古人没有关系,这是欧洲国家非常流行的一道肉食料理,准确说是:生牛肉,在比利时它的名字叫做steak tartare。

如果你爱吃牛肉,爱吃凉拌的菜肴,爱吃生食,爱吃口感鲜香复杂的食物,那么你一定爱吃这道别具特色的美食:鞑靼牛肉(steak tartare)。

鞑靼牛肉是用新鲜的牛肉切成极小的肉丁加上盐、黑胡椒、洋葱、酸黄瓜、橄榄油和生鸡蛋等配料一起,用器皿或者双手摆成粗圆柱状(顶部有少许内馅),

鞑靼牛肉

端出的时候打上一颗新鲜鸡蛋在顶上。

鲜嫩甘香的牛肉沾上略带腥滑的蛋黄,混着酸黄瓜和酸豆的咸酸口感,最后融入芥末酱的辛辣,肥美鲜嫩,口感浓郁,配上面包黄油,搭配浓郁的红酒佐餐,这道“生”菜深受比利时人喜欢,被誉为“比牛排还好吃的”牛肉。

这道菜的秘诀是一定要用最新鲜的牛里脊肉来做,食材的新鲜与否直接决定了最后成品的口感。鞑靼牛肉没有煎烤这道工序,因此它的制作需要符合极高的卫生标准,想吃这道菜要去品质有保证的餐厅,不推荐自己在家做。

欧洲很多国家餐厅都有鞑靼牛肉这道菜,比如法国、波兰、捷克、斯洛伐克、北欧诸国,每个国家的版本也会略有不同。 宏伟



世界级最好喝的啤酒

今年9月9日,WBA世界啤酒大赛公布了2021年的获奖名单,十款比利时啤酒获得奖项,其中三款啤酒被评为同类啤酒最佳。

WBA是啤酒界的世界级大奖,有“啤酒奥林匹克运动会”之美誉,大赛目的是选出国际公认的“世界上最好的啤酒”,上榜名单的啤酒成了无数啤酒爱好者的权威购买指南。这个堪称啤酒界“金马奖”的比赛,每年都吸引全球50多个国家的啤酒厂的2000多种啤酒参赛。

以下三款比利时啤酒在今年的大奖赛中被评为同类啤酒最佳:

* 布鲁日半月啤酒厂(De Halve Maan)的BrugsTarwebier被评为最佳小麦啤酒。

布鲁日最富盛名的精酿啤酒厂-半月啤酒厂用100%西佛兰德斯啤酒花根据家庭秘方再次酿造的Brugs Tarwebier小麦啤酒,在瓶中进行二次发酵,口

感浓郁 余味芬芳绵长。

* 位于Oudenaarde的Brouwerij Liefmans啤酒厂的Kriek-Brut Xtra被评为最佳特种啤酒

Brouwerij Liefmans是比利时啤酒界备受推崇的啤酒厂之一,其历史可以追溯到1679年,旗下Liefmans Kriek樱桃啤酒颇受啤酒爱好者喜爱。此次Kriek-Brut Xtra这款啤酒将各种年份的Liefmans Kriek与在桶中发酵两年的金啤混合,非常特别,适合搭配甜点,如黑森林糕点。

* 修道院啤酒Val-Dieu Excellence则被评为这一国际比赛的最佳调味啤酒。

要想品尝这款啤酒,还得等一等,因为Val-Dieu修道院最初推出的这种饮料是实验性的。到今年10月底将有1万瓶上市销售。 宏伟