



启东市公安局招聘特勤队员

因工作需要,面向社会扩招特勤队员五十名。

要求: 男性, 年龄 18 至 35 周岁, 身高 175 厘米以上, 无纹身、无犯罪记录的退伍军人和有特长的社会青年。年总收入在四万五千元左右。

报名地点: 汇龙镇原和平小学内

报名时间: 2014 年 7 月 9 日至 25 日



盐, 平民的上味

当饮料, 没有醋的饮食, 一切都谈不上美味。浙菜烹调也离不开陈醋, 以至留有浙醋的美名。看来他们最喜欢酸味。

苦是最令人称奇的味道。“苦不堪言”、“苦尽甘来”、“艰苦奋斗”, 没有多少词语会赞美“苦”, 但却有不少人喜欢苦瓜、苦丁茶。辣(即辛)就更神奇了。四川人不怕辣, 贵州人辣不怕, 湖南人怕不辣。有半个中国的人喜欢辣。

可能最为平凡的就是咸了。咸萝卜、咸豆角、腐乳、橄榄, 过去一切咸菜几乎都与贫穷有关。

但很奇怪, 中山旧时乡下有将盐称之为“上味”, 堂而皇之地将咸味凌驾于“甜、酸、苦、辣”之上。就连嗜辣成性的四川人, 在赞美一个人豪爽通泰、不拘一格、有情有义时, 会说成“有益有味”。反过来鄙视一个人谨小慎微、为物所役、以邻为壑, 就说成“没盐没味”, 却从来不会扯上与辣有关。台湾也有一句俗语叫“吃尽滋味盐好, 走遍天下娘好”。盐与娘相提并论, 其重要

性、可亲程度可想而知。

在著名的牛津《英语词典》里就用了近4页的篇幅来为“盐”作解, 大大超过解释其他食物。在很长一段时间, 食盐曾是稀罕贵重的东西, 古罗马人把盐称为“有益健康的结晶”。在历史上, 古罗马人和古希腊人曾经用盐来购买奴隶, 把盐当做货币的现象在非洲也屡见不鲜。我国许多民族都有关于盐的传说。

早在五千多年前, 中国人就已利用海水、卤水制盐。中文“盐”字本意是“在器皿中煮卤”。《说文》中记述: 天生者称卤, 煮成者叫盐。

随着盐业的发展, “盐人”、“盐官”、“盐车”、“盐钞”、“盐政”等与盐相关的词汇频频出现在《周礼》《国策》《史记》等古代典籍中。汉武帝时设“盐务官署”, 专司盐政, 并立有盐法, 禁止食盐私营。唐代则设“盐铁使”, 管理食盐专卖。到元代, 设“盐运使”, 明清直至北洋政府和国民党政府时期, 都设有类似的官职。直到今天, 仍有“盐政”这一政府部门, 许多国家仍然实行食盐专卖。多次引起社会恐慌的谣言都与盐有关。

一直以来, 盐之所以有这样的特殊地位, 这是因为盐是人类延续生命的必需品, 具有调节人体内水分的均衡和分布、

维持体液平衡的作用, 其重要性不言而喻。

不过, 人类很迟才明白食盐对于人生如此重要的生理原理, 反而很早就发现盐的食物保鲜作用。用盐腌制过的蛋、肉、蔬菜, 不但不易变质, 味道还具有独特的鲜味。

咸猪骨粥就是其中一例。原先, 人们是为了更长时间地保存, 好不容易才杀的一头猪, 希望能吃久一点, 但想不到, 盐腌过的猪骨更好味道。后来就专门为了追求这一独特的美味而腌起猪骨来。其生物原理是, 盐有效地维持了细胞壁内外液体的平衡, 使细胞液不易渗出, 细胞壁不易破裂, 这样细胞就不变坏, 物质就不会变质。通俗的说法就是盐锁住了食物的原汁原味。盐腌的猪骨煲粥更香, 是肉味加上人对咸味的天性喜欢。鲜猪骨煲粥后再加入盐, 没有了其先人为主的配搭, 有些猪骨味已事先流失了。

盐作为调味品, 不仅是人生理的需要, 也是烹调过程中调味的需要。盐的性味功能决定了它无论于人体还是于调味都起着甜、酸、苦、辣任何其他“味”不可替代的作用, 无愧为“百味之正”。猪骨该算是大众化食材, 咸猪骨粥应算得上是平民上味了。

美食DIY



干煸花菜

原料:

菜花一个(最好是有机菜花)、五花肉适量、葱适量、红辣椒适量、生抽两勺、盐适量、鸡精适量。

做法:

1. 五花肉去皮切片。
2. 葱切段, 红辣椒切段。
3. 菜花用盐水浸泡20分钟后掰成小朵。
4. 锅内放少量油, 烧六成熟后放五花肉。



5. 将五花肉不停煸炒至出油。
6. 加入菜花大火翻炒。



7. 菜花炒至断生后加入两勺生抽。
8. 炒到菜花表面微焦后加入适量盐翻炒均匀。



9. 加入葱段和辣椒, 翻炒至断生后加适量鸡精调味出锅。



美食文学

厨房里的哲学家

国家的命运取决于人民吃什么样的饭。

告诉我你吃什么, 我就能知道你是什么样的人。

与发现一颗新星相比, 发现一款新菜肴对于人类的幸福更有好处。

人类是所有动物中唯一能够在不感到饥渴的情况下享受吃喝的快乐物种。

牲畜吃饲料, 人吃饭, 可是只有聪明人才懂进餐的艺术。

饭菜可能对语言的产生也有影响, 至少它对语言的精密化起到了作用。这不仅因为它永远是人们聚会的理由, 而且因为吃饭时与吃饭后的轻松气氛有利于培养人们的自信与口才。

美食学的使命注定是使我们过得更舒适, 它使爱情更甜蜜, 使友谊更牢固, 它化解仇恨, 使事情办得更好。在我们有生之年, 它为我们提供了唯一不会引起厌倦的享乐方式。

图说夜排档



7月15日, 建设路夜排档里食客络绎不绝。自6月底胜利路夜排档整体搬迁至建设路新址后, 用餐环境变好了, 营业场地也变得更为宽敞, 并且在入口处设置了专用停车场, 解决了前来享用美食顾客的停车难问题。
袁亮摄

再不吃就没了!

7种美食濒临灭绝

意大利进口意大利面

马可·波罗无法想象, 意大利将不得不进口意大利面。因为气候变化, 意大利或将无法种植做这种面食所必需的基础原料: 硬质小麦。

最近, 英国气象局发布一份报告: 意大利的硬质小麦产量将从2020年起开始减少, 到本世纪晚些时候, 这种作物基本上会在意大利消失。英国科学家警告称, 未来一段时间, 地中海地区气温上升, 雨量减少, 将导致该地区的农作物, 特别是硬质小麦加速减产。

阿根廷, 为蜜蜂哭泣

从美国加利福尼亚到法国里昂, 全球各地的蜜蜂种群数量正在剧减。

作为继中国和美国之后的第三大蜂蜜出口国, 阿根廷占有全球22%的市场份额。但由于地处南美洲低洼地区, 从2006年开始, 阿根廷就不断遭受着水灾侵袭。潮湿的冬季和多雨的夏季给蜜蜂觅食和采集花蜜造成威胁, 大量蜜蜂面临着饥饿和营养不良, 甚至有爆发

传染病的危险。不止蜂蜜将绝迹——蜜蜂数量锐减, 花类无法授粉, 当蜜蜂消失, 很多农作物也会随之灭绝。

总统喝不到葡萄酒

“请立即对气候变化采取行动, 保护法国的文化, 至少, 让我们的葡萄酒活下去吧。”就在年前, 多位法国著名的酿酒师给时任法国总统的萨科齐写了一封联名公开信。

葡萄酒无疑是法国文化的象征。那里, 有着令许多国家羡慕的适宜葡萄种植的气候。然而很快, 这一得天独厚的条件将不复存在。气候变化正在打破法国葡萄酒糖度和酸度的平衡: 气温过低葡萄会加深酒味, 太热又会增加含糖量。显然, 全球变暖正在给浪漫的法国葡萄酒添上一种新的味道。

伏特加终于“名副其实”

伏特加, 本意“生命之水”, 很快你会发现, 它的价格将如同它的名字那样遥不可及。

作为俄罗斯和波兰的国酒, 伏特加一直是北欧寒冷地区十分流行的烈性

饮料。作为知名品牌, 伏特加每年的市场份额高达120亿美元。可根据英国气象办公室发表的报告, 在波兰等地区气温上升的威胁下, 马铃薯和小麦等农作物的价格将出现上涨。当然, 这意味着每瓶伏特加的价格很快将飙升。

西班牙, 只剩斗牛了

因斗牛闻名全球的西班牙, 还是世界最重要的果蔬出口国之一, 不过, 你现在可以忽略这一点了。

根据欧盟日前最新公布的统计结果, 西班牙年产水果、蔬菜2.5万吨, 其中40%用于出口, 市场价值每年高达近500亿欧元, 大大超过欧盟其他国家。西班牙的烹饪传统也依赖于丰富的蔬菜和水果资源。然而, 西班牙大部分科学家最近在一项由欧洲委员会资助的研究项目中表示, 气温上升, 将把该国大部分土地变成沙漠。

德国的啤酒

提到德国, 我们的后代首先想起的, 将不再是美味的啤酒和狂欢节。眼下, 由于气温上升、缺水严重, 德国东

部地区很多著名啤酒制造商的产量已直线下降。换了别人, 可能会开始考虑用其他谷物代替以特殊水源灌溉的大麦来酿造啤酒, 可这在德国是不可能发生的事, 这里的啤酒制作有着历史悠久的严格规定, 绝不可能鱼目混珠。于是, 欧盟最近出资近1000万美元, 帮助德国改建灌溉系统, 一切为了大麦。

越南不再爱大米

越南大米正鼓足了劲儿涨价, 可出口额也呈直线下降。就靠出口大米每年进账29亿美元的好事到头了。

“这项贸易越来越危险。”根据亚洲发展银行最新发布的报告说, 越南的大米产量将大幅下降: 海平面上升无疑会淹没数万顷农田, 不巧的是, 越南的大米业正好依赖于地势低洼的湄公河和红河三角洲, 即使是微小的海平面上升, 都可能给越南带来灾难性后果。那些严重依赖大米的亚洲国家不得不另寻出路。越南食品协会表示, 明年大米价格上涨50%几成定局, “因为非洲也开始进口大米了”。

