

## 东溪盐花生:传承三百余年的老味道



自古以来,东溪便是川黔要道的重要口岸,历来是綦江的首场,解放前则是川黔边境土产货的集散地,商业十分繁荣。这样的历史文化背景为东溪盐花生制作技艺的产生、发展、繁荣提供了有利条件。东溪盐花生传承至今已有357年历史,成为了当地传统美食的主要品牌。

### 历史悠久

在东溪民间至今还流传着男女结婚以红枣、花生、栗子相陪而寓早生贵子之意的习俗。在寿宴、婚宴席或节庆串门时,主人会热情地端出一盘花生来招待客人,以示喜庆吉祥。

据《东溪志》载,东溪花生种于清康熙二年(1663年),主要种植在大安(原柴坝)、大榜、草坪等村,栽培技术娴熟,土壤气候适宜。

东溪花生以米花生为主,属早熟型品种,生育期春播120天,株高35厘米,分枝8个。出苗快而整齐,幼苗直立,叶片淡绿,呈宽椭圆形,节间短,茎秆粗壮,果柄短而韧。开花早而集中,不易落果。果状为茧形,双仁果多。

成熟的东溪花生果小饱满、色泽亮丽、口感香脆,深受广大群众的青睐。

### 古老技艺

东溪盐花生制作技艺,是最传统的吃法。它能完好地保存花生的营养成分,而且味道非常鲜美。

首先,把从地里刚挖出来的新鲜花生,用清水清洗干净后,倒进大铁锅里,然后加水进去。水量以用手把花生按下去后没过手掌为宜。水放好后,加入食盐,一般1斤

花生放10克盐比较合适,也可放入一块桂皮,两个八角一起煮。用铲子把花生搅拌均匀,使盐与花生混合得比较均匀,这样花生容易入味。

接下来,盖好锅盖开始煮。刚开始煮时,用大火煮开,煮开后改小火再煮15-20分钟。花生煮熟后不要马上揭开锅盖,要再焖10分钟左右再

揭。然后,把花生捞出来,控水,就可以吃湿的盐花生了。

但东溪大多是把煮好的盐花生晒干或用火烘干后,筛选出果实不饱满且品相不好的花生后,将卖相好的花生装袋,拿到农贸市场或花生合作社收购处销售。

### 传承发展

近年来,为进一步提高花生品质,东溪镇在稳定花生种植面积的同时,大力推广花生无公害生产技术。

同时,积极开展无公害基地、产品的认证工作,制定了花生无公害生产技术标准和操作规程,组织农户按照标准进行生产、收获、储藏和运输。

目前,东溪镇花生无公害示范

基地共有3个,面积上万亩,成为当地农民增收致富的产业。

而且,为了满足不同消费群体的需求,东溪花生也走上了品牌化发展道路。礼盒装东溪花生应运而生。眼下,东溪用礼品盒包装外卖的品牌有柴坝花生、东溪花生、东溪佬花生、东溪米花生等,深受消费者喜爱。

东溪花生畅销的又一原因在

于它有很高的营养价值,是一种高营养绿色食品。据科学检测,里面蛋白质含量约25%~36%,脂肪含量可达40%。花生中还含有丰富的维生素B2、PP、A、D、E、钙和铁等,是人体必需的营养素。特别是里面的氨基酸,具有促进脑细胞发育,增强记忆的功能。

文/记者 龚小芹 通讯员 罗毅 整理



村民采摘花生。  
记者 王京华 摄



礼盒装东溪盐花生受青睐。  
通讯员 罗毅 摄



东溪花生已有三百余年的种植历史。  
记者 王京华 摄

## 重庆职称评审向疫情防控一线专技人员倾斜

重庆日报讯(记者 黄乔)获得省部级及以上新冠肺炎疫情防控专项表彰奖励者,可纳入特殊人才职称评审绿色通道!10月14日,重庆日报记者从市人力社保局获悉,根据市职称改革办公室关于印发《重庆市2020年职称申报评审工作方案》的通知,今年重庆职称申报评审工作将于本月正式启动。

我市将按照人力资源社会保障部令40号和渝人社发〔2015〕131号文件有关规定开展申报评审工作。申报个人、单位及主管部门需于2020年10月20日00:00以后登录重庆市专业技术人员服务平台(以下简称“专技人才平台”)进行用户注册。

值得注意的是,今年各系列(专业)职称申报条件,采用国家和我市现行条

件相结合的原则,申报基本条件(学历、任职年限)可按就低原则,由申报人自主选择按国家最新文件或我市现行文件执行,申报业绩条件须按照我市现行的细化条件执行。

今年我市新增评审正高级职称(尚未印发全市申报评审条件的)正高级经济师、正高级农艺师、正高级畜牧师、正高级兽医师、推广研究员、正高级统计师,以国家已印发的相应系列(专业)正高级职称标准条件为申报依据。

同时,根据渝人社发〔2017〕67号规定,职称外语、计算机考试不作统一要求,由用人单位根据岗位需要自主确定。此外,不将论文作为评价应用型人才、民营企业人才、基层人才的限制条件,除高校、研究系列外,其他系列均取

消论文破格申报条件。

重庆日报记者还了解到,根据《人力资源社会保障部办公厅关于做好新冠肺炎疫情防控一线专业技术人员职称工作的通知》精神,新冠肺炎疫情防控一线专业技术人员疫情防控经历视同1年基层工作经历,视同完成当年继续教育学时学分,报考或评审高级职称,可提前1年,对职称外语、计算机应用能力不作要求,对论文不作硬性要求,免于参加地方组织的考培结合专业考试,且不受所在单位专业技术岗位结构比例限制,同等条件下优先推荐申报,评审时同等条件下优先向一线人员倾斜,疫情防控中的业绩贡献列入职称评审加分项。

疫情防控一线专业技术人员是指

在新冠肺炎疫情防控一线工作的卫生专业技术人员,以及参加新型检测试剂、抗体药物、疫苗、诊疗方案、病毒病原学和流行病学研究等疫情防控科研攻关一线人员等,具体范围按照国家相关规定确定。

另外,根据市委组织部等部门印发《激励专家人才在打赢疫情防控阻击战中担当奉献的八项措施》精神,获得省部级及以上新冠肺炎疫情防控专项表彰奖励者,可纳入特殊人才职称评审绿色通道。其中,具有副高级职称者可申报评审正高级职称,具有中级及以下职称者可申报评审副高级职称。

据10月15日《重庆日报》

### 科普之窗

## 『秋天的第一杯奶茶』不如『秋天的第一杯养生茶』

“秋天的第一杯奶茶”冲上热搜,很多人紧跟潮流,晒转账,秀恩爱,手捧一杯奶茶,美照时满脸写着幸福。“秋天的第一杯奶茶”到底是个什么梗?广东省第二中医院妇科主治医师张莹莹说,秋分时节,昼夜温差逐渐加大,气温渐低,步入深秋。暖暖的奶茶可以温暖人心,所以“秋天的第一杯奶茶”,代表着爱你在天气变凉的第一时间给你温暖与关心。

“作为不太浪漫的妇科女医生,我更关心姑娘们的身体健康。”张莹莹说,自己主张“秋天的第一杯奶茶”不如“秋天第一杯养生茶”。

中医认为,秋分时节自然界的阳气由疏泄趋向收敛、闭藏。秋分过后,天气干燥,人们的身体很容易缺水,从而开始“秋燥”,容易出现口干、唇干、鼻干、咽干、皮肤干燥等症状。

此外,秋分天气转凉,脾胃容易受凉,易引发胃肠病,所以要注意饮食起居的调养。宜早睡早起,注意添加衣物,防止因受凉而伤及脾胃,饮食以滋阴润燥、养肺为基本原则,尽量少吃寒凉食物或生食大量瓜果,以免脾胃虚寒。

奶茶虽暖心,但对身体无益,多喝还要小心发胖,这两款秋养生茶,简单方便,暖心又健康!

#### 第一款:养肝明目茶

用法:枸杞子15克、杭白菊10克、石斛10克,加1000毫升水浸泡15分钟,煎煮半小时即可饮用,也可以直接开水泡服。  
功能:养肝明目,润肺生津。既可用于燥热伤肺,还能缓解电脑族的眼睛酸涩、疲劳。

#### 第二款:滋阴养胃茶

用法:百合、玉竹、莲子各10克,大枣5颗,加500毫升水浸泡15分钟,煎煮半小时即可饮用,也可以直接开水泡服。  
功能:养阴润肺,益胃生津。适合阴虚体质,可以缓解秋季口渴咽干,改善秋季皮肤干燥。

据人民健康网

## 山村秋色

胡光银

