

夏天来了,人们在渐渐而至的炎热中更讲究吃的元素和品位,同时也更加注重夏天的养生。

人们对于“不时不食”的讲究已经成为对季节性食材的刻意选择,时令蔬果也成为人们餐桌上的“必点王牌”,而更多的辅食也在人们的精选中发生着变化。一盘用稀释盐水烫过的时蔬,被“白灼”两字演绎得恰到好处,一束水灵的芹菜,或与百合清炒,或成为“素什锦”中不可或缺的经典,而芹菜叶也成为一种凉拌的主角,更有人喜欢将新鲜的芹菜拿来“榨汁”。

竹摇清影罩幽窗,两两时禽噪夕阳;谢却海棠飞尽絮,困人天气日初长。

夏日时节,吃“鲜”重“品”能够缓解人们焦灼的感觉,新鲜的时蔬使人顿感丝丝凉意的清爽,而“鲜”则是清晨从泥土中拔出的一把小菜,是从山野中捡拾到的鸡蛋,是山脚下的木屋与水库中一网而获的鲜鱼,是无际的稻浪中静静地禾下乘凉,这里有无尽的“鲜”,更有追求的“品”。

杨翔云文/摄



夏天来了吃鲜重品

时尚看点

中粮可口可乐 新型农人养成行动 在天津启动

日前,天津市宝坻区黄庄镇政府与中粮可口可乐饮料(天津)有限公司共同举办“乐助新耕读 学农知乡情”活动,预示着2023年度中粮可口可乐天津厂政企携手以人才服务、教育助力为主旨的乡村振兴行动正式启动。

据悉,“乐助学农”行动计划是中粮可口可乐天津厂党委深刻领会2023年中央农村工作关于强化人才支撑保障要求的基础上,经过实地调研反复论证而制定。中粮可口可乐饮料(天津)有限公司党委书记、总经理张以来表示,“乐助学农”行动是中粮可口可乐天津厂践行央企以人才、教育助力乡村振兴的新探索。今年要着重做好三方面工作:一是智力输送,帮助乡创乡建带头人成长为传承传播耕读精神的新型专才;二是文化育人,以创意研学、农事实践活动引导城市青年习农知文,厚植三农情感;三是产业帮扶,黄庄水稻鱼蟹养殖共生农业,深挖种养技艺、饮食文化,实施文化提升、品牌包装、文旅助力,以创意拓展农文旅业态。

据了解,黄庄镇耕读风尚源远流长,黄庄人坚持发扬“农为邦本”思想理念,传承乐耕尚读生活方式,紧紧抓住绿色生态农业发展契机,特色农产品“黄庄大米”获得国家绿色生态认证,并衍生出“稻蟹”“稻鱼”为代表的水稻共生养殖等新型农业业态,有力带动地区农业增效增收。黄庄镇党委副书记、镇长赵贵敏认为,新时代是农业模式与理念丰富多彩的农业时代。黄庄镇大力发展的都市型农业,为城市居民提供走进农业、掌握农作物栽培知识、体验春耕秋收漫长过程的机会。在绿色观光休闲农业和高科技现代化农业产业中迅速成长的乡村创业带头人渴望拥抱城市,与技术、管理、资源、信息和返乡、回乡、下乡的人才融合,服务乡建实际,助力高素质农民培养。

新报记者 杨维东 图片由企业提供



大棚生态蔬菜

时令蔬菜的根本就在于一个“新鲜”,带着泥土芳香的时蔬称得上有“品”又有“味”。

老侯在蓟州区老宋庄村建起了大棚生态蔬菜种植基地,他家蔬菜种植基地生产的时蔬有企业专供的订户,“吃着放心,吃着新鲜,吃出口感”是老侯的口头禅。筛选农家肥,按需求种植是老侯恪守的标准,目前基地正在着手种植“陆地”蔬菜系列,提供更新鲜的应季菜品。



微元素鸡蛋

蓟州区穿芳峪镇新水场村的老邓,十几年精心研发“有品”的鸡蛋,现在不仅是“专业”,更是给鸡蛋加上了“说法”。

经过检测,“微元素鸡蛋”每公斤含硒0.24毫克、含钙529毫克,而每一百克仅含168毫克胆固醇,未检出汞、铅、恩诺沙星、环丙沙星、达氟沙星等。老邓表示,大家都爱吃鸡蛋,可很少关注鸡蛋的指标,这里的鸡蛋有自己的检测,满足了“鲜”与“品”。

巨型稻下乘凉

一种精心培育,足有一人多高的稻子已经在宁河区培育成熟并成功进入市场,随之而来的还有营养价值较高的“玄米茶”。

站在一望无际的稻田,置身于稻穗的风影下,丰收的喜悦和开心的情感与水稻融合,如一片海洋迎面而来,清香而甘甜。当巨型稻变成香喷喷的大米饭,回想“禾下乘凉”,别有一番滋味。

【有喜欢鸡蛋、蔬菜、巨型稻的读者想要了解更多内容请添加微信13612081010咨询】

私享“衣食住行”流行风 扫码关注“新时尚生活”微信号

为使地铁族更多地了解到时尚风潮以及衣食住行的种种流行,《每日新报》推出“每日新时尚生活”微信公众号,不定期推送包括穿衣的艺术、美食的诱惑、居住的流行以及选车的技巧和出行旅游的好去处等等。关注时尚流行潮流生活的地铁族扫描二维码添加关注。

