

反腐纪实

东州市黑恶势力泛滥猖獗,欺行霸市,无恶不作。身心受到极度摧残的冷艳秋终于得到三和公司女老板洪芳的赏识,而准备在商界大展拳脚时,以皮天磊和张朋为首的黑恶势力却以暴力打压等手段排挤、迫害竞争者……势力孤的冷艳秋将如何面对身不由己、凶险莫测的人生?

郑建英绿了脸

关燕玲紧张兮兮地看着郑建英,她怕对方有诈。尽管她是跑来输钱的,但把钱输给蔡姐这样的人,还是有点心疼。



没想到这个时候,一直不怎么说话的富太子竟笑了起来,他一定是讥笑蔡姐的犹豫不决。

“你到底要还是不要啊,如果不要就扣牌吧,我还等你说话呢。”富太子露着软绵绵的笑对蔡姐说,话中明显有嘲讽的意味,这是一些赌徒在牌桌子上经常使用的把戏,激将法,让对方失去冷静的判断,就为了赌一口气不停地跟。最后输掉赌局。

“算了,他们的牌那么大。你才一对K,放弃好了。”蔡姐身后的女人这时插了一句。不知道这话是正话还是反话,大家正观着,蔡姐说话了:“跟了,不就是一百万嘛!”富太子笑着将代表一百万的筹码放在了桌子中间,然后轻声地说道:“OK,我也跟了。”

第四张牌牌风大变,郑建英拿到的一张2,蔡姐则拿到了一张Q,富太子拿到的是一张方块5。看来应该在郑建英那里的牌跑到了蔡姐这里,最大的一方反而变成了富太子。

“我是同花顺的牌面哦,你们要小心喽!我叫一百万,看你们跟不跟。”富太子笑着说道。

郑建英笑着说道:“跟,我当然跟了,不就是一百万嘛!”说完,直接丢进去一个一百万筹码。

“不跟。”关键时刻,蔡姐刹住车了,大约她意识到了危险,这是一个职业赌徒应该有的精明。关燕玲看到这一幕,深深地为蔡姐叹服,一般是控制不住的,蔡姐能做到如此坦然,证明她在赌桌上不是生手。

桌上就剩了富太子和郑建英,关燕玲的心提了起来,这一把要是输了,她的使命也就结束了,但不知怎么,她突然就不想输郑建英输,也许是富太子那张女人脸太不招她喜欢了,还有他拿腔拿调的架势。

第五张牌发了下来,富太子轻松地翻开了第五张牌,赫然是一张方块Q,而郑建英的第五张牌则是一张红桃10,也就是说,郑建英的牌面最大就是一对Q,连蔡姐的牌都胜不过。郑建英顿时变了脸色,目光投向身后的罗旺,罗旺大约也没想到会是这么一个结果,一时语塞,藏起了脸,不敢正眼看郑建英。

富太子知道郑建英输定了,这是他今天赢的唯一一把,但足可以把郑建英还有蔡姐的锐气杀掉。他笑吟吟看向郑建英,道:“二十万开牌吧?”身为赌徒,第一要点就是不能太过贪心,否则把羊会被吓跑的。这点上年纪轻轻的富太子做得很到位。

“好啊,我一队Q,难道你能是同花顺……”郑建英尽管脸上还有笑,但明显是在硬撑了。她丢下了二十万筹码,然后掀开了底牌。郑建英很快傻了眼,手顿在了牌桌上,拿不回来。因为她看到,富太子手中的底牌赫然是一张方块四,传说中的同花顺出现了!

“不好意思啊,大姐,我赢了。”富太子笑着丢下了底牌,然后将桌子中间的筹码摆放在了了自己的面前。

郑建英绿了脸!(全文完,本报有删节)

从明日起,本报开始连载职场小说《夏青青跳槽记》,敬请关注。

27

军歌嘹亮

有一条路叫做滇缅公路,从云南昆明到缅甸仰光港,连通印度洋。六十多年前,日寇入侵缅甸南部,准备截断这条国际救援物资入华的最后通道,完成对中国外围的全面封锁。维系四万万中国人存亡的生命线危在旦夕,一支远征军在这样的情况下踏出国门。他们当中有曾经的土匪,有未竟学业的学生,有饭馆老板、神棍和屠户。就是这么一群或朴实或怯弱或蛮横或油滑的男人,在那个年代的那片土地上,以生命点燃了铁与火的不屈之光……

鬼子原以为能像杀鸡一样轻易弄死赵平原

风雨来得快,去得也快。经历了一整晚漫长的煎熬,曙光初现那会雨势已经渐渐稀了。紧追113团残部的日军突击队整装待发,天空已经完全放晴,就只有一点水珠从树冠上坠落,像是整支暴风雨协奏曲终至低荡的尾声。

各小队清点人数是每天的例行程序,被报告有两名哨兵不见踪影时,中野太郎放下了正在手绘的地图,几乎是和蔼地笑了笑,“找到他们。”

所有人都对指挥官展露出的人性一面感到诧异,良久以后,又在搜索到那两名哨兵时呆若木鸡。

那已经不能再算是两个人,连死人都算不上。

赵平原是在毫无防备的情况下,被枪指住头的。两个大概是沿着巡逻路线转圈的鬼子兵,恰巧撞上了他所在的这支四人队伍,鬼子举枪从树后转出的刹那,高大壮还嘶声震天。

“撞大运了。”赵平原的脑海里只闪过这么一个念头,随即老老实实放下担架,卸下肩头挎着的中正式,举起双手。

大概是觉得只有赵平原的威胁性比较大,鬼子之一就“哗”地拉动了枪栓。还没等有所动作,另一名鬼子说了句什么,之前那人龇牙笑笑,冷不丁就是一军刺扎下。

赵平原连余光也看不见那把从侧面直奔腰际的刺刀,却听见了乔小颖的尖叫。

俘虏是不需要太多的,一个能开口

的就足够。鬼子吃不准附近还有没有支那军,就把开枪改成了捅刺。原以为能像杀鸡一样轻易弄死赵平原,谁知道这个不起眼的中国士兵在最后一刻斜跨一步,让过了刺刀。

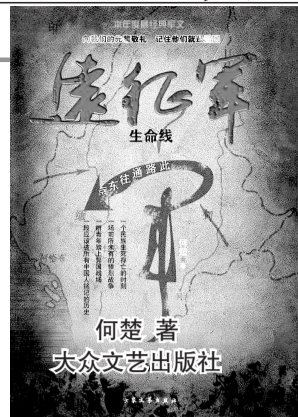
天还是很黑,雨点淅淅沥沥。鬼子满是水珠的脸庞上现出了一个狰狞笑容,手掌紧了紧,刚想要再一次举枪,耳边却传来了些许奇异的声音。

他的同伴——旁边那个全神戒备的日本兵,正带着一脸无法形容的表情,用瞪大到极致的眼睛,注视他的身后。举枪的鬼子在回头去看的瞬间,余光依次掠过几名中国人的脸庞,他本能地意识到确实有些东西不对劲了,因为那些人的表情都像是见到了活生生的鬼。

“咔嚓”。这是他在人世听到的最后一点声音,那团潜行逼近的巨大黑影腾身而起,如同对付一根脆萝卜那样,咬断了他的脖颈。从断颈中喷出的乌血像是一大盆被打翻的墨,另一名鬼子看着脚下逐渐变色的泥水,嘴巴张了张,刚抬枪,整个人就被一声低沉暴戾的吼声震得瘫软,屎尿流了一裤裆。

黑影无声无息地掩上,咬向他的脑袋,发出一声类似于核桃碎裂的脆响。

乔小颖被人拉住手,机械地转身迈步。身后那物撕咬吞咽的动静就像是厉鬼夜哭,她整个人都麻了,傻了,脑海里一片空白。小莫这次倒是显得较为镇定,被轻推了把后,就开始缓慢地往前一



步一挪,脸上全是泪水,却紧紧咬住下唇,竭力控制着自己不要尖叫出声。

“那是什么?”绕过一大片林子以后,乔小颖回魂般喘出长气。“看不太清……反正不是野猪。”赵平原这才松开她的手,放下背着的高大壮,脸色很难看,“那两个鬼子衣服上有血,大概是腥味把那东西引来的。”

“你怎么还能动?怎么还敢动?”这句多少透着可笑的话被乔小颖说出时,其他两人也都同样一脸迷惑。

鬼子自始至终没开过一枪,并不代表他们傻,而是他们惊了魂,软了筋。人类在遭遇天敌时的表现,并不一定就比碰上公鸡的蜈蚣强多少,逃,或许已经算是一种极具勇气的反抗了。

赵平原没有回答这个问题,潮湿的山风正带来一股熟悉的气味。那是艾蒿的味道。

哑巴跳出来的时候,所有人都大喜过望,倒是这苗子一边打手势让众人安静,一边鬼头鬼脑地四下张望,像是树丛里随时会杀出个程咬金来。

走出几里路后,哑巴当先拐进山坳,随着低声呼哨,十几个穿着国军军服的身影出现在视野中。

24

健康养生

一个“在实验室里研究做饭”的食品工程博士,以融科学入生活的态度,运用科研结论和权威机构的报告,对食品的营养、功效、安全等诸多问题作出解答,对有问题食品和企业毫不留情穷追猛打,对广泛流传的错误观念、饮食偏见以及别有用心者的虚假宣传进行纠正。作者告诉大众怎样在了解食品的损害之处和未知风险的基础上理性比较和选择,怎样分辨假象与真相,怎样破除自己的偏见和误解。

要鸡汤,还是要鸡肉

有网友说喝鸡汤更有营养,这大概是绝大多数同胞的看法。在传统的养生之道里,喝汤是很重要的一个方面。那么,喝鸡汤更有营养到底是以讹传讹还是确有其科学道理?我们需要分成两个问题来看:第一,我们要从鸡肉(鸡汤)中获取什么营养?第二,鸡肉在炖汤的过程中发生了什么变化?

第一个问题,从现代科学的观点来看,鸡肉为我们提供的营养成分主要是蛋白质,其他的成分主要还有:脂肪(好像大家在避之不及)、维生素、钙等矿物质。“鸡汤营养好”主要是一个传统养生的概念。当然,传统的养生之道认为鸡汤里有某些“培本固元”、“增气生精”的神奇成分,现代科学看不见摸不着,用仪器检测不到,只是某个老祖宗说有所谓就有

了。所以我们需要先说明:这儿所说的营养,是指现代科学意义上的营养。

理清了上一个问题,下面就好办了。鸡肉中的脂肪并不多,我们也不想多吃;维生素和其他矿物质虽然有,但是鸡肉也不是它们的主要来源,所以我们可以不去重点关注。人们从鸡肉中获取的主要营养成分,只是蛋白质。

在炖鸡肉的过程中,脂肪、维生素和骨头中的钙比较容易溶解到汤中。脂溶性的香味物质是溶解在脂肪里的,随着脂肪一并进入汤里,而水溶性的香味物质自然容易进入汤里,这是为什么汤好喝的原因。但是,汤好喝并不意味着我们关心的营养成分蛋白质也进入了汤里。鸡肉中的蛋白质种类比较多,在炖的过程中只有一小部分会溶到汤里。有多少蛋白质溶进汤里受盐浓度和煮汤时间的影响很大,不过很难超过总数的10%。也就是说,只喝汤不吃肉的话相当于扔掉了90%以上的蛋白质。

在炖鸡汤的过程中,什么时候加盐很重要。盐的加入一方面会促进蛋白质溶解,也就是说,加了盐会增加汤中的蛋白质。也有人说,加盐会导致肉中蛋

白变性凝固,从而阻碍蛋白溶出。这种说法有点想当然。炖鸡过程中加不加盐蛋白质都变性了,在炖的过程中温度很高,蛋白质不会凝固。另一方面,盐的加入增加了汤的渗透压,会导致鸡肉脱水。用通常的话说,鸡肉变得“干涩”,失去了“嫩滑”的口感。这也是炖完汤的鸡肉很难吃的原因。

流行全国的白斩鸡,是将鸡肉在不加盐的水里快速煮熟,实际上是尽可能避免蛋白质和其他成分进入汤里,从而保持鸡肉的鲜美。美国没有喝鸡汤的习惯,他们烹制鸡肉时更是极力避免损失其中的营养成分,所以通常用烤、炸或者蒸这样的烹饪方法。

从物质守恒的角度来说,鸡肉中的营养成分是固定的。简单的加热不能产生新的营养成分,而长时间的加热有可能破坏某些营养成分。就最重要的成分蛋白质而言,很小一部分在汤里,很大一部分在肉中。当然,对于很多人而言,吃的时候考虑更多的是美味而不是营养。而好的汤,确实比肉要好吃。如果用一句话来总结这个问题的话,就是:要美味,喝鸡汤;要营养,吃鸡肉。

03

招聘/招商启事
四川印象原味火锅是四川著名的火锅品牌餐饮企业,专业经营原滋原味正宗的川味火锅。公司富田太阳城店即将开业,特诚聘如下工作人员:
1.前厅服务员 15名 2.前厅领班 2名 3.前厅收银员 1名
4.后厨切配师傅 5名 5.保洁员 3名
有意者欢迎致电:嘉经理 18736090650 15838009015
或带身份证到富田太阳城美食一条街四川印象原味火锅店应聘