

# 萧友圈 萧山人的朋友圈



**@休眠火山** 在湘湖实现马兰头自由啦!

周末去湘湖玩,直接被震惊!湖边大片大片的马兰头,密密麻麻的。我带着小剪刀和袋子冲过去,根本剪不完!每一把都鲜嫩多汁,随便一剪就是一把。和我一样爱挖野菜的快乐来湘湖感受这份快乐!

在湘湖实现马兰头自由、春天的气息、烟雨朦胧、霉干菜开始加工、春笋炒年糕……

新的一周,萧山发布萧友圈优秀帖选出来了,作者分别是:

@休眠火山、@whw6888、@蜗牛飞、@傅灿良、@燕燕姐小陈、@读友\_N3CF39、@莞尔一笑

他们每人将获得萧山发布客户端送出的1500个金币(价值15元现金)。

接下来,一起来分享他们的帖子:



**@whw6888** 春天的气息  
阳光蛮好,花儿正艳,蜂飞蝶舞。

萧山发布客户端《萧友圈》是由萧山区融媒体中心倾情打造,旨在为所有爱分享、爱交流、爱学习的“萧友”们提供交流讨论、创作分享、情感表达的萧山本地生活线上互动平台,平台内设签到、积分、话题、报料、奖励机制等,让发帖用户真正成为内容的生产者、线索的提供者、平台的互动者。

### 发帖方式:

分享欲是最高的浪漫,如果你乐于分享生活,如果你有职场秘籍,如果你有娱乐出游攻略,如果你有原创有料的内容……欢迎你扫描下方二维码进入萧友圈发帖分享,寻找志趣相投的搭子。



**@燕燕姐小陈** 在左车道遇到春天  
十天前路过这里,郁金香还只有叶子,今早等红绿灯,发现已经亭亭玉立。



**@蜗牛飞** 烟雨朦胧  
“晴西湖不如雨西湖”,同样适用其姊妹湖——湘湖。



**@傅灿良** 霉干菜开始加工

进入春季,萧山农户忙着腌制加工霉干菜了,通过收割、洗净、晒黄、切段、用盐腌制、再晒干等多道工序做成霉干菜。这是萧山的一种传统菜,可制作成“霉干菜扣肉”、“菜蓿头放汤”等等,深受各家庭喜欢。图为所前村民在收割晾晒芥菜。



**@读友\_N3CF39** 春笋炒年糕

在萧山,过年肯定有年糕,但到这时便成了“鸡肋”。不过,如果制作得当,还是一种美味,春笋炒年糕便是其中一种时令吃法。年糕切片,春笋、瘦肉、香干、胡萝卜切丝,另备一点增香提色的韭菜切成段。起油锅,放入瘦肉煸炒,接着放入笋、香干、胡萝卜一起煸炒,然后放入年糕片炒至年糕片有一点点软,再放入适量黄酒与生抽,需要的话放一点点开水,盖上盖子稍闷一下,最后放入韭菜,翻炒几下出锅。不要太香!



**@莞尔一笑** 高手在民间  
搓面、揉团、轻按……面团“七十二变”,面塑栩栩如生!