

萧友圈 萧山人的朋友圈



青年朋友开始追捧戏剧、鲜香勒笋肉、高桥,接地气的地方、腌缸白菜过个冬、萧山现在还有手摇羊绒衫吗? 外出旅游是好,奈何处处是陷阱……

新的一周,萧山发布萧友圈优秀帖选出来了,作者分别是:

@大图图珍、@读友_N3CF39、@秒煞 mi-aosha、@燕燕姐小陈、@傅灿良、@NotForget、@醒狮妹妹、@车顶的披萨

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:

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、资讯的参与者。

发帖方式:

分享欲是最高浪漫,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。



@醒狮妹妹 第几个秋天呀

三生有“杏”,银杏从来不负秋。
先将收集的树叶擦拭干净,背面贴上双面胶,就可以做喜欢的手工啦。



@傅灿良 腌缸白菜过个冬

小雪将至,萧山农村一到冬天有个习俗,腌缸白菜过个冬,腌缸白菜炒冬笋,那个味道木佬佬好。腌白菜要经过收割、翻晒、捆扎,然后一边放盐一边用脚踏实,过几天再踏一次,称为“转脚”,然后上面用石块压牢,放一个月即可食用。



@NotForget 萧山现在还有手摇羊绒衫吗?

前几天整理家里的衣服,翻出了一件十几年前的手摇羊绒衫,看着很新,那时候选了高领的,灰色的,做好我记得是580元,十几年前的毛600元也挺值钱的,羊绒衫除了贵点,真没毛病,软乎乎的很暖和。

之前是在花鸟市场楼上的店摇的,现在萧山不知道哪里可以摇到好的羊绒衫?

@读友_N3CF39 鲜香勒笋肉

过年前,在萧山大多数人家会烧一锅香喷喷的勒笋肉,那时天气寒冷,泡发勒笋也不会发酸,而且请年菩萨后的大块条肉刚好有用武之地,炖上一锅,能放很长时间,而且到时回锅一下,越回越好吃。

勒笋肉鲜香好吃,首先泡发是件麻烦事,不是大冬天需放在冰箱里泡发或每天换水保证勒笋不变味,如果要加快泡发速度,中间可用高压锅煮10分钟左右,然后再泡,直至刀能切片为止,先后差不多要10天以上。

切片后的勒笋和切块后的条肉都需焯水,然后放入酱油、糖、料酒、八角、桂皮等调味料和香料一起炖,时间大概要2小时。当勒笋已经入味,肉也酥酥的就能出锅了,接下来就是放冰箱慢慢享用吧。



@大图图珍 看戏

现在很少有像小时候一样,经常有剧团来演出了,但是长辈们对于戏曲的热爱还是非常痴迷的。刷小视频、听半导机,播放的都是戏曲类的。图片是浙江越剧院到温州某乡村下乡演出的盛况,人山人海,看得出浙江百姓对于戏曲的热爱。

上个月月底,我有幸去萧山剧院欣赏了一场越剧《珍珠塔》,我观察了一下观众,大学生朋友还不少。我身边坐了一个2000年出生的年轻人,北方人,加完班还来不及吃晚饭就来观看演出了。演出结束,如同音乐会现场一般,大家喊着喜欢的演员的名字。我不免有些感动也有些激动,戏曲不仅仅是老人所爱,青年朋友也开始追捧。

期待何时再去感受下越剧的现场,沉浸式观看一场演出真的很赞,台上演员的演绎真的很赞,现在我也越来越喜欢看了。



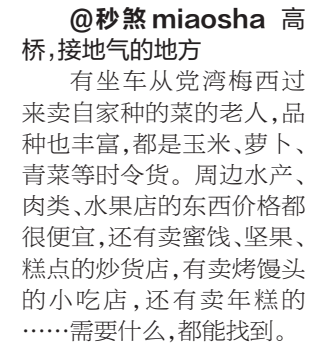
@车顶的披萨 外出旅游是好,奈何处处是陷阱!

妈妈出去旅游了,去她心心念念的九寨沟。本来是好事,结果一问她,买了一把银梳子,问她多少钱,她说一千多元……真的炸裂,还只有毛70克……网上一查,只要她的零头价就好了(网上便宜1000元,款式一模一样)!她还和我这个梳子有什么功效,梳头对血管好,和网上的不一样。真是醉了,大家家里有老人出去旅游的,都给老人做做功课,让他们不要买这种坑人的产品。



@燕燕姐小陈 来,认识一下这位最熟悉的“陌生人”

你能想象它被叫了一辈子“鸟”吗?它学名叫复齿鼯鼠。孩子二年级,放学回来说今天语文课学的《寒号鸟》。她说寒号鸟不是鸟,是哺乳动物,因为叫声像“鸟在哀号”,所以民间赐名“寒号鸟”。一百度,还真是!三十多年的误会到今天才解开,哈哈。你好呀,寒号鸟。



@秒煞 miaosha 高桥,接地气的地方

有坐车从党湾梅西过来卖自家种的菜的老人,品种也丰富,都是玉米、萝卜、青菜等时令货。周边水产、肉类、水果店的东西价格都很便宜,还有卖蜜饯、坚果、糕点的炒货店,有卖烤馒头的小吃店,还有卖年糕的……需要什么,都能找到。