

萧友圈 萧山人的朋友圈



冻肉皮、20年后重返校园、都是我玩剩下的、萧山美食——年糕、冬天的最佳美食、菩提果还能这么玩? ……

新的一周,萧山发布萧友圈优秀帖选出来了,作者分别是:

@读友_N3CF39、@阿炜 2007、@原来那个人、@饭饭七饺、@许云兰、@莞尔一笑、@不普通网友椰

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、平台的互动者。

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。



@阿炜 2007
20年后重返校园

我们是2004年6月高中毕业的,20年后重新回到校园。
上图是2004年6月拍的;右图是2024年6月拍的。
20多个同学今年能聚到一起的也就这么几个。



@许云兰
萧山美食——年糕

年糕,可以说是萧山人老底子的美食。婆婆每年冬至前都会做好年糕,很多年前都是用石臼木棍反复压,再用木槌反复捶打,是一件很费力的事,做个年糕至少要花一天的时间。为了省工省力,现在都是用机器加工了。
白白糯糯的年糕,不仅是萧山人桌上的美味,也是祭祀神灵、供奉祖先的必备供品。年糕年高,“糕”与“高”谐音,可取作高升、高中之义!更所谓年糕,也是“黏”糕,它能黏住乡愁、黏住思念。冬至过后,早餐煮上一碗青菜年糕,吃得很落胃。年糕的软糯与温热,不仅能迅速驱散寒冷,还能为身体提供充足的能量,让人倍感满足,有年的味道,也是家的味道!



@读友_N3CF39
冻肉皮

年将至,我们萧山一带有灌香肠的习俗,加工时需去掉肉皮,那剔去的肉皮大可不必遗弃,还可以做一道很美味的下酒菜哦,QQ弹弹的口感,让人欲罢不能,满满的胶原蛋白。
肉皮好吃,但处理、烧制很关键。首先,加点生姜黄酒、少量盐焯水后拔掉剩余的猪毛,再用刀把肉皮刮干净,切成长方形的块。然后清水下锅,放入处理好的肉皮按自己口味加生抽、老抽、黄酒、糖、茴香等调料,最好烧开后小火慢炖。
想速成需要用上高压锅,等肉皮烧至软软糯糯了,就可出锅了。如果要卖相好点,倒入预先准备好的长方形的容器,冷却后放入冰箱,吃的时候倒出来切成一块块的,色香味俱全,吃了还有美容的效果呢。



@莞尔一笑
热乎乎香喷喷的大包子

冬天的最佳美食首选热乎乎香喷喷的大包子,又好吃又暖和。难得和闺蜜搭档包包子。好久没玩面粉的青岛嫚儿甚是兴奋,洗手撸袖在大厨面前切磋技艺。边包边聊天,初次配合默契度达到100分,很快就摆满了一锅,猜猜哪些是我包的?

相聚的时光总是那么短暂,因为赶着排练,包子出锅梅姐姐就全部给我打包好。路上终究抵不住大包的诱惑,连下两个解了馋!



@饭饭七饺
冬日暖暖

今天,我跟孩子一起走路上学,比平时早走了半个小时。一路上看到好多环卫工人都开始了一天的工作,早晨的气温很低,他们弯着腰,一点一点地打扫着,孩子感触很深。孩子近期正好参加了冬日暖暖公益行动,她把冬日的温暖传递到他们手里,让我们为环卫工人献上最真挚的敬意,因为他们是城市里最美的风景线!

@不普通网友椰
菩提果还能这么玩?

一次旅游,在路边看到有人卖菩提果。菩提果外表看起来平平无奇,甚至可以说有点丑陋,没想到经过反复细致的打磨,可以制成精美的吊坠,有红色、黄色、绿色、黑色、白色、褐色,有的还带着自然的纹路。据说每个菩提果的颜色、纹路都不尽相同,选择哪个就像是开盲盒,都会带给你不一样的惊喜。



@原来那个人
都是我玩剩下的
展销会有人在卖这玩意,不知道的人就可能被忽悠了,其实这东西不值钱,还有一股味道。因为抹掉外皮,里面的颜色是奶白的,有点象牙牙,好像叫象牙果,好多年前买过,不是名贵的东西,文玩中的一种而已,越大中间越容易中空或者裂。