萧友圈 萧山人的朋友圈

同行相伴、制作《三体》模型、都市稻田迎丰收、干菜“麦糊烧”、遥远的香甜、初中生早餐合集、番薯储存方式……

新的一周,萧山发布萧友圈优秀帖选出来了,作者分别是:

@郑李萍、@读友_EK4APH、@望辰阁主、@读友_N3CF39、@碧玉芳林、@俏丫丫、@傅灿良

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。

@读友_EK4APH 都市稻田迎丰收

萧山钱江世纪城,收割机在金黄稻田里作业,高铁穿梭,背后是现代化摩天楼宇,城市与田园共生,一派丰收景象。

@郑李萍 同行相伴

众安花园附近随拍。小哥送快递去了,狗狗安安静静地等着主人。生活有时破破烂烂,但总有人在缝缝补补……

@读友_N3CF39 干菜“麦糊烧”

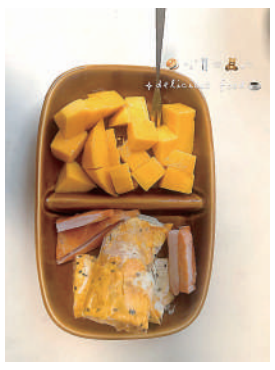
干菜肉对一个萧山人来说是再熟悉不过的了,好些人家把它当作“长和饭”。干菜肉好吃,吃剩的油干菜也很美味,但在这个控盐的年代,当菜吃不健康,扔了也可惜,于是把它当作调料使用,一举两得。这不,一款干菜“麦糊烧”隆重推出了,你不妨也试一下?

@傅灿良 番薯储存方式

把挖来的番薯在太阳下晾晒5—6天,再准备一只纸箱,下面铺一些稻草等干燥的东西,把番薯一个一个轻放在纸箱里,上面再放一些稻草之类的东西,然后盖好,放置在干燥阴凉处。

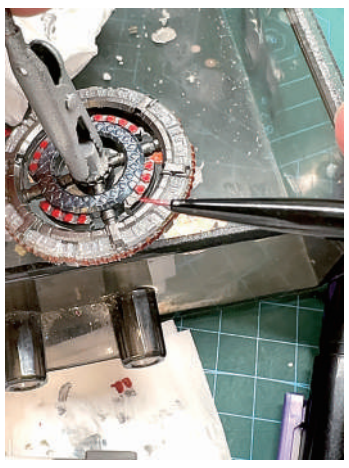
@碧玉芳林 遥远的香甜

街角的老式爆米花机让我驻足停留。它浑身漆黑,有着圆圆的口子,鼓鼓的身体,身后拖着长长的尾巴。那一声响亮的“砰”,是留在“70后”“80后”心底的童年回响。从前拎着几根柴、揣着一两毛钱,带上大米、玉米或是豆子,守在一旁捂紧耳朵。随着爆响,热气裹着米香四散开来,飘满整个村子。朴素的美味,藏着回不去的旧时光,这份香甜,遥远又温暖。



@俏丫丫 初中生早餐合集

周五,清一下冰箱的边角料,拼拼凑凑,收尾10月上学日早餐。



@望辰阁主 制作《三体》模型——自然选择号

肯德基联名《三体》“自然选择号”拼装模型,一番涂装改造完工。银灰与深黑拉开舰身层次,引擎红蓝撞色模拟灼烧尾焰,引力环点缀紫、金、亮蓝,色彩克制不杂乱。细细给管线、舱块做色差分色,把小小的联名套件,做出亚洲舰队旗舰航行的厚重风霜感。

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。