

时尚热点

把丝巾系得像赫本一样优雅

冬天来了,有点寒,但还不很冷,如何成为冬季的一道优雅风景?丝巾是必不可少的单品。

奥黛丽·赫本曾如此形容丝巾的重要性:“当我戴上丝巾的时候,我从来没有那样深切地感受到我是一个女人,而且是一个美丽的女人。”

二战过后,丝巾所象征的优雅情怀,一直风靡至今。如果想让造型更抢眼,光有一条漂亮的丝巾是不够的,最重要的是你要掌握适合你造型的丝巾系法,在此基础上就可以举一反三自由发挥了。比如,淑女蝴蝶结。把丝巾在颈部系成蝴蝶结,体现了优雅的淑女气质。

最简单也最受职业女性欢迎的系法是简洁斜领结——先折叠好丝巾的宽度,轻松地绕两圈,系上单结,搭在一侧。得体的职业装加上斜领单结的丝巾,让人眼前一亮。

还可以系潇洒环形结,环形结有点领带Feel,展现的是随性潇洒的气质。先要保持脖子上的丝巾长度对等,左右交叉系好即可;或者取右侧环绕左侧一周从后方塞到刚刚环绕而形成的圈中。



美食美文

过年的带鱼

童相兵

临近过年,大人们开始准备年货了,记忆中春节有一道菜是必须有的,那就是鱼,表示年年有余。在西乡前童,家里都比较穷,平时一般不吃鱼,能够吃到海鲜是稀罕了。但是到了过年一定要过上一把吃鱼的瘾,而且一定是带鱼,不管条件多差,大人们总会想办法买来带鱼,孩子们则希望新年快点到来,有带鱼吃了。

过年前的集市,是买带鱼的最好时间,宁海许多地方都有集市,按照历来定,时间不一。到了春节边,总有一个大集市。前童最后一个集市是廿七市,也叫黄洋市。大人们买带鱼总会排出时间,买早了,容易坏,买迟了,带鱼就没有了,而且越到春节边就越贵,质量也不好。那时候,在农村卖带鱼的大都是供销社,县城都到水产公司去买,凭票。带鱼是放在蒲婆里卖的,一篓很重,不像现在都放在泡沫箱里。买带鱼不用尼龙袋子装,而是用笋壳叶或者棕榈叶,撕下一条,扎在带鱼的中间位置,打个活结一拉,就可以提着走了,既方便又环保,带鱼的头和尾巴下垂,形成一个拱形,走在路上,带鱼头和尾巴一甩一甩的,很好看,现在再也看不到用绳子扎带鱼卖了。

买来的带鱼,大家还要比试一下,有的说买来的带鱼像门板,这是说带鱼的宽,越宽越好,有的说买来的带鱼像柴片一样,那是说带鱼的质量好,很硬。大年二十八开始,母亲开始收拾准备带鱼了,先剪去带鱼嘴和尾,再剪掉带鱼背脊上的刺,去掉内脏,再用稻草打成一个小结,轻轻刮掉带鱼外层白色的鳞,然后,彻底清洗干净,切成10几厘米的长段。稍微晾干,再加黄酒、酱油等,在大铁锅里去焗。

焗鱼用的是猪油,不是菜油,那时农村里没有菜油,烧菜

都用猪油。先用柴火烧铁镬,待有点烫了,用镬铲或者筷子挑一点猪油在镬的四周一擦,再把带鱼一段段放到镬里,不一会香喷喷的带鱼味道就出来了,待带鱼的一面焗黄后,翻过来继续焗另一面,待两面焗成金黄色后就捞出,带鱼没有完全焗熟。那时候没有冰箱,把焗好的带鱼放在盆里待用。

过年前还要把带鱼作为贡品谢年,祭拜天地祖宗。到正月初二,有客人来拜年了,把带鱼与醋、酒、酱油、糖、姜等调料一起在镬里烧好,出镬时放入葱花,盛放在盆里。一段一段长长的带鱼刚好放进盆子里,把头、尾,以及小一点的带鱼放到下面,把好一点,宽一点的带鱼覆盖在上面,这一盆带鱼看上去就非常好看,这些带鱼是只能看不许吃,因为要招待客人。就是我们去亲戚家拜岁,父母也总是告诉我们不能随便吃桌上的带鱼。

有时候来的客人重要,主人会劝客人吃带鱼,也会动手夹一段带鱼给客人吃,这样盆子里的带鱼就少了。下一餐,主人会随时补充带鱼,不让盆子里的带鱼浅下来,否则就难看了。待到春节客人全部招待完毕,我们才开始吃这些带鱼,过了一个节日的带鱼,吃起来还是很香,很筋道。

猪油焗带鱼成为那个时候的春节标配美食,许多家里的春节大餐必有带鱼。除了猪油焗带鱼外,父母总会把带鱼腌制咸带鱼,然后在镬里一蒸,也很爽口。有时候会把带鱼挂在阴凉处阴干,待这些带鱼完全干了,颜色也变成棕红色的,才开始吃带鱼带鱼,我们把风干带鱼称为带鱼鲞,味道真是好吃,既香又有嚼劲。有时候会买一点小带鱼,用豆腐渣蒸着吃。

不管带鱼的哪种烧法,吃起来都那么津津有味,至今不能释怀。现在市场上有许多带鱼,不管怎么烧,怎么也找不回以前的那种味道了!

捣年糕



水的米都捣成粉。最后剩下的不多米碎,不能再捣了。他们就不停地前后拉动捣杵头,通过磨擦,把白底的米碎研成粉。半天下来,捣臼四周的地上都是白花花的米粉,犹如皑皑的雪花覆盖着地面。

筛粉之所以要用糠筛不仅仅因为年糕粉量大,小小的纱筛担负不了这样的任务,也不是因为年糕粉是湿的,纱筛无法筛下去,主要是因为年糕粉宜粗不宜细。粗,吃起来香,有韧性,有嚼头。

在吃中饭的同时,饭蒸已经被放进了锅里。母亲把包上炊巾的饭蒸篷放入其中,并在周边撒少许盐,再倒上粉,开始蒸糕花了。

通常是老人充当专司烧火的伙头军。我家是父亲的年纪最大,身健体康,常作替补队员。故烧火就落到了我们最小的几个兄妹身上。

不断地塞进柴火,不断夹出火红的木炭,塞入炭甕里。面对着熊熊的灶火,烤得全身滚烫,满脸通红,不得不时常地跑出灶前,吸点凉气。

糕花蒸熟了。总是大哥把饭蒸捧到捣臼边,倒扣下去,拿走饭蒸篷,糕花的香味透过迷漫的蒸汽,钻入众人的鼻孔。我们也管不了烧火,围到捣臼边,伸手讨要糕花。滚烫的糕花不得不叫我们左、右手互换,且烫得嘴巴开得大大的。略带一点咸味的糕花酥软可口,不仅孩子吃得欢,帮忙的,不帮忙的,只要在旁边,大家都可以吃。如果有人还有点怕难为情的

话,主人或帮忙的人会把糕花递到他的手里,不吃也得吃。如此一番折腾,第一白糕花基本上被吃完了。主人乐哈哈的,决无半点惋惜之意。农民的淳朴,农民的大度,邻里之间的感情尽显其间。

捣年糕是两个人的工作。一人捣,一人添。捣的人先立着马步,用捣杵头把松散的糕花向捣臼边挤压结实,添的人手蘸冷水,把挤压上来的糕花推回到捣臼底去,再挤压,再推回去。三次挤压后,捣的人拉开弓步,挥动捣杵头用力地捣下去,添的人把周边的压回去。一人一下又一下地捣,一人不断地添,捣,添,捣,添,把糕花捣成结实坚韧的一块。添的人每次蘸水后,总是甩去水滴。蘸冷水是为了防烫,甩水滴为了不把水留在糕花里。

捣好的糕花被搬上面床后,帮手们立马围在一起,一人抓起一块。尽管烫手,但双手还是拼命地揉搓,做成包子一样的圆柱形粉团,用右手的手腕与小指掌关节之间的外侧手背当刀,左手压住右手,用力地来回拉推,割下一块无折痕的一端,做成一条长约七八寸,手臂那么粗的年糕,又用筷子印上筷痕。接着,再揉,再做下一根年糕。

稍微留心一下,就会发现在切开的糕花剖面上,有一条细细的缝隙,或一个个小如针孔的小洞。用力揉搓糕花的目的就是把这些细缝和小洞彻底地挤去,使糕花紧密地粘在一起。这样的年糕才

能存储长久。

我们姐弟把做好的年糕整理到米背之类的器具上,一排排地摊开,每条之间留有空间,不让风吹日晒,使之阴干。若被风吹到,或太阳晒着,年糕就要开裂,切起来就要散、碎,在水里浸久了,还会发臭。

一白糕花做成年糕后,总会有一点多余。即使没有多余,大人也会应我们的要求,把糕花做成小白兔、猴子、猪、鸭之类的小动物。把两颗绿豆,或红豆嵌入头部,成了它们的眼睛,用剪刀剪两下,两个小翅膀就长成了,再插上一根筷子,我们就可以拿着它们到外面去炫耀了。

阴干后的年糕很硬很硬。所以,年糕必须浸泡在水里,而且只能是冬水。

所谓冬水,就是立春前的水。立春一到,阳气渐旺,万物复苏。水同样也是如此。所以,藏冬水成了民间的习俗。

立春的前一天,大哥和二哥一早起来,不仅把七石缸的水挑满,还要把家里的瓶瓶罐罐都装上。用这些水浸年糕,做过年豆腐,掬粽、捣馍糕、杀猪、杀鸡……

在冬水里浸软的年糕不易变质,可存放两三个月,即使水的表层结起了一层薄薄的,像豆腐皮一样的东西,有时还有腐乳一样的臭味,但仍可以照吃不误。浸过年糕的冬水千万别倒掉。四五月时,田头地角的带豆挂满了枝条,却往往有黑黑的,细如针尖的虫蚧叮满了带豆。见了,会头皮发麻。这时,扼住一枝松毛,蘸着浸过年糕的冬水洒在带豆上,虫蚧很快就不见了。

写到这里,我不禁想起了我小学课本里的《千人糕》一文来。《千人糕》讲的是经过育秧——播种——管理——收割——碾米——最后制成年糕的过程。

是的,年糕就是千人糕。我们所见到的年糕是要经过很多很多双手的劳作,才最后制成。一粥一饭,当思来之不易。我们应该懂得劳动,热爱劳动,我们应该珍惜粮食,要珍惜一切来之不易的劳动果实。

冬季是进补的好季节。民间有“冬食猪蹄赛熊掌”之说,故冬季吃猪蹄,既饱口福,又健身疗疾,可谓一举两得。在这里,为大家介绍的是猪蹄的做法,快来学两招吧。

烤猪蹄

【材料】

四只猪前蹄,黄酒,老卤(没有的买香料包现卤),少量冰糖(或红糖),葱姜蒜,八角,香叶,桂皮,花椒,辣椒,五香粉,盐,酱油,蚝油,麦芽糖(非必须)

【做法】

- 1.四只猪蹄清理干净杂毛剃成16块,洗净,入冷水锅,同时加入生姜和黄酒。
- 2.大火煮开,撇净浮沫。
- 3.加入冷冻的老卤汤块。
- 4.煮沸的同时依然及时清理浮沫,新补适量葱姜蒜和八角,香叶,桂皮,花椒,辣椒,五香粉等香料。
- 5.煮开也完全没有浮沫了继续加入冰糖或红糖,补少量酱油。
- 6.小火炖一小时以上,中途视情况补一点盐,关火前滴两滴蚝油。
- 7.将猪蹄皮向下在卤水里浸泡至温热,烤前取出。



- 8.取一大勺麦芽糖加热水化开,刷在猪蹄表面(此步可省略)。
- 9.烤架上刷少许油,下层用一个烤盘垫油纸或者锡纸接渣,烤架上摆开刷好糖水的猪蹄,中层或中下层烤制15分钟至1小时皆可。
- 10.烤的时候准备干碟一份:就是把辣椒面和花椒粉(买成品辣椒花椒粉亦可),熟黄豆粉及花生碎,盐,五香粉,葱花香菜等混合。
- 11.猪蹄烤到表皮红亮吱吱冒油即可出炉,可干吃,也可裹干碟香料蘸食。

电饭煲猪蹄

【材料】

猪蹄,葱结,姜片,蒜瓣,香叶,老抽,冰糖,料酒,盐,八角,桂皮

【做法】

- 1.八角桂皮香叶放入纱布做成香料包。
- 2.猪蹄洗净焯水后放入温水软化,处理干净。
- 3.蒜瓣、姜、料酒、生抽老抽和处理好的猪蹄一起放入碗中,腌制15分钟。
- 4.香料包、小葱结、冰糖和腌制好的猪蹄一起放入电饭煲内胆中,注入清水和猪蹄齐平。
- 5.合上盖子焖煮两小时即可。



腐竹焖猪脚

【材料】

腐竹150g,猪脚,蒜,姜片,大料,酱油,白糖

【做法】

- 1.腐竹过下清水撕成小段,猪脚洗净余水;姜片,蒜,大料备好。
- 2.锅中下油,待油起小泡放入腐竹;腐竹炸至金黄色捞起马上放入凉水中浸泡至软,捞起沥干水分备用。
- 3.猪脚入白锅(不放任何调料的锅)翻炒,把猪脚的水分逼出(倒出多余水分),直至把猪脚煮至干爽金黄色盛出备用。
- 5.锅中留少许油,将姜,蒜,大料入锅中炒至出味,这时倒入金黄的猪脚至锅中翻炒。
- 6.翻炒几分钟后,放入炸好的腐竹,1小匙盐,少许白糖调味,酱油,红烧汁,倒入没过猪脚的清水,盖上大火煮开后转小火约煮40分钟。
- 7.中途翻一翻,约40分钟上碟。



私家小厨

冬季进补

推荐猪蹄