

做的炸咸食,面糊里要放油和十三香,萝卜条里要拌葱花和姜末,还要将油温控制在六成热并保持恒温——

把浪漫当饭吃的老曹同志

文/本报记者 张丽娜

五味

生活离不开油盐酱醋茶

编前话:人们习惯于倾诉痛苦而埋藏幸福,其实幸福不适合藏在心里,藏久了你会忘记。

把幸福说出来,与更多的人分享你对生活的热爱,让更多的人帮你记忆人生的感动,快乐的感觉会1+1。

关于幸福家庭,关于幸福爱情,关于幸福友情,关于幸福事业……这个春节,晒晒各式各样的幸福吧,让过年的感觉更甜蜜。

这个幸福故事的讲述者,小名院子,是洛阳理工学院的女讲师。

院子1997年结婚,女儿今年9岁。她的丈夫,是私营饭店的老板,姓曹。院子称呼他“老曹同志”。其实老曹并不老,大部分时候,他对这个亲昵的称呼有抵触情绪。

用院子的话说,老曹同志铁汉柔情,长得五大三粗,实则内心玲珑。

夫妻俩一起逛街,老曹同志经常会忽然丢下老婆消失了。几分钟后,正当院子疑惑时,老曹同志又突然出现,手里擎着一支玫瑰:“亲爱的,你就是我的玫瑰花!”原来他跑花店去了。

院子收了花,心比蜜甜,此后数日,必善待老公。老曹同志感叹:女人真是好哄啊,我只花了一块五毛钱,就能让媳妇儿乐呵一星期。

老曹同志深谙女人心,送花只是他的习惯性行为。值得口头嘉奖的是:凡遇跟老婆有关的节日,如三八节、七夕节、情人节等,他必送老婆礼物。

前段时间,老曹同志又给院子制造了一个特大惊喜。院子生日那天,老曹同志捧出一个精致的黑色挎包:“老婆,祝你生日快乐!”

院子以为这就是自己的生日礼物,拎着包左比右看。老曹同志迈腿出门,院子问他干吗,他说没事,你在家等着就行。

快吃晚饭的时候,老曹同志拎着蛋糕回来了,拽起妻子和女儿:走,咱去西餐厅搓一顿。

一家人到了餐厅,

摆好蛋糕,插好蜡烛,唱完生日歌,院子开始切蛋糕,一刀切下去没反应,感觉刀底下硬硬的,再切,居然切出来一个方方正正的小盒子,打开盒子一看,是块崭新的瑞士手表。

老曹同志开始煽情了:“亲爱的,这才是我要送你的生日礼物。我知道你喜欢收藏手表。”

院子惊喜不已,想兴奋尖叫,怕在公共场合出丑,忍住了。小曹同志——老曹同志的女儿没能忍住,她抱着院子的胳膊大叫:“妈妈,你好幸福啊!”

原来,早在数月之前,老曹同

志就计划送老婆一块手表。当时这块手表卖两千多元,老曹嫌贵,没买。

院子生日之前数天,老曹同志再去探问价格。售货员说这表现在打折,只要一千多元。老曹同志当即买下,怕被老婆和女儿发现,特意藏到了办公室,直到院子生日当天,才把表装进了蛋糕中。

“上午给你的挎包,是用买打折表省下来的那几百元买的。”老曹同志得意洋洋,“像我这样过日子的好男人,打着灯笼都找不着,你不打灯笼竟然找着了,真是好福气!”

院子连声称是。结婚13年了,还能享受到电影中才会出现的浪漫,谁说她不幸福?

幸福标签 许多男同胞一入围城,便彻底松懈,连老婆的生日都会忘记,遑论送生日礼物。殊不知这正是女人头的心病,她会感到男人不再爱自己了,从而满腹怨言,寻衅滋事。其直接后果是:家庭矛盾频发,男人们的日子也不会好过。

其实每个女人都喜欢浪漫,就看她身边的男人愿不愿意陪着她一起创造浪漫。像老曹同志这样,逛街时买一朵花(仅是一朵而已)送给老婆,举手之劳,让老婆开心,让自己舒心,可谓一箭双雕。

也许不是每个男人都有高情商来制造浪漫惊喜,但至少,记住老婆的生日,说声生日快乐不难吧——你只需提前设定手机提醒即可。

相信我们,你的浪漫付出会得到回报——老婆越来越温柔,你的耳根越来越清净,那是立竿见影的事儿。



男人眼

别被个性冲昏头

文/本报记者 张丽娜 实习生 刘一

每个女人都希望自己在男人面前得宠。有句话调侃得好:一个成功男人的背后一定有一个好女人;但一个成功女人的背后远不止一个男人。成功的女人是被男人炒作起来的,那么,究竟什么样的女人才能撩拨起男人的心,吸引男人的眼球?

男人眼,用男人的眼光评判女人,首先从着装开始。

现在很多女人追求个性,衣不惊人死不休,且美其名曰非主流。

小记就这一现象采访了王先生、陈先生等几位年轻男士。他们给出的意见是:还是走主流路线好,哗众取宠的非主流,一般人消受不了,反而会失宠。

若你崇尚非主流,至少得先弄清楚什么是非主流。

非主流其实指的是仿中世纪欧洲风格的服饰,也就是一种怀旧的服饰。这样的服饰穿在身上会有一种贵妇或是洋娃娃的感觉。而现在满大街的非主流,更多追随的是日韩风的服饰,这点和非主流的传统意义是不同的。

非主流MM们认为怎么个性怎么来,越不被大众接受的越是她们所追求的。其实凡事过犹不及。正如王先生所说:如果将自己的个性展示到位,那会是让人欣赏并接受的;如果太过另类就会适得其反。

陈先生的话更直白:穿衣打扮给人的第一印象非常重要。长得丑不是你的错,但装神弄鬼出来吓人就不好了。“我们不要求你的装束让人看一眼就心生好感,起码得大方得体适合你自己吧。”

喜欢让自己抢眼、受人注目是爱美女人的天性,但如果别人看你是因为你的奇怪,那你岂不是要哭了?尤其是当你的男朋友或者老公伴你左右,此情此景,怕是让他有苦在心口难开。

借男人们之口,言肺腑之语:个性可以有,但别被个性冲昏了头。



炸咸食是有窍门的

文图/本报记者 冯莹雅

老洛阳面馆的炸咸食,鲜香酥脆,非常好吃。不就是那个萝卜条伴着那个面糊,一炸就成了吗?有什么难的!

看似简单的操作其实难住了不少人,不少市民都在家里尝试过,可怎么也做不出那个味儿,问题出在哪儿?

记者为大家请来老洛阳面馆丽春路店的总厨马刚,为你详解其中的窍门。马师傅已有16年厨师经验,做炸咸食已有七八年。他一语道破天机:“炸咸食的过程大同小异,饭店的炸咸食关键有

三点:面糊、油温和美观。”

面糊:面糊一定要掌握配料的比例,还要注意容易被忽视的几种配料。

在家里,以0.5公斤面粉为例,需配4个至5个鸡蛋,200克油。配以适量的盐、味精,少许鸡精和十三香。用清水搅拌均匀即可。注意:油和十三香是通常容易被忽视的配料。

面糊不能太稀也不能太稠,刚好能挂在萝卜条上即可。萝卜条上裹的面糊不能过多,只需薄薄的一层。

油温:六成热,并保持恒温。

与家里不同的是,饭店选用的油锅是恒温油锅,如果使用家里的燃气灶具,只要掌握一些技巧,也同样能掌控好油温。

当油入锅中稍热时,用一根萝卜条试温,如果萝卜条入油沉底,并慢慢冒泡逐渐浮上油面,这样的温度即可,不需加大火力。如果油温偏热,萝卜条入油冒烟,并略带焦味儿,须立即减小火力,等油温降下去,再逐渐放入拌好的咸食。在炸咸食的整个过程中,要注意随时降温。

咸食入锅后,用筷子试探它们是否凝合,如果已凝合,需来回翻炸,使锅中的咸食受热均匀。待到咸食变成金黄色时,出锅,控油,即可上桌。

美观:红白萝卜条搭配,粗细长短一致。

如果想让你在家庭中炸的咸食与饭店的一样好看,需将红白萝卜去边角,切成卫生筷筷头般粗细、长7厘米的条状。

最好不要使用筷子送咸食入油锅,用手抓,抓出螃蟹样,张牙舞爪的才好看。

另外,很关键的一点,要将切好的萝卜条拌入适量的葱花和姜末提味。鸡精和味精的量也要少,不能盖过萝卜的鲜味儿。