

在线浏览

女大学生发帖  
邀人组团整容  
网友对此展开热议

“有没有MM想和偶一起整容?我一直对自己的单眼皮、低鼻梁不满意,想趁这个寒假去做手术,大家组团去还有优惠。”27日,在贵阳某高校上大一、年仅20岁的女孩萱萱(化名)在当地论坛上发帖,邀网友一起去整容。帖子很快引发网友关注和热议。

实际生活中的萱萱个子不高,偏胖一些,看上去很文静,在接受当地记者采访时她表示,经过一个学期的大学新生活,她感觉到拥有姣好的容貌和身材,不论在学习上还是在感情上都有很大的优势。萱萱还介绍,自己曾因外貌受到过感情上的挫败,拒绝她的男生最后选择和另一名女生相处,而且直接告诉萱萱这名女生比她漂亮,这让她很受伤。另外她还从已经参加工作的学姐那里了解到,外貌好点也更容易找工作。于是,她就产生了整容的念头,想利用寒假时间隆鼻、割双眼皮。

而众网友对于萱萱的举动褒贬不一,网友“小梨子”认为:“整了也不一定变好看!有钱还不如拿去孝敬父母。”网友依瓦表示:“要是没有整好,那要悔一辈子,做之前好好想想哦!”也有人支持萱萱的举动,网友“飞翔”说:“整容也没有什么不好,为什么不让自己美丽一点儿呢?”

当地一位心理专家分析说,在不同的人眼里丑陋的概念是不同的,其实重要的是本人对自己的定位和评估,建议萱萱三思而后行。

(28日转载自新浪 <http://news.sina.com.cn/s/2010-01-28/090719565062.shtml>)



本版文图整理 陈曦

# 湘菜定标准 网友在热“吵”

## 是保持特色还是抹杀个性? 各方观点不一

湖南餐饮业日前透露,湖南省湘菜地方系列标准将在5年内完成。《标准》对辣椒炒肉、毛氏红烧肉等菜肴进行了标准化描述,比如辣椒炒肉中辣椒和肉的比例为3:5,毛氏红烧肉所用五花肉要来自宁乡猪身上等。



湘菜辣椒炒肉



宁乡猪

### 配料固定比例 做菜统一形状

切上肉,剥些辣椒,入锅翻炒,一道辣椒炒肉完成——以后您再做这道菜,就有具体的参照标准了。

27日,湘菜地方标准审定会在长沙召开,此次会议审定了由湖南省餐饮行业协会、湖南省食品质量监督检测所共同起草的

《湘菜烹调技术基本操作规范》,同时对湘式菜肴之四菜一汤(辣椒炒肉、毛氏红烧肉、酸菜蒸扣肉、剁椒蒸鱼头、龟羊汤)进行了标准化描述。例如辣椒炒肉中辣椒和肉的比例为3:5,剁椒鱼头之鱼头呈蝴蝶状完全没有必要,只要好吃就行了。

也有餐饮业人士觉得这个标准很好,“因为它可以将湘菜和别

扣肉、龟羊汤分别有着辣度以及原材料地域来源上的要求。

湖南省湘菜地方标准全系列将争取在5年内全部完成,《湘菜烹调技术基本操作规范》有望在今年春节前发布。

标准是否会使得酒店湘菜同质化?湖南省餐协负责人说:“湘

菜标准不会影响酒店的自有特色,这只是一个推荐性标准,不强制定实施。”

他说,目前湘菜的销售额在全国八大菜系中排名第三位。这个标准可以进一步提升湘菜文化,赋予湘菜个性,“因为越有个性的餐饮就越有市场份额”。

### 饭店反应不一 标准众口难调

湖南秦皇食府餐饮集团董事长柏鹏认为,对酒店而言,基本标准不能是绝对标准,因为中国餐饮本身竞争就很激烈,如果都绝对地去遵循这个标准,湘菜就变成肯德基和麦当劳了。

长沙辣椒炒肉土菜馆一负责人说,他们这里的辣椒炒肉的肉和辣椒的比例为2:1,而且还要

根据客人的口味。有的客人还希望肉少点,辣椒多点,湘菜地方标准中的辣椒炒肉的比例问题不能绝对化。长沙湘水人家酒店的工作人员说,让剁椒鱼头呈蝴蝶状完全没有必要,只要好吃就行了。

也有餐饮业人士觉得这个标准很好,“因为它可以将湘菜和别

的菜区分开来”。

在北京上班的湖南人小胡一听说有湘菜标准了特别兴奋:“家乡菜能有自己的特色和标准让全国人参考,很牛!”市民楚先生却说:“宁乡猪肉要比普通猪肉贵将近1倍呢,还难买。如果不是这种猪肉做出来的红烧肉,就不能叫毛氏红烧肉了?”

### 相关链接

#### 毛氏红烧肉

毛泽东最爱吃的湘味熟肉制品——毛氏红烧肉要做得美味不容易,这道菜原材料为宁乡猪的五花肉,要经过预先熟制、红烧收汁等步骤才能完成,且在红烧收汁过程中要非常注意火候,拟订的“标准”上对这几个过程都有极其详细的说明。

### 网友热议

#### 我是湖南人,可也不买账

湖南网友:自己身为湖南人,觉得很理解,湘菜应该多样化,标准一定,还有特色吗?

湖南网友:湘菜是艺术,是创作,要灵感,这标准行不通!

湖南网友:我家用1斤肉、3斤辣椒、5两芹菜和一些大蒜

做辣椒炒肉,谁能说这不是湘菜?

#### 定这个标准,实在没必要

上海网友:3:5怎么算?把辣椒和肉扒出来数数?肉熟了放桌上,怎么鉴定是不是宁乡猪?无法实施。

深圳网友:吃东西因人而异,你觉得臭豆腐好吃吗?有人爱有

人不爱,这标准无聊。

湖北网友:做好菜,两点:磨炼出的手艺,厨师的良心。其他的都没用。

#### 标准化没错,能形成品牌

广东网友:想吃正宗的就得有标准,否则不算正牌货,这是好事。

山东网友:标准化好,福建

沙县小吃标准化后在南方形成了品牌效应,麦当劳、肯德基更是成功的例子。

上海网友:我觉得挺好的,好多菜馆都打着毛氏红烧肉的招牌,但是味道却不一样。但前提是制定标准一定要本着公平的精神。

(28日转载自新华网 [http://news.xinhuanet.com/society/2010-01/28/content\\_12892680\\_1.htm](http://news.xinhuanet.com/society/2010-01/28/content_12892680_1.htm))



“豁牙男”唱歌视频



“豁牙男”近照

# “豁牙男”唱印度歌被热捧

## 主角随后现身,道出视频背后的爱情故事

近日,网上出现了一个豁牙男子演唱印度歌曲的视频,这个搞笑视频引起了网友的热捧。

该视频全长1分38秒,画面上是一个门牙掉了的青年男子对着网络摄像头十分快乐地翻唱印度电影《情字路上》的插曲《女友嫁人了,新郎不是我》,他的表情很生动,整个画面看上去非常有戏剧效果。一些网友大笑的同时也在谈论,该男子的门牙到底是真掉了,还是化妆的效果,反正觉得挺像是真掉了。

视频中的男子究竟是谁?视频中只显示了一个水印“哥的博客www.96169.cc”。

26日,“豁牙男”终于现身,他说他叫“老铁”,今年29岁,没想到多年前上传到网上、后来又删掉的视频会被人重新拾起。通过网聊,记

者得知,这段视频背后还隐藏着一段浪漫的爱情故事。

### 筹备婚礼出车祸,门牙被撞掉

2005年11月份,“老铁”和未婚妻外出买家具筹备婚礼。不料,回家途中这对小情侣出了车祸。“老铁”在事故中腿部粉碎性骨折,鼻梁骨塌了,门牙也撞掉了,他的未婚妻也受了轻伤。

出院后,“老铁”就在家养伤。为了做烤瓷牙,得等牙龈长好,所以有一段时间保持着豁牙状态,包括录制这段视频的时候。那是2006年3月份左右,有个朋友来看“老铁”,为了逗他开心,给老铁看了一段搞笑假唱视频。“老铁”觉得这个挺有意思的,就决定自己也录几个类似的视频乐和乐和,还将这一视频上传到网上,

当时就引发不少网友关注。

“我就一普通百姓,生活到今天,吃了很多苦,但我活得很开心。弄这个视频没别的目的,只要让痛苦的人和不开心的人一乐,我就满足了。”“老铁”说,选择假唱那首印度歌曲,与自己的实际感情生活无关,主要就是因为他能对上这个歌曲的口型。视频中的衣服和帽子是他特意准备的,小提琴家里正好有,不是特意准备的。

几个月后,“老铁”的未婚妻才看见这些视频,她没想到未婚夫伤成那样还有心情娱乐,既心疼又欣慰。

后来,“老铁”的身体逐渐好了,牙也都做了烤瓷。而此时,国内很多网站都开始做“老铁”这种类型的视频。“老铁”觉得乐和完了,就没必要再占用网络资源了,于是删除了自己

所有的原始视频,但他没想到,还是有视频流传了下来,如今真火了。

### 好事多磨,再遇车祸撞断腿

俗话说,好事多磨,就在两个人再次筹备婚礼的时候,2007年年初,“老铁”又一次发生了车祸,这次又撞断了腿,肩胛骨也骨折了,这次车上没有他的未婚妻。后来,“老铁”的未婚妻到医院照顾他时,对他的母亲说:“姨,你放心,就是他瘫痪到床上,我也不会和他分开。”让“老铁”及其家人感动了许多。

有情人终成眷属,2008年10月11日,“老铁”和他的未婚妻终于举办了婚礼。

(25日转载自新文化网 <http://www.xwhb.com/news/system/2010/01/27/010090596.shtml>)

### 网络风景线