

写手
▶C02版
影视
▶C06版

随笔
▶C04版
连载
▶C07版

情事
▶C05版
漫画
▶C08版



洛阳晚报微博地址(D) <http://weibo.com/lywanbao>



<http://weibo.com/lywanbao>
<http://t.lyd.com.cn/1260407871>
<http://t.qq.com/lywanbao>

@ 微播生活 沟通你我 欢迎关注

微语录

朱德庸:幸福有两种,一种是看得见的幸福,一种是看不见的幸福,前者是物质的感观,后者是精神的感受。你选择了哪一种幸福,就决定了哪一种人生。但人总是不满足,后悔没选择另一种人生,所以大部分人永远都无法真正享受自己所选择的幸福。

谢娜:我们努力地工作,看到最后的结果不是那么完美或是有些糟,心里会难过,甚至会为做过的事情后悔。所有的事情就是因为未知,因为没有早知道,才会显得更有趣,更有挑战性。一件事的成功需要多方面配合,做好自己那一部分就好,不要自责,总结经验教训,往前看!

琢磨先生:胸口摸得着的尺寸叫胸围,摸不到的尺寸叫胸襟;眼睛看得到的地方叫视线,看不到的地方叫视野;嘴里说得出来的话叫内容,说不出的话叫内涵;脸上看得出来的表情叫气色,看不出来的表情叫气魄。

微图片



盼盼0172:天冷了,我也来泡泡脚。

微读书



看书有道:不管你对多少异性失望,你都没有理由对爱情失望,因为爱情本身就是希望,永远是生命的一种希望。爱情是你自己的品质,是你自己的灵魂,是你自己的处境,与别人无关。爱情不是一个名词,而是一个动词,永远的动词,无穷动。

——史铁生

《务虚笔记》

非常网闻

征集老人私房菜 留住家的味道



近日,一个北京女孩在网上发起“征集私房菜”活动。她想征集99位老人最拿手的一道私房菜,将做法及其背后的情感故事汇集成册。她的目的不仅是出一本私房菜菜谱,更希望借此鼓励年轻人与家里的老人沟通,珍惜团聚的机会。

24岁的杨涵是“征集私房菜”活动的发起者,她现在正在中国传媒大学读研究生。杨涵告诉记者,她的姥爷今年76岁,年轻时就做得一手好菜。每年的年夜饭,她的姥爷都会提前3天准备,做一桌子美食,与儿孙们共享。今年过年,杨涵明显感觉姥爷力不从心了,她想给喜欢美食的姥爷出一本菜谱。

杨涵说,姥爷是山西人,每年年夜饭的重头戏都是“山西八大碗”中的酱豆腐肉,做法是碗底铺上山药片、芋头片,再放入五花肉片,肉片两面都要刷上腐乳汁,再上锅蒸两个钟头,加上腊八醋里的蒜香,回味无穷。

杨涵在人人网、新浪微博、天涯论坛等网站向网友发出征集令,



杨涵和她的姥姥、姥爷

希望能征集99位老人的私房菜,再听听这些私房菜背后那些温暖的故事。

这个活动在網上引发了众多网友的关注,网友“吕璐”说:“我认真整理了老妈的私房菜谱,虽然都是很平实的菜肴,但里面包含的爱和温暖,是我怎么模仿都模仿不来的。母爱深似海,亲情深似海。”截至目前,这个活动已经征集到来自北京、上海、河北、山

东、贵州、广西等地的30多位老人的私房菜。

让杨涵没有想到的是,征集令发出后,很多网友只是关注,却没有参与,私房菜的征集没有想象中那么顺利。有网友给杨涵留言说:“菜谱容易,但要从我外婆那里套出故事比较难。”杨涵说:“这可真是个大问题,现在的年轻人普遍缺乏和老人沟通的能力,很多人和老人聊天都不知道聊什么,他们也不了解老人的内心世界。”

杨涵认为,张不开嘴的其实是我们年轻人,老人的情感其实是很丰富的。有个网友向自己的姥爷讨教了私房菜的做法后,鼓起勇气大声说了句“姥爷,我爱你”,没想到老人笑呵呵地回应:“我也爱你!”令这名女网友感到非常惊喜。

年轻人通过这个活动,能学会和老人沟通,走进老人的内心世界,这是杨涵最看重的。日前,已有出版社联系杨涵,希望出版这本“情感菜谱”。

(据解放牛网)

网友提供的菜谱和小故事

应征者:“依米爱家”(秦皇岛)

私房菜:东北菜——酥白肉

我的姥姥叫那素芹,今年80岁,满族人。我是由姥姥一手带大的,跟她很亲。记得小时候,每到过年,姥姥都会做酥白肉给我吃,就是用肥肉裹上面糊后再与糖浆翻炒而成。在那个物质匮乏的年代,能吃上姥姥亲手做的酥白肉,是件多么幸福的事。

那天,我去了姥姥家,缠着她给我做酥白肉,还跟她聊了很多以前的事。我给姥姥拍了照片,她很高兴。

主料:肥膘肉200克。

调料:芝麻5克、猪油50克、白糖10克、鸡蛋清40克、豌豆淀粉50克。

做法:1.将肥膘肉洗净,切成厚片。把淀粉和蛋清用水调成稀糊,把肉片放入稀糊中用手抓匀。

2.在锅内放猪油烧至五六成热,将肉片下入油锅内,炸至浅黄色,捞出控油。

3.在锅内放少许水,放入白糖炒成浅黄色的糖浆,倒入炸好的白肉,使糖浆均匀地包裹在白肉上,再撒上芝麻,即可出锅。



酥白肉

应征者:于梦洋(北京)

私房菜:上海菜——蛋饺

我出生在北京,妈妈是上海人,她7岁时跟着外婆到了北京。小时候,别的小朋友过生日会吃红鸡蛋,但我过生日时,妈妈都给我做具有上海特色的蛋饺,那时伙伴们都没有听说过这道菜。外婆教给了妈妈,妈妈又传授给我,这是我学会的第一道菜。

原料:鸡蛋、肉馅、料酒、生抽、蚝油、香油、五香粉、盐、水淀粉。

做法:1.在肉馅中加入料酒、生抽、蚝油、香油、五香粉和盐,用筷子朝一个方向将其搅拌均匀,腌制20分钟。

2.将鸡蛋打散成蛋液,加入两汤匙水淀粉,拌匀。

3.用小刷子在不锈钢勺子上刷上少许油,放在火上烧热,取适量的蛋液倒入不锈钢勺子中,迅速转动勺子,使蛋液均匀地粘在勺子上,再放在火上稍微烤一下,使蛋液凝固,这样,蛋皮就做好了。

4.取适量的肉馅放入蛋皮中,将蛋皮翻转过来把肉馅包住,用小勺子在蛋皮边缘轻轻地按压,让其粘牢。蛋饺就做好了,可以蒸着吃,煮着吃,还能下火锅吃。



蛋饺