

“5·1”婚礼月 新郎礼服三部曲

■晚报记者 杨雪

★淘友留言板

★主持人:晚报记者 杨雪

⊙ @ 巴伯瑞:母亲节就要到了,不知道买什么礼物才能让妈妈开心,求帮忙!

@ 阿萨:有什么好的产品能去掉背部的痘痘和痘印吗?

@ 超人:今年有什么好看的凉鞋吗?最好不是高跟的。

@ steven:5月1日是我男朋友的生日,实在想不出买什么东西能够给他惊喜,求推荐一下。

如果您有关于时尚搭配、美容护肤以及网购等方面的问题,可以在这里留言,我们会请有关方面的专家给您释疑。

留言可发送至邮箱 jjwbttbj@163.com,也可关注新浪微博 JJWb_susie。



★本期推荐

母亲节即将到来,在这感恩、尽孝心的日子里,你要送给她什么礼物呢?小雪为大家推荐——

维SKG颈肩按摩器



设计:这款按摩器以中医按摩手法,模拟真人按摩,10种不同按摩模式,让它陪在父母的身边代替你孝敬老两口。

功能:传导式热敷、鼓动式按摩、仿真人捶背,能够为肩部、背部、腿部、臀部进行多方位按摩。

网址链接: <http://detail.tmall.com/item.htm?spm=a230r.1.14.57.52zveN&id=17412727447>

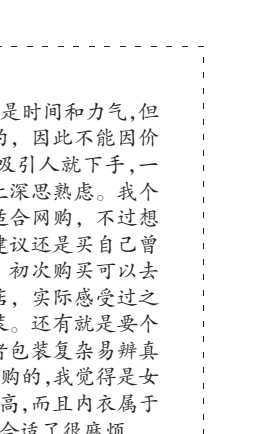
晚报记者 杨雪



优雅公子型



时尚华丽型



绅士风度型

款式一:优雅公子型

小雪介绍:浅蓝色衬衫、黑色西裤、白色马甲、深蓝色斑点领结、淡红色皮鞋。

款式设计:紧致的贴身小马甲将新郎的身材完美展现,使新郎看起来更加俊美挺拔。上

下黑白的搭配设计,更是将人的视线集中在白的优雅中,而其中的黑色领结搭配白色修身马甲,不仅展现了新郎“倒三角”的健美身材,更是将他的优雅演绎得淋漓尽致。

款式二:时尚华丽型

小雪介绍:银色西服套装、白色皮鞋。

款式设计:全身的银白着装,使新郎看起来亮眼十足,整体浅色风格质感优越,亮色的反光面料呈现出新郎活泼的色彩基调。光泽面料向来都是以闪耀的光芒而在各款面料中独树一帜。不

仅如此,光泽面料还在强调轻薄、凉爽、舒适的同时,赋予了面料华丽、闪动的外观,提升了西装的和谐美与表现力,有熠熠生辉的质感。新郎此身全光泽面料,搭配同色系的内衬、领结及鞋子,将整体的金属质感表现得淋漓尽致。

款式三:绅士风度型

小雪介绍:黑色西服套装、白色衬衫、黑色领结。

款式设计:质感十足的黑色西服,将新郎儒雅的一面完全展现。在优雅黑色中,展现出若隐若现的银白色光泽,将整身的服装彰显得质感十足。略带白边

的缎面领口,与内里的白色衬衫相辅相成,将整体的绅士风格完美诠释。而与外套同样面料,展现出光泽质感的领结,仿佛是站在黑与白中间的桥梁,既有黑色的儒雅质感,又将白色的优雅完美呈现。



每对新人的心中都有一个圣洁的婚姻殿堂和一个完美的婚礼现场。除了新娘以高贵的婚纱现身外,优雅的新郎则是婚礼上吸引每位宾客的独特风景。本期,小雪为亲们介绍三款新郎礼服,期待你的终身大事以一个年轻帅气的完美形象呈现在所有人面前。



时尚华丽型

淘宝达人秀

- ★淘宝达人:小 luan 明
- ★淘龄:9年
- ★淘友身份:模特兼形象导师
- ★淘宝领域:服饰、配饰、电子产品等

淘宝资产: 打开支付宝电子对账单,2014年至今已消费3.25万元。

淘宝经验: 因为工作的缘故,我需要定期购买时下最流行的时尚用品。逛街购物太局限,最方便的方式莫过于网购。我经常淘一些护肤品、饰品、电子产品以

及小零食。网购节省的是时间和精力,但真金白银也都是自己的,因此不能因价格低、款式热销、图片吸引人就下手,一定要从自身需要程度上深思熟虑。我个人认为日常用品大都适合网购,不过想降低网购风险的话,建议还是买自己曾经用过的东西比较好。初次购买可以去专卖店或专柜等实体店,实际感受过之后再对比价格和包装。还有就是要有个性一点,买冷门的或者包装复杂易辨真伪的东西。最不适合网购的,我觉得是女生的内衣,失败率非常高,而且内衣属于不予更换商品,万一不合适了很麻烦。

■晚报记者 杨雪

舌尖上的商丘

前文说过,商丘是中华烹饪鼻祖伊尹的诞生地。经过几千年岁月沧桑,当年伊尹所创立的许多烹饪技艺和菜肴在别处已经失传了,但在原产地商丘,还依然能够品尝到一些来自远古的滋味。

先说说一碟小菜——大有丰酱菜。

商丘古城的百年老字号有很多,其中最著名的是归德大有丰酱菜。大有丰酱菜始创于1651年,是河南省调味品行业唯一的中华老字号。它的创始人叫李大有,字丰年。当时的商丘商运通达,市场繁荣,客商云集。李大有带领孟春发等名师,汲取南北风味精华,经过精心研制,制作出独具一格的归德酱菜,受到人们的普遍喜爱,一时间驰名中州。大有丰最鼎盛时,分设有“春阳斋”、“紫阳斋”、“大有丰”和“大有厚”。民谣说“南有紫阳斋,北有玉堂斋,中有大有丰,三家好酱菜”。其主要产品有酱瓜、酱笋、酱黄瓜、酱包瓜、酱八宝菜、五香大头菜、豆腐乳、西瓜酱豆、油辣酱豆等。2006年,归德大有丰酱菜被商务部命名为第一批“中华老字号”。

古城的特色小吃有许家汤圆、魏家糟鱼、孟家烧鸡、刘家烧饼等。

黄河自宋朝绍兴二年(1132年)开始流经商丘,到清朝咸丰五年(1855年)向北改道,在



长篇文化随笔

商丘古城的文化密码

商丘境内流淌了723年。尽管它距商丘渐行渐远,但它依然给这片土地留下了许多物质和精神的烙印,特别是被誉为“水上长城”的黄河故道大堤,形成了6个大的天然湖泊和湿地,水域面积数十万亩,一派北国水乡风光。黄河故道盛产白条、鲫鱼等河鲜,是天然绿色无污染的食品。这些小鱼小虾刺多肉少,非常不起眼,做不得大菜,上不得台面,却是这里的人们日常打牙祭的好东西。把小白条洗净开膛,先用中火油炸,捞出后晾凉,再用猛火炸一下,加盐、辣椒面儿等调味,吃在嘴里又酥又脆。而鲫鱼主要用来做糟鱼,做时连鱼鳞也不刮,只是去除内脏,先内外搓上大盐,用温油略炸,放上多种调味料,进行焖制,这个过程就叫“糟”。“糟”过的鱼骨酥烂,但形状不变,令许多初尝此味的外地人称奇不已。

古城的地方名菜有虾子烧素、烧鸡饼、八

宝鸡、水激馍等。

商丘菜属于传统豫菜系,又保留着独有的地方特色。现在的许多大厨师,做菜都喜欢用各种调味酱拿味,如果离开这些色彩怪异的酱,基本上就不知道怎样做菜了,因为他们从一开始学厨艺起,老师就是这样教的。但商丘传统名菜大都是取自自然,朴实无华,用料自然,做法自然,一般仅用葱、姜、蒜末儿烹一下,再适时加盐即可。即便是盛器也都用大盘子大碗,没有一丝的矫揉造作。

古城的饮食以面食为主。豫东平原是我国著名的冬小麦产地,在这里,人们把小麦面叫“好面”,把其他杂粮面叫“杂面”。原来生活水平差,平常人家平时很少吃“好面”,都是逢年过节、红白喜事时才吃。由于“好面”金贵,心灵手巧的主妇们用得很细心、很精心,翻着花样地做各种食品,把“好面”的价值发挥到

■蒋友亮

了极致。比如,过年做花馍,有虎、鸡、兔等动物样式,有蟠桃、莲花等植物样式,最后还要用大红大绿的颜色点缀一下。上锅蒸好,一掀锅盖,热气腾腾,是最有年味的时刻。

古城名菜“虾子烧素”就是以“好面”为主料做成的。头天晚上用土制的酵子把面发好,第二天先“洗面筋”,用水将发好的面团反复揉洗,等到面筋洗好,用温油炸透,加入虾皮、香菇、银耳、鸡鸭汤,文火煨汤收汁即成。尽管这是道素菜,但因为加入了虾皮,又鲜又香,也算是素菜荤吃。

还有一道以“好面”为主料的名菜“水激馍”。把“好面”蒸馒头切成指头粗的锭儿,晾干后先在热水里浸透,然后用滚油激,激成金黄色,捞出后沥去油,浸入事先熬好的糖汁里,盛盘上桌。

为了使这些珍贵的非物质文化遗产得到保护和恢复,睢阳区委、区政府采取了多种措施,抽调专人加强对它们的统计、挖掘、整理、和收集,对健在的传承人在生活上予以多方面照顾,鼓励他们继承传统剧目,创作新内容,搞好传帮带。对大有丰酱园这样的中华老字号,引导他们借鉴现代企业管理模式,不断推陈出新,使这一金字招牌闪烁出更加耀眼的光芒。