

鹰城网友在行动

网友感恩节告白:知恩、感恩、报恩

感恩节到了,在生活中,我们都会或多或少地从人那里得到帮助,可能是家人的照顾、老师的指导、朋友的支持……你有没有特别想感谢的人?近日,网友“候鸟”在《鹰城网事》论坛发帖征集感恩节告白,得到了众多响应。

网友“果红翟”:自古以来,中华民族就乐于助人,知恩图报。中国有句古语:受人滴水之恩,定当涌泉相报。我觉得这是关于感恩最动人的一句话。感恩是一个人最重要的品德之一,人人都应该有。人生活在这个世界上,交往必不可少,不论是在家庭里还是在社会上,都应该互相帮助、互相付出,对你所得到的东西,怀着一颗感恩之心。

网友“大象”:感恩节虽然是一个舶来节日,但是我们借此机会表达自己的感激之情也挺不错。在我们的生活中免不了接受别人的帮助,来自老师、父母、朋友甚至是路人,用我们感恩的心去表达谢意,帮助与被帮助的人都能得到温暖。社会上能主动伸出手帮助别人的人多了,这个社会必定会充满温馨。

网友“小不懂”:感恩是一种心态,犹如口渴时喝一杯绿茶,甘甜解渴,清香沁脾;感恩是一种生活态度,一种善于发现美并欣赏美的道德情操。怀着感恩的心情去生活,让自己快乐,更让别人感到快乐!学会感恩,学会做人,回报他人,回报自然,共创和谐社会!

加入“微达团” 免费吃喝玩乐,耍遍鹰城

你是微信达人吗?你的朋友圈够强大吗?有300人,500人,还是超过了1000人?快快报名加入由平顶山日报社新媒体中心发起的“微达团”,小编带你免费吃喝玩乐,耍遍鹰城!

咱们“霸王餐”的第一站必须是一家高大上的餐厅,最好还能品品茶、叙叙旧,还得要有十足的文化品位,最重要的是菜品有档次还养生!那就到“古韵潮汕砂锅粥”吧!他们为“微达团”精心准备上好美食,特色十足,暖心养胃!如何加入“微达团”?

- 1.你要热爱微信事业:爱拍、爱玩、爱晒、爱分享……
2.你的朋友圈要够强大,最少得有300人!还不够?赶快添加吧,还来得及。
3.扫描下面的二维码即可打开报名表,在报名表中提交朋友圈人数截图和你的微信号、手机号、名字。
4.报名成功后,小编将会从前100位报名者中抽取10位,赠送价值68元的“古韵潮汕砂锅粥”香煎基围虾小菜券一张。



红枫 微友若水 供图

香格里拉·上河湾杯 “我爱鹰城”手机摄影大赛图片选登

香格里拉·上河湾杯“我爱鹰城”手机摄影大赛正在征稿。征稿要求:鹰城城市美景、人民群众日常生活。拍摄地点仅限鹰城市区。根据比赛流程,参赛作品需将作品发送到平顶山新闻网专门网页(http://bbs.pdsxw.com/forum.php?mod=forumdisplay&fid=126),或发送给平顶山微报(手机打开微信搜“平顶山微报”,添加后发送图片即可)。



绽放 微友花儿朵朵 供图

冬天来了 晒晒心仪的过冬造型吧

冬天到了,你要怎么“穿”过漫漫冬季呢?秀出你自己最心仪的冬季造型吧!看谁的造型最有逼格,谁的最有文艺范,谁的最脑洞大开,谁的又是醉了……即日起,掌上鹰城邀请您秀出你最心仪的过冬造型。只需将您自己搭配的或你喜欢的冬季造型以图片的形式发送到掌上鹰城即可。参与即有机会获得神秘礼物哦!



《贼在囚途》首演明晚启幕

平顶山微报订票火爆

11月25日,平顶山微报《贼在囚途》订票系统开放后,预订十分火爆,一度导致服务器暂时拥堵。目前,票务总预订量已接近1000张,仅有少量余票。

剧组负责人王雅迪表示,《贼在囚途》是天津人民艺术剧院出品制作的一部爆笑舞台剧,这是其首次登陆平顶山。

平顶山的首场演出将于本周五晚7点30分在市广电大厦一楼演播厅启幕,周六晚上加演一场,票务总量为1000张,已濒临售罄。还没有购票的市民可通过扫描右侧二维码,进入平顶山微报微信售票平台预订。(彭朝文)



边看边说

伦敦的“烹饪”书店

前些日子,在英国参加中外青年交流会。会后,刚结识的伦敦朋友詹妮神秘兮兮地说:“走!带你去‘烹饪’书店吃大餐。”当时我就震惊了:“吃饭不是该去餐厅吗?怎么去书店呢?”

带着疑惑和好奇,我跟随詹妮来到了这家据说是“世界上最好吃的书店”——海蒂烹饪书店。它坐落在伦敦城二区一条名不见经传的小街上。鲜艳的红顶棚,亮眼的红墙壁,与两旁蓝色或绿色的店铺形成了强烈的对比。即便门面不大,也能一眼辨出。

店内囊括了世界各地的食谱及饮食文化书籍,不少客人根据图标指引找到想要的读物后就津津有味地翻阅起来。营业员玛丽亚娜对此自信地表示:“除了南极、北极,世界各地的佳肴,在这里都可以找到制作的方法。”

我则疑惑地问詹妮:“不是说书店可以吃饭吗?这可都是货真价实的书,怎么吃啊?”哈哈,你算是问到了关键之处。”詹妮笑着将我带到了书店的里巷。一间宽敞又干净的厨房赫然入目。书店特聘的厨师鲍博尔正在烹饪中国著名的川菜——“鱼香肉丝”,浓郁的香味扑面而来。“欢迎来到‘检验厨房’参加试吃活动。”玛丽亚娜热情地招呼道。

当我们吃上原汁原味的“鱼香肉丝”时,詹妮告诉我,“检验厨房”和试吃活动是这家书店的招牌法宝。驻店大厨每天都会从书店出售的食谱书中选出一款做菜,检验所卖食谱上记载的烹饪方法是否管用。顾客吃完后,可以随意评价。驻店大厨会把做菜的心得及顾客的反应写成食谱点评,编辑成画册出版。据说,自1995年起,画册已出版了3本,“检验厨房”的几位厨师也一跃成为英国的一线大厨。许多客人慕名而来,除了博览美食书籍,就是为了一睹大厨风采。

关于这家烹饪书店的创意来源,有一段颇具传奇色彩的故事。玛丽亚娜说,书店最初由一位富有爱心的护士海蒂创办。她酷爱烹饪和美食,致力于从全球各个角落搜集美食食谱,同时也向世界各地的需要者寄售食谱,从而将烹饪书店的美名“寄”到海外。后来,她把书店转交给与自己一样喜欢美食的法国厨师埃里克夫。埃里克夫既不愿脱离“锅碗瓢盆”的老本行,也不想耽误书店生意,于是就出了在书店里开设“检验厨房”、每天安排试吃活动的妙招。

如今,13年过去了。在埃里克夫夫妇的经营下,“烹饪”书店越办越红火,来往宾客络绎不绝。书籍与厨房、书香与美味的结合,使得这家书店独辟蹊径、一枝独秀,在具有“世界书城”美誉的伦敦大放异彩。(蓝梓匀)

去梁山伯与祝英台的家乡

牵着爱人的手游余杭



余杭西溪湿地

喜欢余杭,是那一出悲壮、凄美的爱情故事《梁山伯与祝英台》,当这台戏由范瑞娟、傅全香带到国外演出时,不懂中国越剧的黄头发、白皮肤、蓝眼睛的洋观众也感动了,长时间地鼓掌,让两位越剧名角一次又一次地谢幕。洋观众为这台戏起了一个生动的名字《蝴蝶的爱情》,而这个呆头呆脑的梁兄就是余杭人。现在余杭就有一座“梁祝文化公园”。清朝的一桩大冤案(杨乃武与小白菜)也发生在余杭,还有清末民初思想家章太炎也是余杭人。人杰必地灵,地处浙江北部的余杭,拥有“一曲溪流一曲烟”的西溪国家湿地公园,“十里梅花香雪海”的江南三大赏梅胜地超山、日本茶道之源径山寺和禅茶圣地径山、国家级生物保护圈山沟沟、“江南第一漂”双溪等,山水如画。除此之外,余杭还是中华文明之光——良渚文化发源地,实证了中华五千年文明史。因此余杭有不少联合国和国家非物质文化遗产,如清水丝绵、余杭滚灯、五常龙舟、径山茶宴、十八般武艺等,你可去体验一下。

江南佳丽地:塘栖古镇

塘栖镇是苏、沪、嘉、湖的水路要津,著名的京杭大运河穿镇而过,在明清时期曾有“江南十大名镇”之首的美誉。而丰子恺先生更是赞其为“江南佳丽地”。如今,一个充满蓝天碧水自然风情、心旷神怡生态美景、悠然自得人居环境的塘栖新城,让更多人慕名前来。当你来到塘栖,就会感受到古与新、动与静两种完全不同的风情。古镇与新城,在塘栖演绎了完美的结合点。

离城市最近的自然景:西溪湿地

西溪国家湿地公园是目前国内第一个,也是唯一的集城市湿地、农耕湿地、文化湿地于一体的国家湿地公园,有丰富的生态资源、质朴的自然景观和深厚的文化积淀。分为西溪五常民俗文化村、农耕文化体验村、西溪艺术集合村和湿地大众休憩村四大功能区。游客不仅可以领略西溪湿地的自然景色,还可以品味五常洪氏文化的人文气息。

江南探梅胜地:超山风景区

超山风景区位于杭州市东北29公里处,面积为5平方公里,主峰超山,海拔265米,因突然立于皋亭,黄鹂之外故名,以观赏“古、广、奇”三绝的梅花而闻名。每当初春二月,花蕾爆发,白花平铺散玉,十余里遥天映白,如飞雪漫天,天花乱出,故有“十里香雪海”之美誉,为江南三大探梅胜地之一。

蜜梨之乡:山沟沟

山沟沟地处杭州西北40公里的“蜜梨之乡”——余杭区坞镇,境内山清水秀,来此看竹林和瀑布、呼吸新鲜空气、吃农家饭菜,对久居城市的人们而言,是很不错的周末休闲选择。拥有杭城第一峰——海拔1095米的窑头山和次高峰海拔1025米的红桃山,景区内资源丰富,生态环境优良,动植物种类丰富,有国家珍稀植物千年红豆杉群、国家一级保护动物黑麂等。



余杭塘栖镇

竹海氧吧:双溪漂流

杭州双溪漂流,在余杭区的径山镇双溪,先后被评为国家4A级景区、国家森林公园、中国最佳漂流地、全国消费者满意景区等,这里清流潺潺,竹回路转,清凉逼人,妙趣横生,森林覆盖率达93.8%,有竹海氧吧之美誉。

太炎故里:仓前羊锅

国学大师章太炎故里——仓前镇葛巷村,以农家小吃“掏羊锅”而出名,每到秋冬时节,葛巷村一带家家户户羊肉飘香,各地游客慕名而来,有私家车将道路堵得水泄不通。

“羊锅好滋味,仓前好地方”。“掏羊锅”在仓前已有100多年的历史,是当地的传统美食。过去,葛巷村有许多农户专门从事活羊收购、羊肉屠宰的活儿。羊肉卖完,羊头、羊脚、内脏之类的杂碎只能自己留着吃。自家吃不完,往往邀请隔壁邻居、亲戚朋友,一桌人边喝酒,边叙家常,边从锅里掏着吃,掏上来什么吃什么。当羊杂水淋淋香喷喷辣乎乎地出锅的时候,具有味蕾和视觉的强烈享受。传统的“掏羊锅”,用的是木锅,水是井水,羊杂落锅后要压上石头焖煮两个小时,高汤里面加入茴香、桂皮、老姜、黄酒等佐料,比例都是有讲究的。(季节)

吃遍天下

栾川豆腐宴

前不久,我到河南洛阳栾川寨沟旅游,一路上,美丽热情的导游除了向我们介绍栾川优美的山水风光外,还特别介绍了栾川的特色美食——养生豆腐宴。每道菜都和豆腐有关,能吃饱吗?好吃吗?导游看出了我们的疑虑,笑着说,保证你们吃饱、吃好、吃了还想再吃。车到栾川,已经是下午两点,经过五六个小时的长途奔波,我们早已是饥肠辘辘。到了“下榻”的宾馆,一桌香味俱佳的豆腐宴已摆在我们面前。

那些家常菜比如小葱拌豆腐、麻辣豆腐、炸豆腐干我们都认得,也都吃过,但吃起来却又和家乡的豆腐不同,更加鲜嫩可口。导游为我们点破了迷津:这是用当地优质大豆,在富含矿物质的泉水里浸泡,在民间老作坊里用传统工艺磨制,用酸浆点制而成的!

栾川的豆腐干形状与其他地方的不同,像一个巴掌中三根指头一样自然张开,服务员说这叫“三腿豆腐”。听起来好听,看起来好看,吃起来怎么样呢?夹起一块儿,轻轻一咬,只见外面金黄色的一层豆腐皮包着又白又嫩的豆腐,香气四溢。桌上还有一盘丸子,不用说肯定是豆腐丸子。不过,做法与别处不同,是炸过后,在锅里焦糊而成的。豆腐宴自然离不开臭豆腐。栾川的臭豆腐做法也很独特,腌制好的臭豆腐蘸上面包渣,在油里炸过,入口既香又甜,回味无穷,让人食欲大增。桌上还有一道甜菜,也是豆腐做的,叫“美丽豆沙”,类似泡芙,是豆腐加蛋清裹豆沙炸制而成的。

北方的饮食习俗,无汤不成宴。我们桌上的汤是普通的白菜豆腐,虽然清淡,却很解腻,栾川的豆腐宴菜式的安排也是很科学的。一桌十多个豆腐菜,很快被我们风卷残云,扫荡一空。大家都说,想不到豆腐还有这么多吃法,还能吃出这么多滋味,真是天下之大,无奇不有,中华饮食,博大精深。(张晓峰)



栾川豆腐