2022年3月3日

主编 项丹平 责编 胡杨 美编 张影

纯色经典风、格纹学院风、印花可爱风、镂空浪漫风、厚实温暖风……

针织背心,从冬到春玩转四季

智玩时尚

■ 木易

"最近人手了两件针织背心,一件绿色千鸟格、一件酒红色,突然发现整个衣柜的衬衫和T恤都活了!""真的很喜欢针织背心,最简单的款式可以搭配N组穿搭,希望春天快点到来,让我们尽情展现美丽……"虎年伊始,针织背心悄悄成了早春第一时尚单品。

针织背心其实很有年代感,很多人从小就看父辈们经常穿。可这么一件怀旧单品,近年来受欢迎指数一路飙升,也被设计师们赋予了更加丰富与时尚的外观,从鲜亮活泼的超短款到绞花针织加大码,从V领的学院风到圆领可爱款,针织背心早已从老旧的经典款演变成现在的无性别主打单品,昔日那种"毛背心"的老古董形象一扫而光。2022年,一件针织背心,完全可以让你横跨四季从春天一直穿到秋冬,从容搭配一年都很时髦。

一件针织背心,轻松穿越四季

V 领学院风针织背心,是初春不可抗拒的最佳单品,它可用柔和朴实的质地和色调把高领衫、衬衫等驾驭得妥妥帖帖。即便是一件最简单的黑色针织背心,也会成为你衣橱里最好用的单品。黑色毛背心搭配清爽白衬衫和高腰裙,再披上一件大衣或风衣,摩登又复古。笔者刚入手的一件 V 领绿色针织背心,领子和收口底边都是白色,几乎可与任何颜色的内搭相协调,青春时尚气息扑面而来。

而2022早春系列短款针织背心,更像是色彩鲜艳的水果糖。红彤彤的草莓以及小鹿、小猫、老虎等动植物印花图案,与手工感极强的针织背心相融合,充斥着无数的快乐因子,穿上它仿佛就回到了童年。

厚实且颜色丰富的毛背心,不禁让人联想到冬天暖暖的壁炉,将这一抹亮色叠穿在简约的纯色打底衫或衬衫上,即刻拥抱了温暖,也消除了单调衬衫的乏味感。再套上条牛仔裤,脚蹬平底鞋,轻松搞定英伦风。

钩针编织的背心,则让我们想起妈妈的钩针、外婆的棒针。明黄色、珊瑚粉、绿松石色与钩针编织结合后,在充满活力的同时又多了一丝超现实感。背心从紧身到宽松休闲的可塑造性,提早为冬日注入了春天的色彩。

我特别喜欢宽宽大大的针织背心,其落肩设计可更好保暖肩部。Oversize的针织背心与柔软面料的衬衫搭配,无论是搭配西裤还是牛仔裤,都可轻松打造帅气中性风。长款针织背心,还可以和过膝半裙、连衣裙叠穿,打造丰富的层次感。

针织背心,多阶穿搭时尚百变

多阶穿搭仍然是今年的时尚。经典的纯色 叠搭永远不会出错,尤其是多彩的毛背心,印花 已足够引人注目,在其他细节部分要尽量做减 法。最简单莫过于配白衬衫,随意流露的衬衫 下摆和厚底靴,会让针织背心成为当之无愧的

> 」。 其他黄金搭档还有白T恤,学院风的格纹





针织背心与白T的组合虽然有些传统,但如果 毛背心是宽松版型,则会收获意想不到的效果; 再加上西装裤与厚底鞋,就能让整身瞬间街头 感十足;如果搭配百褶半裙,则学院风满满。

如果单一的黑白灰内搭不能激发灵感,不妨尝试大块且明亮的颜色,只要在其他地方注意呼应就好。

因为针织背心一般有点厚度,叠穿会再次增加厚重感。如果想显瘦要注意:首先,内搭要尽量轻薄、简约,避免太多层次的叠穿,简单的翻领衬衫就很好。第二,要弱化衣服上图案的繁复程度;第三应避免太过修身款式,让宽松一点的针织背心为你打造休闲感。

早春二月,赶紧入手一件暖身暖心且时尚的针织背心吧。当春暖花开时,随便套一条垂坠感长裤,可让你即刻成为最靓丽的风景。一件针织背心,在冬日里暖身暖心,在春日里时尚



智养龙家

"运动彩妆" 打造健康美

当滑雪、搏击、街舞等新兴运动逐渐融入当代年轻人的生活方式,以妆容时刻保持最具魅力一面已成为女性新的需求。越来越多的彩妆品牌推出适合在运动场合使用的运动彩妆产品,既能提升魅力值又可"久经考验",以满足广大女性轻松打造运动"氛围感"的追求。

运动妆容的第一要义是什么?毫无疑问,是还原清透、健康、自然的本真之美,尽情展现活力与舒展的生活态度。这意味着,在挑选底妆产品时,不必执着于完美掩盖所有瑕疵,也不必全力追求极致白皙,应立足真实肤色,挑选质地足够轻薄且在防水、防汗、防晒上表现突出的产品,让底妆无论如何蹦跶都不会斑驳。

当然,在容易大量排汗的激烈运动场合则能省则省,哪怕产品质地再轻薄,不带底妆仍是不伤肌肤的最稳妥做法。这时可以仅仅点亮局部,比如,一支能展现最佳运动状态的唇膏,在唇色选择上既可大胆使用独具力量感的色调,让运动姿态更自信昂扬,也可以自然透明色唇膏稍加修饰。在眉眼部位,"少即是多"是第一法则,请务必把浓郁色彩、闪耀亮片留给"轰趴",简洁利落的眼线和原生自然的眉毛便足以展现你的美。

乐活企典

消毒纸巾能擦食物吗?

■ 孙亚飞

出门在外,纸巾可以避免80%的尴尬。但是那么多种纸巾,它们有什么区别,各种纸品可否混用?

湿纸巾能擦食物吗? 国家《一次性使用卫生用品卫生标准》对纸巾和湿巾有强制规范,要求细菌菌落数不超过200 CFU/g,真菌菌落数不超过100 CFU/g。因此,只要是合格的湿巾产品一般都可以擦食物。但有些湿纸巾加有香精,最好用没有添加香精的湿纸巾擦食物。

包装上有"消"字样的湿纸巾属于消毒湿纸巾,里面的消毒成分或是添加杀度约75%的醇,或是添加浓度约75%的醇类如乙醇(酒精)或丙醇,这些成分都能消毒。因为湿巾里的杀菌剂毒性极低,与食物接触或擦手后再去接触食物,都不会产生什么风险,但因为不少食物会吸收乙醇,有可能会改变食物的风味,因此消毒湿纸巾不太适用于擦食物。

厨房用纸可接触食物吗? 厨房用纸最显著特点是吸水、吸油性强,用来擦台面的水或吸油炸食物的油很好用。因为厨房用纸的卫生标准与湿纸巾一样,从卫生角度可以满足直接与食物接触的要求;但从实用性来说,有些厨房用纸在吸水后强度降低,容易出现破碎掉屑现象,会影响食物观感和见感;如果只是为了吸油,接触食物没有问题。

纸巾里的荧光剂安全吗?添加荧光剂会让纸张看上去白一些,正规厂家生产的纸巾里荧光剂的添加都是合格安全的,对人体没有什么危害。目前一些声称不添加荧光剂的原色纸,其卫生标准并不比白色纸巾更高,由于其未经过漂白,木料中木质素等成分并没有完全去除,可能会存在异味或造成过敏。

乐享 遂食

一把春韭,万般春味

■ 煎茶君

2022 北京冬奥会赛场上,谷爱凌在赛后等待打分时,掏出一个饼大吃特吃,后来才知道她吃的是韭菜盒子。古人把韭菜称作"百菜之王",认为"春三月食之,苛疾不昌,筋骨益强。"即春天多吃韭菜,使人百病不生,筋骨强健,还可以祛除面部皱纹,使人心情开朗,目光炯炯有神。早春,正是品尝韭菜的好时节。

古语云:"春初早韭,秋末晚菘"。韭菜虽然一年四季皆可生长,但味道却不尽相同,夏秋韭菜质地较糙、味道更冲,冬天在温室中栽培的韭菜淡黄纤弱、叫韭黄,只有早春的韭菜,鲜嫩清香、品质最好。因为韭菜是宿根植物,冬天营养回流根部,头一茬韭菜在越冬时得到地气的充分滋养,初春时又最早接受到天气的温煦,所以初春的韭菜特别补人。

韭菜做馅,包出鲜嫩清香春滋味

韭菜盒子。在北方人眼中,韭菜就是"三鲜"的灵魂。不管是"肉三鲜"(猪肉、虾仁和韭菜)还是"素三鲜"(韭菜、鸡蛋和虾皮),韭菜都是其中必不可少的"一鲜"。

韭菜盒子的味道的确诱人,但不同地方做 法不同。比如,天津的韭菜盒子,用清水制皮, 韭菜、鸡蛋、水粉条、熟猪油和虾皮做馅,用油 干烙。江苏的韭菜盒子,用沸水烫面制皮,用 韭菜、猪板油和虾米做馅,用花生油炸熟。到 了四川,韭菜盒子更讲究了,烫面还包酥面,馅 料是韭菜、熟猪油、炒熟的肥瘦猪肉,要用花椒 面和胡椒面调味,最后用菜籽油炸熟。

其实,不管是生面、烫面、酥面还是干烙或油炸,韭菜盒子都是面食界的翘楚。

韭菜包子。最简单的韭菜包子只用3样食材——韭菜、猪肉和猪油。选细嫩的韭菜茎叶切碎,拌上猪肉馅和切碎的生板油丁,上笼屉蒸熟。刚出锅的包子个个骨立挺拔,韭菜浸在半融的油脂渣中,混合着肉香,软润合度,口口生香。

韭菜粿。潮州人喜欢吃菜粿,韭菜粿的做法很考究,分为粿皮制作、馅料配制及蒸熟粿品3道工序。粿皮料有两种制作方法,一种用上等白米碾粉与水调和,另一种是开水与淀粉调和做成晶莹透亮的粿皮料。韭菜、虾仁、香菇和猪肉,用猪油或食用油炒半熟,调好味做馅,包好的韭菜粿蒸熟后,皮薄馅厚,透亮不破,趁热淋上芝麻油,更加香甜滑口。韭菜粿还可煎着吃。

韭菜当配菜 ,炒啥都能点睛增香

韭菜因为其独特的气味,有"蔬中之荤"的别称,用来做菜,荤素咸宜。以韭菜小炒,就尝其鲜嫩;辅以调味,则去腥增香。韭菜不论是煎炒、凉拌、做馅,还是和鸡蛋、豆类、肉类、内脏、海鲜等搭配,都十分美味。

韭菜炒鸡蛋。挑一把最新鲜的韭菜,切成寸段,鸡蛋先炒成大块盛出,再炒韭菜,最后二者合锅炒匀后装盘。这是与番茄炒蛋并列好吃的快手家常菜。

吃的快手家常菜。 **春韭炒银芽**。春韭炒银芽,韭菜鲜嫩,豆 芽脆爽,一筷子下去就能把春天的新鲜劲都装 到肚子里。这道菜最适合做春饼的配菜,春饼配菜很讲究,先不说熏大肚、松仁小肚、酱肘子、酱口条、熏鸡、酱鸭等熏肉熟食,光是炒菜就少不了豆芽、菠菜、韭菜、鸡蛋这几样食材。

韭菜炒猪肝。这道菜里,韭菜完美发挥了去 腥增香作用,猪肝的些许腥味被鲜嫩的韭菜中和, 二者可谓是经典搭配(同样的还有韭菜炒猪血)。

韭菜与海鲜,去腥提味鲜上加鲜

除了陆地上的蛋和肉,韭菜和虾蚌等海鲜 同盘也可催生出许多经典搭配,比如韭菜炒河 虾,韭菜炒海肠等。

韭菜炒河虾。简单地将河虾油爆,炝炒出 香气后加入切成寸段的韭菜,略微翻炒后出 锅,就是一道又下饭又下酒的美味经典小菜。

据,规是一道文下版文下档的美味经典小菜。 **韭菜炒海肠**。韭菜炒海肠一直是海边人们 的心头好,韭菜鲜海肠更鲜,鲜上加鲜等于鲜的

二次方,简直要把舌头都吞到肚子里去了。 **韭菜炒蛤蜊**。炒蛤蜊,韭菜炒蛤蜊,不必 加复杂调料,一勺食盐,就轻松把二者的鲜味 都吊了出来,特别适合做下酒菜。



