

白色、印花、条纹、格纹、泡泡袖、缎面、雪纺……

# 初夏，经典衬衫裙张扬简约美

智玩时尚

■ 木易

初夏时节，天气忽冷忽热，作为优雅知性的代表，衬衫裙既挡风又可凸显女性魅力，是夏季必备单品。在今年春夏秀场上，衬衫裙更是以复古且成熟的气质，给这个美好季节加上了干练优雅的滤镜。

这些日子，笔者入手了三条衬衫裙，一件白蓝细条纹的，一条多彩印花的，还有一件粉色亚麻质地的，加上之前的白色衬衫裙，突然发现，现在出门超级方便，随便搭一条白色九分裤或一条弹力牛仔裤就能搞定。一条衬衫裙，天凉时可搭配牛仔裤、紧身裤；天热时，直接穿就能轻松拥有时尚感。一句话，穿上衬衫裙，“偷着懒”也能时髦一个夏天。

衬衫裙必入单品

**白色衬衫裙。**说到衬衫裙，最经典也最基础的就是白色衬衫裙。短到膝盖以上的白衬衫裙，适合充满少女感的年轻女孩，穿上它就像偷穿了男友的衬衫，性感又调皮。搭配黑色短靴、手挎包等单品，更加飒爽随性；搭配黑色帆布鞋和渔夫帽，上下呼应，清爽又自在。一件慵懒的白色长衬衫裙，可以说是夏日最随意又轻松时髦的选择了，搭配一双帆布鞋或拖鞋就可以出门。成熟女性选白色衬衫裙，以过膝长度最好，搭配一字带凉鞋或尖头穆勒鞋，营造出时髦的精致感。

**印花衬衫裙。**与基础款相比，印花衬衫裙显然更加吸睛，洋溢着满满的夏日度假风情，很适合出游。一点点红色印花点缀在白色衬衫裙上，增加了不少趣味性和精致感；蓝色印花衬衫裙则很有法式风情的优雅与浪漫，搭配一双高跟凉鞋更具有女人味；温柔的水蓝色格子印花裙复古又文艺，清清凉凉的很适合夏天；而经典的波点元素无论在什么场合永远都是最亮眼的存在，衬衫裙可赋予它女性柔美的一面。

**条纹衬衫裙。**条纹衬衫裙很好延续了衬衫干练知性的特点，又融合了裙子柔美优



雅的特性，加上经典的条纹元素，更时尚气质。不同颜色的条纹也有着不同的穿搭风格，适当露肤不仅增添女人味，还可制造慵懒的休闲风。

最经典的蓝白条纹衬衫裙干净又清爽，夏日感十足，叠穿黑色皮裙更加狂野不羁；红色条纹衬衫裙活泼热烈，鲜艳的颜色一秒就能抓人眼球；灰白色条纹衬衫裙，颜色低调不沉闷，高开衩设计在走动时不经意间小秀性感；黑白条纹衬衫裙，清新文艺又有浪漫风情，复古高级美和都市女人优雅感的碰撞，低调的色彩和高阶的穿搭，让人赏心悦目。

**泡泡袖衬衫裙。**加入泡泡袖的衬衫裙，在风格上更加细腻和柔美，增添了一些或甜美或优雅的女性化风格，也为手臂粗壮、肩膀宽的女性救了急。宽大的泡泡袖有着复古宫廷风，搭配蝴蝶结这些可爱元素会更加俏皮。尤其是马卡龙色系的泡泡袖衬衫裙，可带来更多活力感，让人眼前一亮。V领款式的泡泡袖连衣裙，甜美之余又多了些许女人味，甜与辣在一秒内完成转换。

**雪纺缎面衬衫裙。**如果想要知性文艺一些，可选择材质柔软的衬衫裙，比如绸缎、雪纺质感的。缎面与衬衫裙的结合，可让人在最舒服的包裹中自在又雅致，它有着淑女的矜持、优雅女人的放松、职场女人的干练，腰间再系一条高腰绑带，不仅显高挑还把人的气质衬得格外温柔华贵。



如何挑选衬衫裙

经典款衬衫裙一般都是通勤一族的首选，无论是白色、条纹以及格纹元素，本身就自带中性风，将它和衬衫裙融为一体，气场满满还能给人一种端庄感。那么，挑选衬衫裙应注意哪些问题呢？

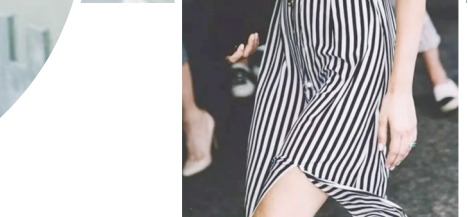
**选宽松衬衫裙不能忽略面料。**衬衫裙如果作为通勤穿，稍有量感和比较硬挺的面料是首选，这样可以避免宽松的衬衫裙穿上身后没型、拖沓。但整条裙子至少要有一处有收紧效果，比如袖口处或腰间做了收缩或抽褶设计，因为恰到好处的宽松才能显露身材优势。

**领型能改变衬衫裙穿着效果。**如果担心穿宽松版型衬衫裙会压个子、不显身材，可以选自带纵向拉伸感的V领款。因为V领能完美修饰肩部、增长颈部线条，让穿着遮肉的衬衫裙能悄悄地增高、显纤长，微微敞的领口还可打破衬衫裙自带的沉闷感。

**夸张款衬衫裙更个性。**衬衫裙，不只有端庄或慵懒，也可以穿出个性和御姐范儿。比如，镂空/开衩设计，可在燥热天气里给肌肤留出一些呼吸空间，感受它带来的舒服低调的性感；蓬蓬衬衫裙不仅能修饰腿脚比例和腿部线条，还能重拾元气和活力，轻盈又减龄。

此外，衬衫裙虽设计简单也可尽显浪漫情怀，比如加一条腰带、配一条项链或多一些巧思搭配，就可穿出不一样时尚感。用它搭配帆布鞋、运动鞋，是休闲；用它搭配平底鞋、凉鞋，是慵懒；用它搭配高跟鞋、高筒靴，又美又飒……

这个夏天，想将素净、端庄穿上身，又不想丢了优雅、飘逸，那就快给自己选一条时髦又百搭的衬衫裙吧。



记忆中的味道



■ 蔡浩杰

夏天悄然而至，天热了也千万不能丢了金灿灿肉香的渴望。比如蜜汁叉烧，上好猪颈肉或梅肉淋汁腌制，烧烤后淋上蜜汁，肉瘦而不柴，味甜而不腻，若是遇到经验老到的师傅，在表皮留下一层深棕色的焦脆，口感更上一层楼。

旧时大厨将猪里脊肉加插在烤全猪腹内烧烤，而后亦唤作叉烧。师傅将叉烧肉新块铺在黑色陶碟上，带上一小壶蜜汁，趁着沸腾淋在肉上，红色的肉，遇到金色的酱汁，酱汁咕嘟冒泡，腾腾热气从碟里升腾，香气从肉的纤维里逼出，肉汁溢出，蜜汁又覆盖住，只觉得香与甜在这方天地里争宠，互不相让，肉在这气态与液态里混合交织，咸脆香甜。

蜜汁叉烧很讲究火候，要让肉一步步进化，内里鲜嫩，外表酥脆，中间的汁水被锁住，外面的蜜汁添了新的甜味。我们可在一条叉烧肉里得出不同的口感，同一部位在不同火候里出来的味道。我独爱那焦脆的边，咬一口脆响，仿佛吃蜜糖就爱吃那焦边，吃煲仔饭独爱那黑色的焦边。当分子结构格外团结，外来的汤汁总能让其幻化出更为独特的口感，焦脆的叉烧亦然。

假如说肉本身的鲜是“犹抱琵琶半遮面”的隐隐约约，蜜汁的高调则是“冲天香气透长安”的挑衅，光照着酱汁，金灿灿，亮晃晃。我喜欢看着橱窗里的叉烧一条一条排开，整齐地在黄黄的灯光里自命不凡，看各自的蜜汁缓缓滴落，脚边空气转了，世界都是甜的。

油脂与淀粉的相遇，是百无聊赖日子里独一无二的治愈。当叉烧盖在米饭上，加一个煎蛋和几片菜心，再来一勺汤汁，星爷在电影里说这便是黯然销魂。米饭一粒粒裹着肉汁，叉烧在齿间咀嚼，瘦肉纤维在齿间撕扯，肉的甘香在嘴里回环，让人找回久远的快感。

日式豚肉拉面据说也叫叉烧，只是做法不同，炖煮后切成薄片，圆圈的肉片盖在面上，油脂融在汤里，闪着金光一圈圈，这面夹着肉，吸着汤汁吃，也是极美的。

“夏早日初长，南风草木香。”苏东坡说，无肉令人瘦，无竹令人俗。日子一天天长了起来，仿佛白天的劳累也加倍了，只等着夜幕降临，走进一家烧腊店，挑一条最亮的叉烧，斩块淋汁，风卷残云后来一口浓茶，夫复何求。再来一句，“丰年留客足鸡豚，鸡也是你，豚也是你”。

夏早日初长，蜜汁叉烧香

智活妙招

## 干燥剂别扔 有诸多妙用

每次买零食、买鞋子时，里面都会有一袋颗粒干燥剂包，很多人会直接扔掉。其实，它有很多你意想不到的妙用。

**防止调料结块。**春夏季，常用的食盐、鸡精、糖等调料总是容易结块，这是因为受潮后吸收了水分所致。只需把干燥剂放在调料盒中，盖上盖子放一会儿，就能轻松化解调料结块问题。

**鞋子去异味。**许多人鞋子里总是湿漉漉的，还伴有较重的异味。此时只需要在鞋内放上几包干燥剂，第二天鞋子就变得干燥无味了，比超市买的除臭剂还管用。

**防生锈。**菜刀、剪刀、刮胡刀等金属用品，时间久了非常容易生锈。此时，往收纳盒里丢几包干燥剂，就能有效防止物品生锈变钝。

**电子设备防潮。**电脑等电子设备受潮后很容易损坏，不妨在储存包内放几包干燥剂。

**保护老照片。**老旧照片受潮发黄怎么办？在相片收纳盒里放几包干燥剂，即可保护美好记忆。

**减少车窗起雾。**车窗起雾极易影响视线，导致交通事故。只要在车窗底部放点干燥剂，就可有效预防起雾。

(敏逸)

生活发现

## “樱花”食品饮料，其实没有“花”

■ 明文

手捧一杯樱花拿铁，搭配一块樱花饼干，春天的浪漫氛围瞬间拉满。不过，当市面上春季各种樱花限定产品纷纷推出时，成分上却往往与樱花毫不相干。业内人士认为，春天用樱花符号进行营销更多是噱头，而直接品尝樱花，收获的多半也不是香甜。

樱花限定产品，“花”只停留在包装上

“有朵樱花，落在你身上”……某茶饮品牌推出了霸气樱花植植莓、樱樱拿铁、樱花白桃软欧包和樱花蜜桃千层4款樱花新品，但霸气樱花植植莓在外卖平台上“掌柜描述”中显示，粉色奶油顶为火龙果粉调色，与樱花并

无关系。其新品宣传海报右下角也有一行小字标明，“樱花仅作造型展示，产品不含实物樱花”。

类似现象几乎随处可见，比如星巴克的樱绽草莓拿铁含樱量为零，洛樱樱花风味冰激淋配料没有任何樱花成分；乐事的美蓉樱花味薯片，配料表里难觅樱花；奥利奥的樱花柚子味夹心饼干，配料表里也没有樱花成分；格力高的樱花扁桃仁味装饰饼干，包装盒背面一行不起眼小字显示：樱花味感来自配料中的食用香精香料。

既然处处不见“樱”，又为何要打着樱花的噱头？一位业内人士透露，在食品、日用品等快速消费品中，以季节特色作为季节性营销是很典型的营销手段，春天用樱花符号进

行营销，比较容易被消费者接受。而且，许多产品蹭上樱花热度后，不仅销量大增，还可以卖出高价。

樱花并不美味，孕妇婴幼儿不宜食用

樱花在颜值上有着天然优势，但味道却让人不敢恭维。某测评公号测试过13款樱花限定产品后直言，“它有多好看就有多不好吃”。在测评者看来，粉樱气泡咖啡是“一种难以形容的奇怪糖浆伴着烂红薯味儿的泡泡水再加上一些黑咖啡的复杂口感”，而樱花拿铁则是“像板蓝根混着咖啡”，至于樱花粉荔荔满满，则更像是“荔枝罐头加草莓罐头兑水冲出来的罐头汤”。

事实上，樱花本身的香气很淡，通常只有

贴着花瓣才依稀能感觉到一丝若有若无的气味。如果直接品尝樱花，收获的多半也不是香甜而是淡淡的微苦，经过烘焙、煮煮后更是很难再能留下什么。即便是造型完整的盐渍樱花，尝到的也只剩下一股咸味。为了提升产品品质，不少商家会选择用其他配料替代樱花。

尽管樱花口味的概念已风靡多年，但樱花在食品界还属“新人”。今年3月1日，国家卫健委食品安全标准与监测评估司发布关于关山樱花等32种“三新食品”的公告，关山樱花刚获批成为新食品原料。公告指出，鉴于关山樱花在婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女人群中的食用安全性资料不足，从风险预防原则考虑，上述人群不宜食用，标签及说明书中应当标注不宜人群。