

莱茵河流过斯特拉斯堡的时候,伸出了一个支流,叫伊尔河。就像伸出一只手臂,轻轻搂住了这个小而美的城市。

我在那里住了一年。我常常沿着河岸,一直走到人迹罕至的僻静处。然后坐在水边,看河底的水草,随着水流轻轻摇摆着跳舞。河岸上的树,努力向水面上伸出它们长长的枝桠。许多野鸭和天鹅悠然然地在这些倒映在河面上的枝叶间玩闹。偶尔会有年轻的父母带着孩子们走过。刚学会走路的孩子,嘴里唧唧呀呀地喊着,挣扎着要往水里跑。水边的游鱼,让他们兴奋而快活。我忽然就想起了我的家乡。

我已经许多年没再回过故乡了。我甚至已经完全忘了故乡的样子。可是在伊尔河边,我就像做梦一样,觉得这就是我家乡的,我儿时的小河。我常常来,重温这儿时的梦。可是这个梦是那么的易碎。只要直起身,离开没多远,看到远方的城堡了,就醒了。它再美,可是它跟我的心是疏远的。

也是从这时候起,在我年过四十之后,我想重新找回我的故乡。于是在斯特拉斯堡开始写《匠人》。写着写着,忍不住又回到中国,回到苏北的我的故乡。我要去看一看,我现在故乡的样子。

我是2015年回到故乡的。我已经认不出它原先的样子了。那条半夏河,与伊尔河一样美丽甚至比它还要美丽的那条小河消失了,那条充满着人情味儿与生活气息的小河消失

我和《半夏河》

申赋渔

了。并不是完全地消失,河道虽然窄了,断了,可是隐约还在。只是已经堆满了垃圾,河水只是从垃圾中间流过的黑水。河边再也没有了原先的哭骂声、吵闹声和歌声。

村子变得沉默了,甚至变得孤寂。旧的茅草屋、瓦屋,倒了、拆了。取代的,是粗糙简陋的,所谓楼房。

楼房是两层或者三层用水泥砌成的盒子一样的东西。外墙有的就光秃秃地露着水泥本来的面目。稍稍富有的人家,墙上贴上了厕所里用的那样的瓷砖。就是这样的楼房,也几乎没人居住了。满眼望去,路边、空地上、河滩上,到处是丢弃的白的、灰的、黑的塑料,田地里满是化肥和农药的味道。原先种类繁多

的树木,也变成了单一的银杏树。银杏现在卖不出价钱了,于是由它落在地里腐烂,由它散发出可怕的恶臭。

人们几乎已经抛弃了这里。在乡下的这段日子里,除了一些上了年岁的老人,已经没有了其他人。没有青年,没有壮年,也没有孩子。

随着老人的去世,他们的房子一幢幢被拆毁。我家的周围,邻居越来越少,已经变得空旷了许多。也不是完全的空旷,空地多出了许多坟墓。他们的孩子走了,房子拆了,自己就埋在原先房子的旁边。

依次整齐排列,像一串无暇白玉,细腻、质感,闪着晶亮的微芒,掩映在绿玛瑙般的一丛菜蔬里,画风清丽雅致,艺术感十足。一直觉得豆腐是小家碧玉,却又

能登大雅之堂。在我的家乡,豆腐一度是被当做荤菜的,源于过去艰苦的日子里食物的匮乏。另外豆腐温和冲淡,煎炒做汤皆可,即使现在生活水平提高,豆腐依然是席上频繁出现的菜式。

高庄豆腐被如此隆重推出,那么它与普通豆腐相比如何?怀着这样的疑问,小心翼翼夹起一块入口,嫩滑,口感娇烧,那种稍稍带弹性的柔软自口齿之间向着更深遂荡漾开去。忽地想起那句词:二十四桥明月夜/波心荡/冷月无声……不由感叹,确实是江南之物啊!一方水土养一方人,一方水土也养一方美食。那些与地域民俗已然血脉相连的美食,是多少个日月里人们所积累的美食知识的自动取舍,去芜存精,才汇聚成今天的洋洋大观。其实,每到

到一个地方我们之所以无比钟情于彼地的美食,正是源于美食文化里蕴藉着的深厚的历史底蕴吧。

还真是这样。据席间

故乡到底怎么了?这个曾经存在了600年,热闹了600年的村子,怎么突然就不见了?

因为工作的原因,我重又回到法国。后来从斯特拉斯堡,来到了巴黎,住在斯彭蒂尼路上一个小房间里。据说这是以前的仆人房。只有一个房间。窗外是一个天井。由于我住在三楼,窗子外面只看到三面墙。既看不到天,也看不到地。永远照不进阳光。下雨的时候,只看到悬着的雨不断地落着。我打开窗子,探出头,贪婪地看着雨落在很深

的天井里。天井里什么也没有。巴黎总是下雨。有一天,又开始下雨,越来越

大。我又打开窗子,往下看天井,又抬头往上看,巴掌大的天空。雨落在脸上,凉凉的。我突然就想起了我小时候的,一个雨天。雨顺着屋檐的茅草直

往下流,我仰着头,雨水淌在我的脸上。我伸出舌头,雨有点甜。雨水从屋门口一直流向院子的外面。我把一只小纸船放在水流里,然后跟它后面跑。小纸船歪歪斜斜,一会儿停住,一会儿又飞快地往前。一直流到了外面的半夏河。伯父坐在一只大木盆里,在小河里叉鱼。远处有人在边走边喊:“修伞”。

我就想,我要把我的故乡找回来。因为我发现,出走了这么多年,经历了那么多事,最让我觉得安宁和幸福的,唯有童年的故乡。

也许是由于窗外的天井实在没什么好看的。我窗户对面的窗子一直关着。于是有一只鸽子在他窗外的平台上做了一个窝,并且开始在里面孵小鸽子了。我就坐在窗前,每天听着这鸽子的咕咕声,写《半夏河》(上海浦睿文化出版)。

我在这个房间写了一年。辞掉工作后,又把家搬到了另一个地方。这个地方好多了。我可以看到窗

外

主人介绍,张家港市凤凰高庄豆腐始于清咸丰年间,已有一百多年的历史。高庄豆腐制作精细独特,价廉物美。清末民初,已畅销常熟、江阴、无锡等地。高庄豆腐干则有厚型、薄型两种,呈绿色,质地细实,五香佐料渗透入味,可闲吃或作下酒菜,风味俱佳。

“现在吃的是高庄豆腐,还有高庄豆腐干也是一绝,可惜你们明天要

时间仓促,下次来一定欢迎品尝。”主人们微微带着些抱歉地说。

闲吃或下酒的高庄豆腐干确实令人向往。设想这样一个场景,选一个有着金色

阳光的午后,和一二知己坐在茶楼里,一壶碧茶配一碟细细切过的高庄豆腐干丝,背景音乐必是昆腔的咿咿呀呀,如江南的小桥流水缓缓流过心尖。

怀想一下罢了,细想起来人生哪有完美,这样也就很好了。人与人,人与美食的相遇,都是一段缘聚缘散,就像此刻从陌生到熟悉的人群,就像以前从未品尝过却被我们享用殆尽的高庄豆腐。谁知道下次我们又会在哪里相遇?——遇见过就好。

夜光杯

外

外

外

外

外

外

外

外

外

外

外

外

外

外

外

外

外

外

外

外

外

外

外

外

外

外

外

外

外

外

去年5月8日,外公张禹德的塑像在浦东新区顾路中心小学内落成揭幕。

我从小就听母亲说外公在上世纪初创办小学的事。外公那时35岁,在原川沙县顾路镇有一家南货店,外公有了些钱,受黄炎培先生教育救国思想的影响,想的是兴办新式教育,改变家乡经济落后,人们思想守旧的面貌。这在当年是一种了不起的思想和行为。兴办新式教学学校绝对不是一件容易的事,一切都要自己想办法,要建校舍,聘请教师、设立课程、招收学生。那是清朝末年,社会上保守思想严重,提倡新式教学要冒极大风险。外公受到外界一些人的反对和歧视,学校和家庭都遭到保守势力的威胁和攻击,母亲说那时的守旧行为叫“打新法”,就是保持旧式传统,阻止人们接受新式思想,不仅宣传,也有行动,相当严重和顽固,有几次保守势力的一些极端分子冲进学校和外公家,将学校的门窗、桌椅、教学用具能砸的砸,能烧的烧,家中物具也被严重破坏,外公因已获知信息,带了全家“爬浜逃亡”,就是从家旁的小河中淌水到对岸逃走。那时我母亲还年幼,有一次半夜,她睡深未醒来不及被带走,这几个打砸分子在床上把她推过去拉过来,吓得她不敢出声,好在他们没敢伤孩子。这样的重创,也许要灰心丧气,但外公居然还有勇气,他募集了一些捐款和借款,重新对学校进行修整,继续开学。后来清亡,民国兴起,办新学才得到了鼓励。

外公不仅让穷人家的男孩子能上新式学校读书,还鼓励女孩子上学,因为那时根本就没有能让女孩子读书的社会环境,这也是外公新思想的一种体现。

外公办学的种种情况,我全是听母亲说的,外公去世时我尚未出生。但从母亲的回忆中,外公的形象逐渐清晰,他的精神也成为我们今日的动力。

现在外公创办的这所学校,历经磨难、奋斗和传承,已成为浦东新区一所有名的小学。

创办新式学校,外公当然也鼓励自己的子女接受新式教育。外公外婆共有9个子女,大多具有中等教育的水平。大舅后来上了大学,也是进步学生,我母亲是老四,中等师范学校毕业,长期从事教师工作。有意思的是活泼好动最小的女儿选择了读东南女子体专,曾在第六届全国运动会上女子跳高创全国新纪录,奖励

的银盾和一跃而过横杆的照片,我们小时候都在外公家见到过,对九姨都十分钦佩。那时的年代,女子要获得这样的成绩,是难能可贵的。外公的教育思想不仅传承子女,还教育了一代又一代,他唯一的孙子张坚,是上海师范学院毕业,献身教育事业一辈子,当过中学校长。外甥辈中也多人从事教育工作。可惜由于当年医学欠发展,他的子女中数人因病英年早逝,仅育有一子。

这次外公塑像在他当年创办的学校中竖立,是对他在110年前兴办新式学校的肯定和纪念,我们后辈为外公在封建旧制度的艰苦条件下的办学精神鼓舞,继续为现代教育事业做一点贡献。

让人欣喜的是这个春天里许多高质量的艺术展选择在还未炙热的西岸示人,相信在灵感容易迸发、节奏容易慢下来的河边会有更多的都市人能够卸下上海这座大城市加盖在身上的戎装,走进城市温柔的一角。

岸边,老人们在广场放着风筝;年轻人们在篮球场中挥汗奔跑;主人带着宠物犬们在遛狗区域撒开腿欢闹;有妈妈推着童车带宝宝江边散步,也有中年人推着轮椅上的年迈父母在江边看着这一片美好光景。周末的午后,春天的太阳晒得特别暖……在慢慢完善的城市建设下,这才是春天游玩该感受到的愉悦感。

古有白居易作诗“逢春不游乐,但恐是痴人”,放在如今的城市,如若踏青需要面对摩肩接踵,在上海用脚步去汲取春日艺术能量不啻是另辟蹊径的一个好选择。

看花去。不去公园,也不去校园,今天,到伊宁路看花去!明请看本栏。

踏春记 责编:郭影

盘中悟道

程琼莲

江南的菜式颇得小桥流水之神韵,讲究精雕细琢不厌其烦。绿就绿得珠光宝气,红则红得富丽堂皇,人目养心养眼自是不说,滋味也是富有层次感,甜咸酸依次由舌尖缭绕,像一阵温润的微风,向着内里深入,一点点渗透,若雨打芭蕉,苍痕漫阶,需要细品。这种品尝美食的过程,与其说是在吃,莫若说是在悟,悟道。

要不就像人生——总不会是单纯一种滋味,而是让人百转千回。

去江苏张家港采风那次,美景一晃而过,倒是美食在记忆中原留下浅浅印痕。记得席间各色江南美食让人眼花缭乱,乱花渐入迷人眼,法力不深的我们终于听不进主人们侃侃而谈如数家珍,将一盘盘古典画风的美食吃了个狼藉。

最后上来一道菜名曰高庄豆腐,主人隆重向我们介绍,说在本地有悠久的历史,极好的口碑。我这人有怪癖,美食需先审视其色,如色泽不佳,再怎么好吃都会败坏举箸兴致。色之后才是闻香识味。碰上色香味俱佳的美食,有如逢知音如遇知己之感。

在饱食一通油腻美味之后,显出这盘高庄豆腐的好来。眼前的高庄豆腐

依次整齐排列,像一串无暇白玉,细腻、质感,闪着晶亮的微芒,掩映在绿玛瑙般的一丛菜蔬里,画风清丽雅致,艺术感十足。一直觉得豆腐是小家碧玉,却又

能登大雅之堂。在我的家乡,豆腐一度是被当做荤菜的,源于过去艰苦的日子里食物的匮乏。另外豆腐温和冲淡,煎炒做汤皆可,即使现在生活水平提高,豆腐依然是席上频繁出现的菜式。

高庄豆腐被如此隆重推出,那么它与普通豆腐相比如何?怀着这样的疑问,小心翼翼夹起一块入口,嫩滑,口感娇烧,那种稍稍带弹性的柔软自口齿之间向着更深遂荡漾开去。忽地想起那句词:二十四桥明月夜/波心荡/冷月无声……不由感叹,确实是江南之物啊!一方水土养一方人,一方水土也养一方美食。那些与地域民俗已然血脉相连的美食,是多少个日月里人们所积累的美食知识的自动取舍,去芜存精,才汇聚成今天的洋洋大观。其实,每到

到一个地方我们之所以无比钟情于彼地的美食,正是源于美食文化里蕴藉着的深厚的历史底蕴吧。

还真是这样。据席间

依次整齐排列,像一串无暇白玉,细腻、质感,闪着晶亮的微芒,掩映在绿玛瑙般的一丛菜蔬里,画风清丽雅致,艺术感十足。一直觉得豆腐是小家碧玉,却又

能登大雅之堂。在我的家乡,豆腐一度是被当做荤菜的,源于过去艰苦的日子里食物的匮乏。另外豆腐温和冲淡,煎炒做汤皆可,即使现在生活水平提高,豆腐依然是席上频繁出现的菜式。

高庄豆腐被如此隆重推出,那么它与普通豆腐相比如何?怀着这样的疑问,小心翼翼夹起一块入口,嫩滑,口感娇烧,那种稍稍带弹性的柔软自口齿之间向着更深遂荡漾开去。忽地想起那句词:二十四桥明月夜/波心荡/冷月无声……不由感叹,确实是江南之物啊!一方水土养一方人,一方水土也养一方美食。那些与地域民俗已然血脉相连的美食,是多少个日月里人们所积累的美食知识的自动取舍,去芜存精,才汇聚成今天的洋洋大观。其实,每到

到一个地方我们之所以无比钟情于彼地的美食,正是源于美食文化里蕴藉着的深厚的历史底蕴吧。

还真是这样。据席间

依次整齐排列,像一串无暇白玉,细腻、质感,闪着晶亮的微芒,掩映在绿玛瑙般的一丛菜蔬里,画风清丽雅致,艺术感十足。一直觉得豆腐是小家碧玉,却又

能登大雅之堂。在我的家乡,豆腐一度是被当做荤菜的,源于过去艰苦的日子里食物的匮乏。另外豆腐温和冲淡,煎炒做汤皆可,即使现在生活水平提高,豆腐依然是席上频繁出现的菜式。

高庄豆腐被如此隆重推出,那么它与普通豆腐相比如何?怀着这样的疑问,小心翼翼夹起一块入口,嫩滑,口感娇烧,那种稍稍带弹性的柔软自口齿之间向着更深遂荡漾开去。忽地想起那句词:二十四桥明月夜/波心荡/冷月无声……不由感叹,确实是江南之物啊!一方水土养一方人,一方水土也养一方美食。那些与地域民俗已然血脉相连的美食,是多少个日月里人们所积累的美食知识的自动取舍,去芜存精,才汇聚成今天的洋洋大观。其实,每到

到一个地方我们之所以无比钟情于彼地的美食,正是源于美食文化里蕴藉着的深厚的历史底蕴吧。

还真是这样。据席间

依次整齐排列,像一串无暇白玉,细腻、质感,闪着晶亮的微芒,掩映在绿玛瑙般的一丛菜蔬里,画风清丽雅致,艺术感十足。一直觉得豆腐是小家碧玉,却又

能登大雅之堂。在我的家乡,豆腐一度是被当做荤菜的,源于过去艰苦的日子里食物的匮乏。另外豆腐温和冲淡,煎炒做汤皆可,即使现在生活水平提高,豆腐依然是席上频繁出现的菜式。

高庄豆腐被如此隆重推出,那么它与普通豆腐相比如何?怀着这样的疑问,小心翼翼夹起一块入口,嫩滑,口感娇烧,那种稍稍带弹性的柔软自口齿之间向着更深遂荡漾开去。忽地想起那句词:二十四桥明月夜/波心荡/冷月无声……不由感叹,确实是江南之物啊!一方水土养一方人,一方水土也养一方美食。那些与地域民俗已然血脉相连的美食,是多少个日月里人们所积累的美食知识的自动取舍,去芜存精,才汇聚成今天的洋洋大观。其实,每到

到一个地方我们之所以无比钟情于彼地的美食,正是源于美食文化里蕴藉着的深厚的历史底蕴吧。

还真是这样。据席间

依次整齐排列,像一串无暇白玉,细腻、质感,闪着晶亮的微芒,掩映在绿玛瑙般的一丛菜蔬里,画风清丽雅致,艺术感十足。一直觉得豆腐是小家碧玉,却又

能登大雅之堂。在我的家乡,豆腐一度是被当做荤菜的,源于过去艰苦的日子里食物的匮乏。另外豆腐温和冲淡,煎炒做汤皆可,即使现在生活水平提高,豆腐依然是席上频繁出现的菜式。

高庄豆腐被如此隆重推出,那么它与普通豆腐相比如何?怀着这样的疑问,小心翼翼夹起一块入口,嫩滑,口感娇烧,那种稍稍带弹性的柔软自口齿之间向着更深遂荡漾开去。忽地想起那句词:二十四桥明月夜/波心荡/冷月无声……不由感叹,确实是江南之物啊!一方水土养一方人,一方水土也养一方美食。那些与地域民俗已然血脉相连的美食,是多少个日月里人们所积累的美食知识的自动取舍,去芜存精,才汇聚成今天的洋洋大观。其实,每到

到一个地方我们之所以无比钟情于彼地的美食,正是源于美食文化里蕴藉着的深厚的历史底蕴吧。

还真是这样。据席间

依次整齐排列,像一串无暇白玉,细腻、质感,闪着晶亮的微芒,掩映在绿玛瑙般的一丛菜蔬里,画风清丽雅致,艺术感十足。一直觉得豆腐是小家碧玉,却又

能登大雅之堂。在我的家乡,豆腐一度是被当做荤菜的,源于过去艰苦的日子里食物的匮乏。另外豆腐温和冲淡,煎炒做汤皆可,即使现在生活水平提高,豆腐依然是席上频繁出现的菜式。

高庄豆腐被如此隆重推出,那么它与普通豆腐相比如何?怀着这样的疑问,小心翼翼夹起一块入口,嫩滑,口感娇烧,那种稍稍带弹性的柔软自口齿之间向着更深遂荡漾开去。忽地想起那句词:二十四桥明月夜/波心荡/冷月无声……不由感叹,确实是江南之物啊!一方水土养一方人,一方水土也养一方美食。那些与地域民俗已然血脉相连的美食,是多少个日月里人们所积累的美食知识的自动取舍,去芜存精,才汇聚成今天的洋洋大观。其实,每到

到一个地方我们之所以无比钟情于彼地的美食,正是源于美食文化里蕴藉着的深厚的历史底蕴吧。

还真是这样。据席间

依次整齐排列,像一串无暇白玉,细腻、质感,闪着晶亮的微芒,掩映在绿玛瑙般的一丛菜蔬里,画风清丽雅致,艺术感十足。一直觉得豆腐是小家碧玉,却又

能登大雅之堂。在我的家乡,豆腐一度是被当做荤菜的,源于过去艰苦的日子里食物的匮乏。另外豆腐温和冲淡,煎炒做汤皆可,即使现在生活水平提高,豆腐依然是席上频繁出现的菜式。

高庄豆腐被如此隆重推出,那么它与普通豆腐相比如何?怀着这样的疑问,小心翼翼夹起一块入口,嫩滑,口感娇烧,那种稍稍带弹性的柔软自口齿之间向着更深遂荡漾开去。忽地想起那句词:二十四桥明月夜/波心荡/冷月无声……不由感叹,确实是江南之物啊!一方水土养一方人,一方水土也养一方美食。那些与地域民俗已然血脉相连的美食,是多少个日月里人们所积累的美食知识的自动取舍,去芜存精,才汇聚成今天的洋洋大观。其实,每到

到一个地方我们之所以无比钟情于彼地的美食,正是源于美食文化里蕴藉着的深厚的历史底蕴吧。

还真是这样。据席间

依次整齐排列,像一串无暇白玉,细腻、质感,闪着晶亮的微芒,掩映在绿玛瑙般的一丛菜蔬里,画风清丽雅致,艺术感十足。一直觉得豆腐是小家碧玉,却又

能登大雅之堂。在我的家乡,豆腐一度是被当做荤菜的,源于过去艰苦的日子里食物的匮乏。另外豆腐温和冲淡,煎炒做汤皆可,即使现在生活水平提高,豆腐依然是席上频繁出现的菜式。

高庄豆腐被如此隆重推出,那么它与普通豆腐相比如何?怀着这样的疑问,小心翼翼夹起一块入口,嫩滑,口感娇烧,那种稍稍带弹性的柔软自口齿之间向着更深遂荡漾开去。忽地想起那句词:二十四桥明月夜/波心荡/冷月无声……不由感叹,确实是江南之物啊!一方水土养一方人,一方水土也养一方美食。那些与地域民俗已然血脉相连的美食,是多少个日月里人们所积累的美食知识的自动取舍,去芜存精,才汇聚成今天的洋洋大观。其实,每到

到一个地方我们之所以无比钟情于彼地的美食,正是源于美食文化里蕴藉着的深厚的历史底蕴吧。

还真是这样。据席间

依次整齐排列,像一串无暇白玉,细腻、质感,闪着晶亮的微芒,掩映在绿玛瑙般的一丛菜蔬里,画风清丽雅致,艺术感十足。一直觉得豆腐是小家碧玉,却又

能登大雅之堂。在我的家乡,豆腐一度是被当做荤菜的,源于过去艰苦的日子里食物的匮乏。另外豆腐温和冲淡,煎炒做汤皆可,即使现在生活水平提高,豆腐依然是席上频繁出现的菜式。

高庄豆腐被如此隆重推出,那么它与普通豆腐相比如何?怀着这样的疑问,小心翼翼夹起一块入口,嫩滑,口感娇烧,那种稍稍带弹性的柔软自口齿之间向着更深遂荡漾开去。忽地想起那句词:二十四桥明月夜/波心荡/冷月无声……不由感叹,确实是江南之物啊!一方水土养一方人,一方水土也养一方美食。那些与地域民俗已然血脉相连的美食,是多少个日月里人们所积累的美食知识的自动取舍,去芜存精,才汇聚成今天的洋洋大观。其实,每到

到一个地方我们之所以无比钟情于彼地的美食,正是源于美食文化里蕴藉着的深厚的历史底蕴吧。

还真是这样。据席间

依次整齐排列,像一串无暇白玉,细腻、质感,闪着晶亮的微芒,掩映在绿玛瑙般的一丛菜蔬里,画风清丽雅致,艺术感十足。一直觉得豆腐是小家碧玉,却又

能登大雅之堂。在我的家乡,豆腐一度是被当做荤菜的,源于过去艰苦的日子里食物的匮乏。另外豆腐温和冲淡,煎炒做汤皆可,即使现在生活水平提高,豆腐依然是席上频繁出现的菜式。

高庄豆腐被如此隆重推出,那么它与普通豆腐相比如何?怀着这样的疑问,小心翼翼夹起一块入口,嫩滑,口感娇烧,那种稍稍带弹性的柔软自口齿之间向着更深遂荡漾开去。忽地想起那句词:二十四桥明月夜/波心荡/冷月无声……不由感叹,确实是江南之物啊!一方水土养一方人,一方水土也养一方美食。那些与地域民俗已然血脉相连的美食,是多少个日月里人们所积累的美食知识的自动取舍,去芜存精,才汇聚成今天的洋洋大观。其实,每到

到一个地方我们之所以无比钟情于彼地的美食,正是源于美食文化里蕴藉着的深厚的历史底蕴吧。

还真是这样。据席间

依次整齐排列,像一串无暇白玉,细腻、质感,闪着晶亮的微芒,掩映在绿玛瑙般的一丛菜蔬里,画风清丽雅致,艺术感十足。一直觉得豆腐是小家碧玉,却又

能登大雅之堂。在我的家乡,豆腐一度是被当做荤菜的,源于过去艰苦的日子里食物的匮乏。另外豆腐温和冲淡,煎炒做汤皆可,即使现在生活水平提高,豆腐依然是席上频繁出现的菜式。

高庄豆腐被如此隆重推出,那么它与普通豆腐相比如何?怀着这样的疑问,小心翼翼夹起一块入口,嫩滑,口感娇烧,那种稍稍带弹性的柔软自口齿之间向着更深遂荡漾开去。忽地想起那句词:二十四桥明月夜/波心荡/冷月无声……不由感叹,确实是江南之物啊!一方水土养一方人,一方水土也养一方美食。那些与地域民俗已然血脉相连的美食,是多少个日月里人们所积累的美食知识的自动取舍,去芜存精,才汇聚成今天的洋洋大观。其实,每到

到一个地方我们之所以无比钟情于彼地的美食,正是源于美食文化里蕴藉着的深厚的历史底蕴吧。

还真是这样。据席间

依次整齐排列,像一串无暇白玉,细腻、质感,闪着晶亮的微芒,掩映在绿玛瑙般的一丛菜蔬里,画风清丽雅致,艺术感十足。一直觉得豆腐是小家碧玉,却又

能登大雅之堂。在我的家乡,豆腐一度是被当做荤菜的,源于过去艰苦的日子里食物的匮乏。另外豆腐温和冲淡,煎炒做汤皆可,即使现在生活水平提高,豆腐依然是席上频繁出现的菜式。

高庄豆腐被如此隆重推出,那么它与普通豆腐相比如何?怀着这样的疑问,小心翼翼夹起一块入口,嫩滑,口感娇烧,那种稍稍带弹性的柔软自口齿之间向着更深遂荡漾开去。忽地想起那句词:二十四桥明月夜/波心荡/冷月无声……不由感叹,确实是江南之物啊!一方水土养一方人,一方水土也养一方美食。那些与地域民俗已然血脉相连的美食,是多少个日月里人们所积累的美食知识的自动取舍,去芜存精,才汇聚成今天的洋洋大观。其实,每到

到一个地方我们之所以无比钟情于彼地的美食,正是源于美食文化里蕴藉着的深厚的历史底蕴吧。

还真是这样。据席间

依次整齐排列,像一串无暇白玉,细腻、质感,闪着晶亮的微芒,掩映在绿玛瑙般的一丛菜蔬里,画风清丽雅致,艺术感十足。一直觉得豆腐是小家碧玉,却又

能登大雅之堂。在我的家乡,豆腐一度是被当做荤菜的,源于过去艰苦的日子里食物的匮乏。另外豆腐温和冲淡,煎炒做汤皆可,即使现在生活水平提高,豆腐依然是席上频繁出现的菜式。

高庄豆腐被如此隆重推出,那么它与普通豆腐相比如何?怀着这样的疑问,小心翼翼夹起一块入口,嫩滑,口感娇烧,那种稍稍带弹性的柔软自口齿之间向着更深遂荡漾开去。忽地想起那句词:二十四桥明月夜/波心荡/冷月无声……不由感叹,确实是江南之物啊!一方水土养一方人,一方水土也养一方美食。那些与地域民俗已然血脉相连的美食,是多少个日月里人们所积累的美食知识的自动取舍,去芜存精,才汇聚成今天的洋洋大观。其实,每到

到一个地方我们之所以无比钟情于彼地的美食,正是源于美食文化里蕴藉着的深厚的历史底蕴吧。

还真是这样。据席间

依次整齐排列,像一串无暇白玉,细腻、质感,闪着晶亮的微芒,掩映在绿玛瑙般的一丛菜蔬里,画风清丽雅致,艺术感十足。一直觉得豆腐是小家碧玉,却又

能登大雅之堂。在我的家乡,豆腐一度是被当做荤菜的,源于过去艰苦的日子里食物的匮乏。另外豆腐温和冲淡,煎炒做汤皆可,即使现在生活水平提高,豆腐依然是席上频繁出现的菜式。

高庄豆腐被如此隆重推出,那么它与普通豆腐相比如何?怀着这样的疑问,小心翼翼夹起一块入口,嫩滑,口感娇烧,那种稍稍带弹性的柔软自口齿之间向着更深遂荡漾开去。忽地想起那句词:二十四桥明月夜/波心荡/冷月无声……不由感叹,确实是江南之物啊!一方水土养一方人,一方水土也养一方美食。那些与地域民俗已然血脉相连的美食,是多少个日月里人们所积累的美食知识的自动取舍,去芜存精,才汇聚成今天的洋洋大观。其实,每到

到一个地方我们之所以无比钟情于彼地的美食,正是源于美食文化里蕴藉着的深厚的历史底蕴吧。

还真是这样。据席间

依次整齐排列,像一串无暇白玉,细腻、质感,闪着晶亮的微芒,掩映在绿玛瑙般的一丛菜蔬里,画风清丽雅致,艺术感十足。一直觉得豆腐是小家碧玉,却又

能登大雅之堂。在我的家乡,豆腐一度是被当做荤菜的,源于过去艰苦的日子里食物的匮乏。另外豆腐温和冲淡,煎炒做汤皆可,即使现在生活水平提高,豆腐依然是席上频繁出现的菜式。

高庄豆腐被如此隆重推出,那么它与普通豆腐相比如何?怀着这样的疑问,小心翼翼夹起一块入口,嫩滑,口感娇烧,那种稍稍带弹性的柔软自口齿之间向着更深遂荡漾开去。忽地想起那句词:二十四桥明月夜/波心荡/冷月无声……不由感叹,确实是江南之物啊!一方水土养一方人,一方水土也养一方美食。那些与地域民俗已然血脉相连的美食,是多少个日月里人们所积累的美食知识的自动取舍,去芜存精,才汇聚成今天的洋洋大观。其实,每到

到一个地方我们之所以无比钟情于彼地的美食,正是源于美食文化里蕴藉着的深厚的历史底蕴吧。

还真是这样。据席间

依次整齐排列,像一串无暇白玉,细腻、质感,闪着晶亮的微芒,掩映在绿玛瑙般的一丛菜蔬里,画风清丽雅致,艺术感十足。一直觉得豆腐是小家碧玉,却又

能登大雅之堂。在我的家乡,豆腐一度是被当做荤菜的,源于过去艰苦的日子里食物的匮乏。另外豆腐温和冲淡,煎炒做汤皆可,即使现在生活水平提高,豆腐依然是席上频繁出现的菜式。

高庄豆腐被如此隆重推出,那么它与普通豆腐相比如何?怀着这样的疑问,小心翼翼夹起一块入口,嫩滑,口感娇烧,那种稍稍带弹性的柔软自口齿之间向着更深遂荡漾开去。忽地想起那句词:二十四桥明月夜/波心荡/冷月无声……不由感叹,确实是江南之物啊!一方水土养一方人,一方水土也养一方美食。那些与地域民俗已然血脉相连的美食,是多少个日月里人们所积累的美食知识的自动取舍,去芜存精,才汇聚成今天的洋洋大观。其实,每到