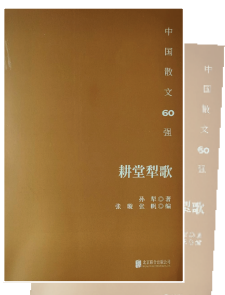




血脉亲缘恩情长

——为孙犁散文选《耕堂犁歌》而写

宋曙光



孙犁的童年记事起,到对母亲、父亲、妻子等亲人的回忆,包括乡里旧闻系列的十篇文章,都是乡情浓郁的篇章;“辑二”中的所选仍然有家乡情怀,但那里已走出了乡间,投身革命洪流,以及后来的城居生活;“辑三”中多是以对文学和人生思考为主的文字,并兼有信件、读书记与文学短论等。

这样的一种文章选择、排列,不同于以往的任何选本,显然是自有寓意,其中的许多文章,曾反复出现在各种选文中,我也不知多少次地读过它们,如《服装的故事》,记得是首发在《儿童文学》上,当时就找来读了,喜欢它的语言与诗意;再如《报纸的故事》,那已是我向业余作者交流散文写作体验时,必不可少保留范文;又如《一别十年回口镇》《黄鹂》《吃粥有感》《成活的树苗》等,这些名篇如今能再次入选新的散文选中,不禁又让我忆起当年阅读时的新鲜感受……

这是亲人提供的一个读本,也是孙犁先生亲属向读者推荐的一份书目。我看到它们,顿时有一种亲切感扑面而来,这是一种很自然的情愫,遇有适合的场景、氛围,就会生发出来,在我看到书目的瞬间,就感觉这是家人编出的散文选,因为他们是将亲情放在了首位,这也恰恰形成了特色,有别于其他编者眼光和角度,完全出于一种情感的投入、注入与融入。亲缘关系会打动人心,亲人之间的内心深处,外人难以接触到,也是不易察觉到的,有着无法了解的一面,能够相濡以沫、吃住一起,生老病死,只有亲缘关系才会真正体悟到这一切。孙子、外孙女、外孙的幼时记忆,儿子、女儿们的病床前服侍,都是只有家人才会留下的永远的回忆,温馨且恒久。

读孙犁先生的作品,一定会引发人深刻的思考,越往深里去读,越会有更深刻的体会,那里有亲情、友情、爱情,不仅有,而且深邃。这些文字,就是孙犁先生对生活的体验,对人性的剖析,所以直到今天,它们仍然葆有着文学的魅力,让读者体会到感动人心的力量。

看到书目的那几天,恰好赶上了读书节。一周之内,我应邀连续到市总工会图书馆、西青区、市青年宫等三处地方,与读者、写作者们座谈,分享读书与写作的乐趣。内容主要涉及如下两个方面:一是《天津日报·文艺周刊》创刊75年来的薪火传承,二是孙犁先生的人品与作品。这两个方面的内容都是存储在我心里的,是我三十多年报纸副刊生涯的工作“履历”。我希望这样的讲授能持续下去,听到的人越多越好,就像孙犁先生的书,出版得越多越有益处。我没有问过张璇、张帆他们姐弟,关于这部孙犁散文选《耕堂犁歌》的编选思路,有哪些具体想法?但当看到书籍的书目时,我一下子就明白了。当那些曾经非常熟悉的文字,又在眼前重现的时候,我忽然想起诸多往事,他们的姥爷经历过的人生岁月,一件件、一桩桩,用文字记载下来了——这就是后代享用不尽的精神财富。

借此《耕堂犁歌》出版之际,我写了如上一篇文字,既表达欣喜之情,也向孙犁先生献上一份怀念与崇敬。

两难始终未见),可见这部书在当时受欢迎的程度。从他留下的这些大书和小段的唱片来看,刘文斌的演唱调门高、气力足,虽然有不拘小节之处,但这种亲民的风格却深受广大观众的欢迎和追捧,这也成为他能卓然成家的关键因素之一。

从刘文斌的成功我们可以看出,不论是哪一种艺术门类,都要做到雅俗共赏,艺术作品不能和大众的审美背道而驰,一个不接地气的节目是很难打开市场的。

诚然,刘文斌的风格有些粗线条的,然而他巧妙地把这种不完美变成了自己的特点,反而使他获得了更多观众的欢迎和青睐。由此可见,演员一定要最大限度地发扬自己的长处,规避自己的短板,才能把竞争优势发挥到最大化。

不可否认的是,刘文斌的演唱确实有不拘小节之处,后来他的传人们对唱腔进行了规范和丰富,这一点是有进步意义的。当然从整体上说,京东大鼓这一曲种的唱腔还略显单薄,希望以后的曲艺工作者能创造出更多新颖的唱腔来丰富这一曲种。

另外,刘文斌和他同时代的京东大鼓艺人都是以说大书为主,唱小段为辅(刘文斌在书社电台上台说书,掌握书目繁多,很为人所称道),但是这些大书几乎没有保留下来,随着时间的推移,目前亟待挖掘整理,希望当代的演员们能够恢复表演一些京东大鼓的中长篇书目,把这这门古老的民间艺术更好地传承下去。

从刘文斌的成名想到的

夏仲奇

京东大鼓的定型,刘文斌是一个标杆式的人物,他和魏西庚、齐文洲等人一起将京东大鼓从农村带到了城市,并把它的艺术性从原始阶段提升到成熟完善的阶段。在这其中,刘文斌的影响最大,传人也最多,成为京东大鼓传承体系中的最主要枝蔓。

在当时的曲艺舞台上,京东大鼓这个曲种并非刘文斌一枝独秀,有的演员比他唱法细腻,有的演员比他文化水平高,也有的演员比他舞台形象好,而他却能另辟蹊径卓然成家,他的成功之路究竟是什么呢?

据一些老前辈描述,刘文斌的演唱通俗易懂,舞台亲和力极强,能和观众打成一片,这也使他在天津能够迅速声名鹊起,再加上当时私营电台的推广和助力,刘文斌成为红极一时的曲艺名角,而其他京东大鼓名家的影响力却反而远远逊色于刘文斌,这也是一个值得思考的事情。

刘文斌凭借一部《刘公案》在天津一炮打响,在他留下的为数不多的老唱片中,《刘公案》的唱片就录了四张之多(目前只见过前两张,后

客的菜肴上,看出你的态度,即便是无意,也会引起客人的误会。而露睹父那句“等到甲鱼长大了再来吃”的话也极具幽默的意趣。周作人又记另一则食鳖事,出处是《左传》宣公四年,周人认为也是“一件好玩的事”:“楚人献鼈于郑灵公。公子宋与子家将见。子公之食指动,以示于家,曰:‘他日我如此,必尝异味。’及入,宰夫将解鼈,相视而笑。公问之,子家以告,及食大夫鼈,召子公而弗与也。子公怒,染指于鼎,尝之而出。”

周人接着对两则“段子”进行了点评,特别是对前一个段子,周作人说:“有意思的倒还在上半的故

事,睹父与子公的言行可以收到《世说新语》的忿狷门里去,似乎比王大王恭之流还有风趣,王蓝田或者可以相比吧。方子严大不满足于睹父,称之为恶客,我的意思却不如是,‘将使鳖长而后食之’,不但语妙,照道理讲也并不错。”周作人为之进一步说明“鳖长而后食之”的好处,又举《随园食单》‘水族无鳞单’中的甲鱼做法六种之一的‘带骨甲鱼’所说的话:‘甲鱼宜小不宜大,俗号童子脚鱼才嫩。’文章最后,周作人还是举了一道金壳甲鱼的做法,据《随园食单》里说,是山东杨参家的手艺,云:‘甲鱼去首尾,取肉及裙,加作料煨好,仍以原壳覆之。

骨笛,你好。早就听说了你,起初还有点将信将疑。是在九千年前,你就被先人们磨制出来,有别于耒耜,有别于石器,有别于刀叉,有别于渔网,你是骨笛一把啊,如此玲珑小巧,如此盈手可握,居然可以吹奏出不同的音符,令人遐思无限,这在多少人的印象与想象中,是多么的奢侈超前啊。

国庆假期,秋阳暖照,陪父母过湛河,再从简城古渡口过沙河来到这里——被称作贾湖国家考古遗址公园的所在。这一方水土,就在沙河南岸,是汝水与沙河交汇不远的地方,也许隶属北舞渡镇,或者是归章化镇所辖,这些集镇的街巷上都有贾湖的旗幡招摇,摇曳在浩瀚无垠的江淮平畴。贾湖,也许当年曾有湖泊,烟波浩渺,如今已经难觅沙鸥翔集锦鳞游泳的湖泊大水了,全是正在丰收的一望无际的原野苍茫。黄豆、花生、红高粱、红薯,这些黄淮平原最为常见的庄稼,有的已经收割,有的正在归拢,有的还需等待几日。眼见就要寒露了,播种小麦、油菜籽也

贾湖骨笛

王振羽



已经要操作起来了,真是四季轮回,各有次序,一茬接一茬,忙乱不得也耽误不得啊。就在这样的近乎司空见惯的阔大平原之上,毫不起眼的一条乡间公路的南侧,不算太大也并不局促的近乎农家的宅院之内,低调内敛的草庐,一字排开,疏朗有致,不惊不乍,没有大而无当的牌匾,没有声势显赫的铺张,就是草庐数楹,不疾不徐,宛然迎客,在气定神闲中洋溢着一种恬淡、自然、平和、娴雅。

陪着爹娘驻足在存放骨笛的柜子前,凝神注目这两把骨笛,它算是这一方考古遗址最为珍贵的稀罕物件了,说它们是镇馆之宝,也丝毫不夸张。它们是牛骨打磨而成?抑或是羊骨?九千年前,先人们是狩猎而得的牛羊?还是已经驯化的牛羊?以牛耕地,畜力代替人力,有这么早吗?驻足细看,才知道这骨笛为鹤类骨管制成。它们静默无声,它们悄然横卧,让人思猜。每把骨笛的七个小孔,深邃幽然,令人心颤。凝神闭目细听,仿佛有音符从中汨汨流淌,宛若天籁。骨笛的声音,陪伴过先人们一天劳作之后的寂寞长夜,陪伴过孔子带领弟子们仆仆风尘周游列国的尴尬难耐持之以恒,陪伴过魏楚争锋晋楚博弈的猎猎战旗车马辚辚马萧萧,距离此处不远的章化台、简城、炼石店、妆头等古老的村镇名称,无不散发出穿越数千年春秋寒暑的历史信息。

谁说水只长在江南栽植培育滋养民众?贾湖这里也曾经是喜看稻菽千重浪,也曾经是豆蔻遍地丰饶富足。刀耕火种艰辛劳作的间隙,先人们也有在月光下聚集休闲的难得时光,骨笛声声,有张有弛,繁衍生息。在看似短小普通的这一把轻盈的骨笛之内,因人吹奏空气的震颤而发出变幻莫测的声音,或高亢激昂,催人奋进;或低沉徘徊,缠绵悠长;或欢快戏谑,引人发笑。凡此种种,成为一种娱乐,一种休闲,一种放松,一种人生的享受。骨笛吹奏者会逐步演化而成乐工吗?会脱离劳作而成为一种职业吗?薄技在身,肩囊之中存一把骨笛,行走在不同的部落之间,或沿河而上,或顺水而下,独木行舟,徒步四方,因骨笛的声音而少了争斗,多了平和,因骨笛的传播而多了亮色,少了血腥腥风。谁能说这一把小小骨笛,不会是后来更为繁复复杂的编钟的一种嚆矢与先声?

这是九千年前的先人们的天才创造,它们陪伴先人们生息不息开枝散叶,它们陪伴先人们征伐决裂开疆拓土,它们经历了多少雪雨风霜,它们见证了多少兴亡存续潮起潮落。

告别贾湖遗址博物馆,一路东行不远,就是北舞渡镇,静静坐落在沙河两岸。北舞渡,舞阳北的渡口之谓也,这里的胡辣汤很有名,好喝。

满庭芳

第五二九八期

秋天来了谁爱菊

姜维群



沾上人风说天津无四季,说四季中唯有冬夏而无春秋。如当下农历九月,暑夏已去,金秋升帐,忽如一夜北风劲,沾上尽寒凉,好像一下子来到了冬天。是这样吗?大概或者可能。然而,有一种东西延时秋天,斗艳秋色,一抹秋光因为她有了高光时刻。什么给了秋这般活力?

当春夏秋三个季节即将殆尽,菊花,雄赳赳气昂昂地登场了。其不是野菊,在瑟瑟晚秋野地,稀疏得默然,冷寂得萧瑟。菊花以紫黄红绿之缤纷,冷中争艳,霜里抢镜,浓浓秋色尽入眼中了吗?

非是秋把位置让给了冬,而是秋与菊携手,沐着霜露障闭了凛冽。簇簇团团的菊,如伞撑开,排出一片一片菊影,稀释了悲秋的情襟,击碎了无秋的臆说。这不是天津的秋?敢说这不是天津的秋?

天津的菊,由之衍生出天津的秋,不仅装点出海河之滨,水上公园也以年年的菊花节名满天下。

菊,秋之尤物,大自然慷慨的赠予。世间的大美,唯诗文可以唱咏载兴,唯歌赋能够抒怀畅情,《文心雕龙》有“知音”篇,其言“知音其难哉,音实难知,知实难逢,逢其知音,千载其一难”。

知音难觅,千年只有一次啊,读懂秋,与秋拥抱,真正的知音鲜矣。虽喜秋,悲秋者不胜其数,然爱秋喜菊之人有谁?

金风乍凉,读唐初四杰骆宾王《冒雨寻菊序》,再读清初冒辟疆《影梅庵忆语》,知天下爱菊懂菊者有雨中观菊的骆宾王;有以烛影赏菊的诗人冒辟疆夫妇,这般爱秋喜菊的情种,若爽风人怀,犹美境扑面。

冒雨寻菊的开端,“白帝但租,黄金胜友。辞尘成契,冒雨相邀。问凉燥则鸿雁在天,叙交游则芝兰满室”。邀好朋友雨中漫步看菊,和东坡先生“莫听穿林打叶声,何妨吟啸且徐行”有异曲同工之妙,只是东坡先生一人独行,而后者是几友齐聊一聊话在天的“凉燥”冷暖,叙谈交往同“芝兰满室”般馨香,然后才是雨中游。

在雨中漫步,“字中科斗,竟落文河;笔下蛟龙,争投学海”,赏菊联想到雨点似蝌蚪,落到了文河上,雨丝如蛟龙,争先恐后投入了学问的海洋内。文思之奇由雨菊而激发。

更奇的还有冒辟疆董小宛的菊,在烛光前,于菊影中,其记录的文字尤可作美文品读——“秋来犹耽晚菊,即去秋病中,客给我‘剪桃红’,花繁而厚,叶碧如染,浓条婀娜,枝枝具云翳风斜之态。挈扶病三月,犹半梳洗,见之甚爱,遂留榻右。每晚高燃翠蜡,以白团回六曲,围三面,设小座于花间,位置菊影,极其参横妙丽。始一身入,人在菊中,菊与人俱在影中,回视屏上,顾余曰:‘菊之意态足矣,其如人瘦何?’至今思之,淡秀如画。”

顶雨寻菊,能见人所未见;秉烛赏菊,人与菊影相依相偎,菊花真知己,能有再乎?天下爱菊者莫过陶渊明,史上第一位爱菊成癖的人,他去世据考是在宋文帝元嘉四年,即公元427年,也就是说,再过三年恰是这位伟大的田园诗人去世1600年。

说他爱菊未若说他爱酒,说他爱酒未若说他爱诗。他的诗从唐之前就有,世称昭明太子的萧统编成的《文选》,是我国现存最早的诗文总集,他还是第一位为《陶渊明集》作序的人。他说陶是“圣人韬光,贤人遁世”,提升其至圣贤之列。要知道陶渊明没有人生的大红大紫,只是一个“不为五斗米折腰”,不当官回家种地、喜欢喝点小酒的农家老头儿呀。

昭明太子一眼看穿了这篇篇诗里有酒,却其意不在酒,不以躬耕为耻,不以无财为病的人。说陶做事投入而忘情,这就是现代语言真性情。昭明太子爱他的文章爱到读不释手,崇敬其德恨不得和陶生在同一时代。然对于他的爱菊,是后世在其酒之外发现的另一领地。

陶渊明成为爱菊领军者是中国诗文中的特殊现象,其经历躬耕却终身无财,做官不大却挂冠而辞,一生作诗不多传世仅125首,有关菊的诗仅有五首,说得更确切一点就是,诗句里五句有菊的字而已,后人之为统计了出来:“秋菊有佳色”“今岁几丛菊”“采菊东篱下”“芳菊开林耀”“菊解制颓龄”,其诗没有白居易的高数量,没有李白的大豪放,更没有杜甫民间疾苦的多层面,即使说菊诗,寥寥五句有菊字,却无一首吟菊诗,难道是因得虚名吗?从《诗经》《离骚》之后直到唐宋,中华大地诗人星汉灿烂,陶诗之誉必因之高。陶菊周旋,定庵病梅,都是千古百年定论,岂有虚妄?

爱秋者多爱菊,爱菊者多爱陶诗。“采菊东篱下,悠然见南山。”这十个字的能量经久不衰,懂,不懂的,似懂非懂的,都在津津乐道地诵吟,十个字把景物,把人物、实物,动作铺排出来,汉字的精练简洁明了,让人叹服。

秋天来了谁爱菊?听说天津有位爱菊专家叶家良先生,几十年培育出来的菊花屡获大奖,成为津派菊花领军人。菊花,成就了津门名牌,成就了天津市民最喜欢的秋展。

遥想当年,一千多年前的陶渊明,他喜爱的菊花叫九华菊,白瓣黄心,花头极大,有阔达二寸四五分的,似乎已经断种。据说我国年年都有新品种出现,号称已逾千种。

愿菊花家族越来越壮大,撑起秋天的五彩斑斓,放缓冬天的步履,让冬天来得更晚些吧。

沽上丛话

甲鱼,俗称老鳖,鲁迅家的《家用菜谱》上简称“甲”,就是甲鱼之意,“菜干焖甲”“笋焖甲”“芋头炖甲”“慈姑炖甲”等都是炖焖的甲鱼。甲鱼在什么时候都是稀罕食材,且价格不菲。鲁迅家餐桌上一共只吃过五次,吃过的分别是“芋头炖甲”“慈姑炖甲”“菜干焖甲”,两次是“笋焖甲”。芋头、笋、慈姑和菜干,在“生活中的鲁迅”的其他几篇短文中已经有过记述,这里不再多说。重点漫谈一下甲鱼,特别是周作人笔下的甲鱼——鲁迅对于吃食的口感和印象,和许多人一样,大多来自儿时的体验和记忆,周作人的所述,鲁迅大致也都知因一二。而周作人关于旧学的根基,因和鲁迅同是寿镜吾的门生和章太炎的高足,所学和所读及其知识结构也都大差不差。

周作人有一篇《谈食蟹》,讲了两个古时候食老鳖的段子,非常有趣。他首先引《蕉轩杂录》卷八之《使鳖长而后食》篇的一段文字,曰:“缙云氏有不才子,贪于饮食,谓之饕餮,其矣饮食之人则人贱之也。鲁公父文伯饮南宫敬叔酒,以露睹父为客,羞鳖焉,小,睹父怒,相延食鳖,辞曰:将使鳖长而后食之。遂出。酒食所以合欢,文伯与敬叔两贤相合,不知何以添此恶客,真令人败兴。”周作人案曰:“此事见《国语》五《鲁语》下。”周作人对这则食蟹趣闻继续引用,曰:“文伯之母闻之怒曰:吾闻之先子曰:‘祭杀尸,飨养上宾。’鳖于何有?而使夫人怒也。遂逐之,五日,鲁大夫辞而复之。”周作人所引原文在个别字上可能略有出入,这里不去考究。那么从这件事情上,可以看出,古人的待客之道,和今天也大差不差,选择让客人吃什么很重要,客人会请你

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

那么鲁迅家餐桌上的“菜干焖甲”“芋头炖甲”“慈姑炖甲”和“笋焖甲”又是怎么做的呢?从一个“炖”字,一个“焖”字中,可略见一斑。炖煮一般是用炖盅或砂锅,将处理好干净的甲鱼放进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和“笋焖甲”的做法和前述差不多,主要在于收汤,以吃肉吃笋和菜干为主,冬笋和菜干都不怕煮,煮越久入味,还要放适当的料酒和酱油,类似于红烧,口感是鳖肉滑而香,笋和菜干也软糯鲜美。

进锅内,加水,放生姜片、枸杞和红枣大火煮沸后再小火慢炖,最后再以细盐调味。鲁迅家的这道炖甲鱼所加的配菜是芋头、慈姑、笋和菜干,都是不错的素食食材,慈姑、芋头入味后,鲜嫩爽滑,但在甲鱼煮熟透小火后再放,否则会发酸。这道炖甲鱼属于汤菜,要连汤带肉一起吃,老鳖汤鲜美无比,芋头、慈姑也滑嫩鲜美。而“菜干焖甲”和