



赏赐,旧指地位高的人,把财物给地位低的人;或长辈把财物给晚辈。

赏,最早见于西周金文,后假借义引申为“赏赐”。《说文》曰:“赏,赐有功。”《荀子·王制》:“无功不赏。”“赐”的基本语义,亦与“赏”相同,后来“赐”的语义,更限于皇家专用,变成一个皇权的专有名词。这当然是朝廷统治者笼络有功之臣的一种温柔妩媚的手段。皇帝可以给活着的功臣各种物质的、非物质的赏赐,还可以给死去的功臣各种精神上的“赐谥”封号,也是其子孙的无比荣耀。

高邮古代的一些名人曾受到皇帝特别“赏赐”,留下一些轶事。

赏“器币”。宋元丰八年(1085年)五月,秦少游37岁考中进士,外放为定海主簿,后调任蔡州教授。再后经丞相范纯仁及苏东坡等人着力举荐,得以入京都翰林院为官,“除(授、拜官职)太学博士,校正秘书省书籍。”历三年,元祐八年(1093年)七月,宰相吕大防举荐他为史院编修,参与编修《神宗实录》。《秦谱》说:“先生以才品见重于上,日有砚墨器币之赐。”“赐”的什么宝物?“溜石砚、盘龙麦光纸、点龙染黄越管笔”,“后三日乃赐器币。”得到皇帝的这些赏赉,对于一个文职官员来说,不能不说是无比荣耀的事。

此外,清王安国(王念孙之父),身为吏部尚书,六十四岁任上去世,家境极贫,乾隆皇帝赐白金五百两治丧(《清史稿·列传·第九十一》)。这也是一种赏赐。

王安国之孙、王念孙之子王引之,在嘉庆九年三十九岁时,“充日讲起居注官”,因讲解并回答重大活动时皇帝的提问,也受到嘉庆帝的赏赐,它们是:《味余书室全集》以及茶、绮、簑、扇等物。《味余书室全集》是嘉庆皇帝的著作全集。那时能得到一套御赐的当朝皇帝的全集,

是生命都有一个生长的过程,有收获,有舍弃。有些人和世界妥协,焦灼了内心;有些人 and 内心妥协,放逐了世界。窃以为这两种状态都不够好,我们的生活可以再好一些。就像电影《最爱》里,男主人公对女主人公说的那样:“可以更好一些。”譬如我们为功名利禄忙碌了一天之后,可以照看一下那些青碧可人的花草,可以给一只空盆子撒些香菜、白菜的种子,或者点上几头蒜,插上几个葱果,然后陪着它们一起发芽、茂叶,让蔫了的心补充水分,缓缓舒展。

一友问最近怎么样,她这么问我,是她自己不怎么样了。升迁了,日子却不如意,离婚净身出户。没有了家,没有了孩子,什么也没有了,一下子又回到了二十几岁。只是生活的样子貌似回到从前,青春却不回来,十多年日子白过了。挫败和酸涩哪是别人几句轻飘飘的话语安慰得了的。我实话实说,最近比较舒展,从容而自在,像一株秋阳里的植物。不是我取得多少成就,也不是我还文艺加小资,是生活让我懂得张弛有道,懂得为稻粱谋的同时不忘保存一点素心。

日日步行上班,不仅强迫自己锻炼二十分钟,也喜欢沿途的风景。建行宿舍五楼的户主究竟有什么样的兰心蕙质?你看,不锈钢托架上红杜鹃、白茶花开得多明艳啊。每次经过,我都要仰视好久。高楼之上,喧嚣繁华的商业街,只要有心,花在哪都能开放。是的,楼下卖婴儿奶粉的商铺,店员每天在我从门前

又到一年腌春咸菜的季节。

小时候,家住在界首镇大运河边的西堤上。每到初春时,朝东的坡上就会自然生长出许许多多的野麻菜(类似雪里蕻的一种植物)。因为家里人口多,为了能增添一些做菜的品种,等到麻菜长出菜薹时,母亲就会挑其中嫩些的菜薹一根一根地掐下来,洗净后切成细丁状,用盐腌制两三天,然后装入蒲草编制的蒲包,放在大板凳或大木板上,系上绳子,用扁担做杠杆,榨尽咸菜的卤汁后,倒在大澡桶里,再将切成末状的生姜米子拌进去,有时候还放些叫做苣荬的香料(苣荬学名小茴香,是传统小吃界首茶干的必备香料之一),拌匀后

赏赐

□ 真启梁

可是了不得的荣誉。

赏“学位”。《王念孙先生年谱》说:乾隆三十年乙酉(1765年),乾隆第四次下江南,南巡至高邮。在大运河的龙舟上,“先生(指王念孙)以大臣子迎銮献颂册二月癸巳举举人。”王念孙的父亲是王安国,二品大员。所以,王念孙以“大臣之子”的身份,才有资格到高邮大运河龙舟上恭迎皇帝的銮驾,并献上迎接皇帝圣驾的赞美颂词,以及自己平时的诗词习作。乾隆龙心大悦,就赏赐给他一个“举人”的身份。“举人”不是什么官职,但它是一种“身份”,一种“资格”。这一年王念孙22岁。他的“官龄”是从这一年具有“举人”身份开始计算的。我国从唐宋至明清沿袭一种“鹿鸣宴”制度,即由州府宴请当年新科举人。六十年后,如果这位举人仍然健在,则由州府送至京师“重赴鹿鸣宴”。道光五年,王念孙八十二岁。“是年距先生(王念孙)被乾隆赐举人之年已周甲矣。例当重与鹿鸣宴。”“八月顺天府以闻,准送其重赴鹿鸣宴。”一个八十二岁的老举人,得以“重赴鹿鸣宴”,该是何等的荣光。这当归功于他22岁被乾隆皇帝“赏举人”。

赐“荣耀”。王念孙之子王引之,更是“青出于蓝而胜于蓝”。《王引之先生年谱》说:“乾隆六十年(王引之)三十岁,应顺天乡试以官生中式”(中举人)。“嘉庆四年三十四岁试礼部中式(中进士)”“殿试一甲第三名(探花)”。“嘉庆八年(王引之)大考一等第三名擢侍讲,寻充日讲起居注官。”“侍讲”,又称“侍读”,就是为皇帝或太子授课讲学,实际上是皇帝、太子

的老师。“嘉庆十三年十二月晋(升为)翰林院侍讲学士。”“嘉庆二十四年五十四岁的王引之充会试总裁。”(会试是科举考试的最高一级考试。会试主考官称总裁。)

“嘉庆二十五年充朝考阅卷大臣。”(凡新科进士被皇帝接见前,再考试一次,这种考试叫“朝考”。皇帝特派大臣阅卷。王引之这时担任的,就是这种等级的考试的阅卷大臣。)

“道光七年(王引之)六十二岁五月擢工部尚书。七月充武英殿正总裁,有旨修刊《康熙字典》,凡校正2588条辑,考证12卷,分条注明,各附《案语》。”“十一月赐紫禁城骑马。”

紫禁城的东华门、西华门和左阙门、右阙门外,各有一块大石碑,上面用满文、汉文和蒙文赫然写有:“官员人等至此下马”。即使是享有特权的满人,也是如此,不可僭越。由此看来,这个“赐紫禁城骑马”,可是一种很高的礼遇,只有年高德昭的老臣才能享此殊荣。

赐“谥号”。被道光皇帝恩赐准许在“紫禁城骑马”的王引之,七年后卒,谥号文简(公)。

王引之的祖父王安国,由他的生前品级认定,死后乾隆帝赐谥号“文肃(公)”。

“苏门四学士”之一的秦少游,他的一生,更能反映出皇权赐赏赐罚的绝对权威。绍圣元年(1094年),秦少游等因反对权臣章惇篡改新法,被视为旧党,苏党,惨遭迫害。直到宋徽宗元符三年(1100),才等到大赦天下的一天。北归途中,身体极度虚弱的秦少游,伤暑卧于藤州光华亭,“笑视之而卒。”三十年之后,到了南宋建炎四年(1130),秦少游等“苏门四学士”才得以一道被平反,并被追赐为“直龙图阁大学士”。直龙图阁大学士,宋代官职,正三品(一说从三品),是个“加官”。虽说是种虚衔,但也是实实在在的荣誉。

安放,送给朋友。还是朋友告诉我它的大名:玉竹。虽是草,有竹节的。喜阳,喜水,喜欢人。电脑上方放的一盆,日日对视,看着它横生枝蔓,看着它蓬勃葳蕤,绕过台灯,缠着电脑架,竟垂下一道绿帘子。我像一只鸟安然在绿色的窝里,写一篇篇性情文字。

一只菜叶形状的彩釉盆里长吊兰,喂些淘米水,吊兰一蹿老高。坐在旁边晒晒太阳,把玩一块糙石,时光可以这样度过。

今年的牵牛花长得特别好。收种子的时候,肉多嫌肥,最后的种子随便撒在萎了藤叶的花盆里。不曾想,搬进室内过冬的花盆,暖暖的冬阳里,这些种子会错了意,开枝散叶,打苞开花,忙得不亦乐乎。花藤缠上了椅把,小花猫跳上去不敢调皮,椅子一转可能把藤蔓拉断。

还可以在花盆里撒些茺荽种子。很喜欢香菜的味道,做个鱼汤、牛肉汤,总是喜欢放几根,买又不值当。某天看一茶叶店门口就用花盆长了一盆香菜,纤细、活泼、养眼。当即决定自己也种一盆。在一小巷里寻得种子,撒在花盆里,让它吸饱水分,挪到阳光直射到的地方,接下来就是等待等待再等待。这过程虽说有点漫长,惊喜却是大大的。一株株香菜冒出来了,顶着籽壳,绣花针一样细,绿意盈盈的,向着阳光的方向倾斜,可爱极了。

我愿意这样和植物一起生长,缓慢的,新鲜的。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

从小,我就从母亲手中学会了这门手艺。由于出来工作得早,几十年了,每年的春天,我都会自己动手,过高邮运河二桥,采野麻菜薹子,切成细丁,封坛装瓶,吃到第二年再腌的时候还有余货。家里有了它,的确也方便得很,随随便便就能变出几道可口的小菜,满满的妈妈的味道。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

就装进准备好的坛子或玻璃瓶子,这个过程称之为封坛。等到半个月左右就可以吃了。家乡人将春季用这种方法腌制的咸菜叫作春咸菜。家乡还有一种叫作“大咸菜”的咸菜,腌制就简单多了。就是在冬天的时候,将有一米多高的大青菜,晒蔫、洗净后,整棵整棵放入大水缸里,一层一层地撒上盐,等到咸菜出卤就能吃了。这种咸菜特别适合制作梅干菜。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀饭,它是最下饭的小菜,若再拌上点麻油就更好吃了。

家里自制的春咸菜的特点是鲜和嫩。当新鲜的嫩蚕豆上市时,用它来做辅料是最佳搭档。平时炒个鸡蛋、炒个肉丝或炒个白条虾,配上它,也是味美绝伦。单独吃也行,早上吃稀