

妈妈的味道 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文
https://www.100test.com/kao_ti2020/337/2021_2022__E5_A6_88_E5_A6_88_E7_9A_84_E5_c107_337656.htm 看李选任先生的大作“三个蛋系三代情”，当我读到一半时，心里不禁惊呼，这不是我最爱吃的、妈妈烧的菜吗？我们称它——咸蛋蒸肉。从小我就很喜欢吃蛋，卤蛋、荷包蛋、炒蛋……不论哪种做法，只要逢蛋，无一不爱，其中又以白水煮蛋是我的最爱。刚煮熟的鸡蛋，剥去外壳，热腾腾的蛋白，滑溜溜的蛋黄，咬上一口……嗯……人间美味，连吞两三个白水煮蛋，对我来说是稀松平常的事。小时候，妈妈常常做咸蛋蒸肉给我们姐妹吃，剁碎的猪肉与咸蛋蛋白搅拌均匀，蒸出来的肉有种特殊的咸味，加上冒着油的蛋黄，可口、营养、又下饭，因此在餐桌上，这道家常菜是很受我们姐妹青睐的菜肴之一。这么多年来，这道咸蛋蒸肉总让我想到“妈妈的味道”。记得妈妈还经常做另一道叫酱油蒸蛋给我们当早点吃，碗里打3个蛋，放少许酱油、花生油，隔水蒸九分熟，滑嫩的蛋白蛋黄与油搅拌，再配上热呼呼的馒头，也是人间美味。这道点心非常简单易做，正适合厨艺甚差的我，因此我也时常做给儿子吃，并且告诉儿子，这道点心是他的外婆教我做的，儿子特别替它取名叫“婆婆蛋”，从此我们之间便以婆婆蛋称之，代替了酱油蒸蛋。如今儿子长大了，远赴外州上大学，第一次放假回家，我心疼儿子，问他想吃什么中国菜？也许我的手艺实在太差，儿子吃了十来年，居然船过水无痕，毫无印象，只见儿子搔头摸耳，低头苦思，最后终于叫道：婆婆蛋。看来这传代的工夫菜，竟也成了儿子心中“妈妈的味道”。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详

细请访问 www.100test.com