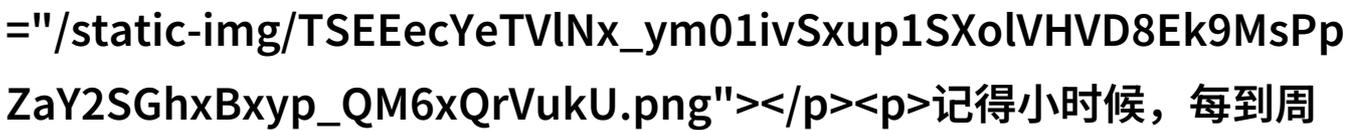


鄂州一家亲老妈的煎鱼秘方让人回味无穷

在鄂州的一家亲里，老妈的煎鱼秘方是我们家的传统美食。每当我回乡，总是迫不及待地想尝一尝那鲜香四溢的鱼肉。



记得小时候，每到周末，我和弟妹们都会被老妈叫去帮忙准备午饭。老妈总是早早地开始做饭，她会先用精心挑选的大虾、鳊鱼等海鲜，然后用盐、姜、葱花和一些特制的料酒腌制一番。这时候，我们几个小鬼就要负责帮忙洗菜切蔬，不时还要偷偷地品尝几口腌好的鱼片，那味道简直让人垂涎欲滴。

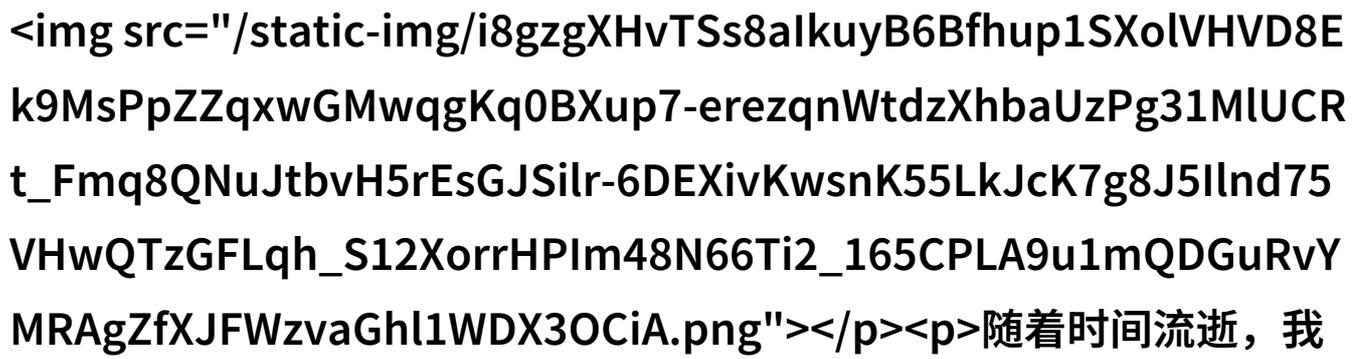
到了下午，厨房里充满了油烟气息，老妈正坐在灶台边，用她那熟练的手法将腌好的鱼块轻轻拍打，使其表面光滑无瑕。一旁的锅已经烧热了，大火中冒着金黄色的油波，我们知道快餐时刻到了。老妈把一个个金黄酥脆的鱼块从锅中捞出，用漏勺沥干多余的油脂，这时候就是最期待也最激动的时候了。



终于，一盘盘金黄酥脆的小炒鸡蛋或是青椒炒肉丝摆上了桌子，但我们的目光却始终停留在那个即将上桌的大碗大碗煎至两面金黄透亮且内部保持嫩滑状态的小白斑或红枣煎鲫鱼上。在这家亲里，每一次吃到这种家常美食，都能感受到那种温暖与幸福，它不仅仅是一顿简单而美味的午餐，更是一种文化传承，是一种家庭的情感纽带。

每次吃完后，我都忍不住问老妈这个秘方到底有哪些诀窍。她微笑着说：“其实没什么特别，只需要用心去感觉一下鱼身上的微妙变化，从而决定何时翻转。”但我们知道，其实关键还是在于她的细心和对家族传承烹饪技艺的一份深沉热爱。她教导我们，要像处理好这些简单而又复杂的事情一样，对待生活中的每一个细节，都要认真对待，就

像对待自己亲手制作出的那碗碗漂亮可口的小炖菜一样珍惜。



随着时间流逝，我也逐渐学会了一些基本烹饪技能，而那些关于“鄂州一家亲”的记忆，却成了我生命中宝贵的一笔财富。那是我童年时代最温馨，最难忘的一个角落，那里的香气，如今已成为我内心深处永恒不变的情感线索，让我无论走到哪里，也能立刻回忆起那些遥远而温暖的地方，以及那里所拥有的那么多情谊与欢乐。

[下载本文pdf文件](/pdf/734758-鄂州一家亲老妈的煎鱼秘方让人回味无穷.pdf)