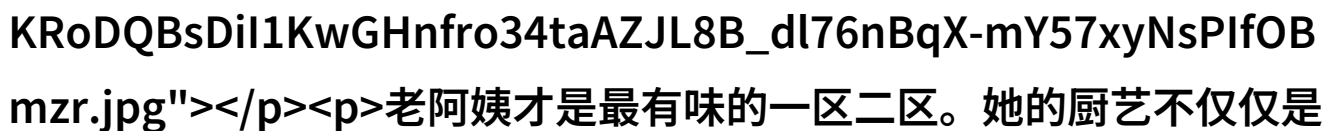


老阿姨的厨艺传承家庭秘制美味

传承的味道是什么？

老阿姨才是最有味的一区二区。她的厨艺不仅仅是一种技能，更是一种文化和情感的传递。

在这个充满温馨和香气的故事里，我们一起探索老阿姨如何用她的双手，保留下一代又一代人的记忆。

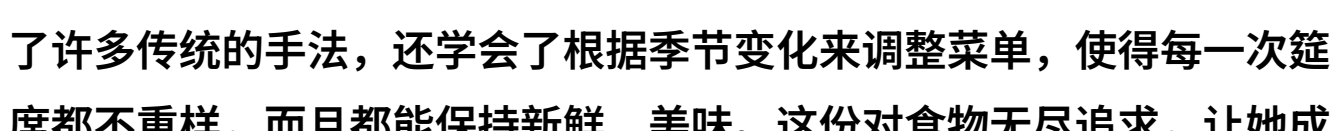
她是怎样成为厨师的大师？

老阿姨从小就被家庭的饭菜所吸引，她的母亲是一个非常有名的小吃店掌柜，经常因为烹饪而闻名遐迩。

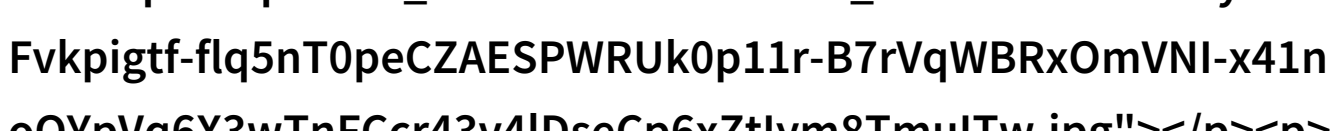
从小看着母亲忙碌地在锅炉旁边忙碌，每一个细节都透露出一种对食物深厚的情感。这种情感，让年轻时期的她决定跟随着母亲学习烹饪技术。

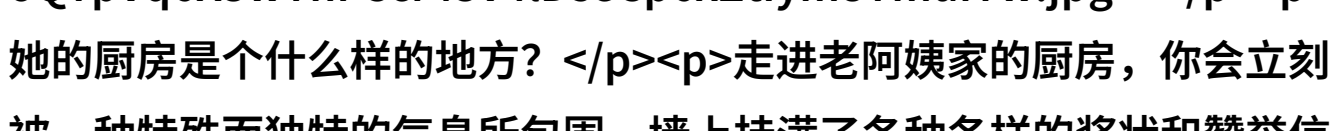
随着时间的推移，她不断地实践与创新，不断尝试新的食材组合与烹饪技巧。她不仅学到了许多传统的手法，还学会了根据季节变化来调整菜单，使得每一次筵席都不重样，而且都能保持新鲜、美味。

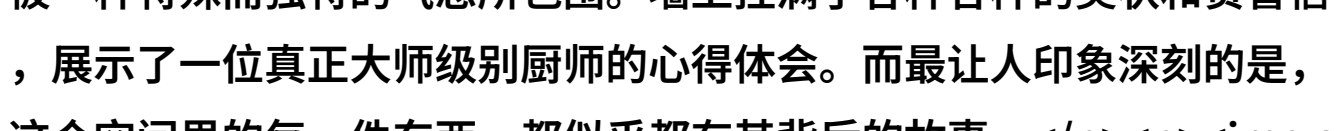
这份对食物无尽追求，让她成为了邻里中不可多得的人才。

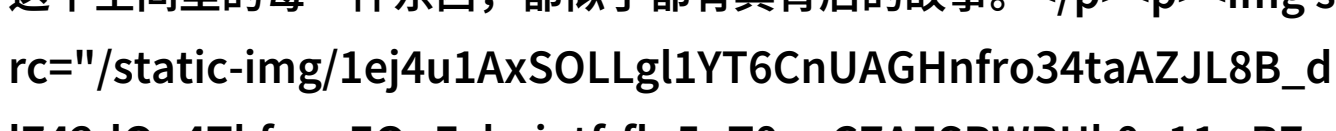
她的厨房是个什么样的地方？

走进老阿姨家的厨房，你会立刻被一种特殊而独特的气息所包围。墙上挂满了各种各样的奖状和赞誉信，展示了一位真正大师级别厨师的心得体会。而最让人印象深刻的是，这个空间里的每一件东西，都似乎都有其背后的故事。











mulTw.jpg"></p><p>桌子上摆放着各种不同大小、形状和颜色的工具，从精致的小勺到粗犷的大铲，它们都是经过岁月考验而存活下来的见证者。而那些古色古香的小木盆，用来盛装新鲜出炉的地瓜泥或是煮熟的小米粥，那些看似简单却蕴含深意的小器具，是这间屋子的灵魂之一。</p><p>如何将这些元素融入生活？</p><p></p><p>虽然现代化已经渗透到我们生活中的几乎所有方面，但对于一些人来说，回归自然更为重要。在这过程中，老阿姨通过自己的努力，将自己想要表达的情感通过不同的方法转化成了实际可见的事物——这些事物就是那道道美味至极的一区二区菜肴。</p><p>比如说，在制作甜品时，她总是在寻找那种本土材料，如山楂、红枣等，以此创造出既符合当下的现代口味，又能够保留传统风格的作品。而对于肉类制品，她则倾向于选择家养鸡蛋、草莓等农场直供产品，这些都是她认为应该支持的地方经济发展，同时也是保证食品安全的一个保障措施。</p><p>为什么说“只有家乡好”？</p><p>在很多时候，当人们谈及“家乡”的话题时，他们往往会提起那段辉煌历史，那片神秘土地，以及那些珍贵记忆。但对于我这样的孩子来说，有另一个词语同样让我心动——“只言片语”。这是关于我的家族史，也是我亲爱父母给予我的宝贵礼物，因为他们讲述过我们的故事，所以我知道我们为什么要回到那里去寻找更多关于我们的过去的事情；但即使如此，我也明白只有回到那里才能真切地体会到那个地方带给我们的感觉，那份温暖，对我们来说是无法替代其他任何事情的事情。</p><p>下载本文pdf文件</p>