

# 温远温行之肉52章我的滋味记忆

在我小的时候，家里就有个传统的做法，每逢节日或者是重要的家庭聚会，都会请外婆来一场盛大的宴席。外婆年轻时在厨房里挥洒着汗水，一手拿着擀面杖，一手拿着火炭，不停地烤制各种美味的肉类。每当这时候，我总是迫不及待地围坐在她的身边，看她如何用心与技巧将普通的食材变成一道道美味佳肴。

最让我印象深刻的是，她那独特的“温远温行之肉”的制作方法。那是一种既不是烧烤，也不是炖煮，而是一种特殊烹饪方式，将牛排、羊腿甚至是猪皮等都经过特别处理后，再慢慢放在炭火上腌制几小时，让它们吸收了足够多的香料和油脂。在这个过程中，她总是耐心地翻转这些肉块，确保它们均匀受热，使得最后呈现出色泽金黄、质感柔软、风味浓郁的一切。

这样的记忆，如同一个又一个珍贵的情景，在我的脑海中闪现。我开始尝试模仿外婆的手艺，但可惜那时还没有掌握好技巧，只能算作一种初步探索。而随着时间推移，我逐渐学会了更多关于烹饪的事宜，并且更加明白了“温远温行之肉”背后的故事和意义。

回想起那个年代，那些简单而又充满爱意的小事，就像是我生命中的另一个篇章。每一次品尝到那些精心制作出的美食，无论是在寒冷冬天还是炎热夏季，都让我感到无比幸福。那份来自于亲情与智慧传承下的满足，是我所拥有的一切宝贵财富之一。

如今，当我把这段经历写下来，并将其命名为《温远温行之肉52章》，我希望能够让更多人了解到这种不仅仅是一种烹饪方式，更是一个家族文化和传统的一部分。而对于那些曾经享受过这种美食的人们来说，这应该是一个触动内心记忆，唤起旧日欢乐的情怀的事情。当我们再次品尝到那种带有香料气息和细腻口感的佳肴时，我们的心中也许会同时浮现出许多往昔珍贵瞬间，那些难以忘怀的情感便自然流淌出来，

与我们共同分享了那么长久的一个时代。 </p><p></p><p><a href = "/pdf/511839-温远温行之肉52章我的滋味记忆.pdf" rel="alternate" download="511839-温远温行之肉52章我的滋味记忆.pdf" target="\_blank">下载本文pdf文件</a></p>