

## 真爱

七年级：庄佳悦 推荐老师：史力红

有一种食材，它很普通，可是它很奇妙。妈妈能把它和很多不同的蔬菜和肉放在一起炒，做成我最喜欢吃的菜。你们一定好奇，是一种什么食材可以和那么多不同的东西一起炒着吃呢？它就是五香豆腐干。

五香豆腐干的历史和其他食材比较起来可能不算长。1921年，Embrey and Wang用五香粉做豆干。他们用的五香粉包括甘草、茴香籽、干橙皮、桂皮和八角。用五香粉炒完豆干以后，工人会在豆干上涂上黑糖和油，运到集市上卖。到了七十年代，五香豆腐干已经传遍美国。每个星期爸爸买菜，我都会让他买五香豆腐干。做晚饭的时候，妈妈会把豆腐干切成薄片，和各种各样的辣椒一起炒。辣椒有不同的颜色，有红色的，绿色的，黄色的，橙色的。把这些辣椒和豆腐干放在一起炒，不仅味道很美，菜的颜色也搭配得很亮丽。有的时候妈妈会把豆腐干和鸡肉丝或猪肉丝放在一起炒，五香豆腐干和肉的鲜味在一起，非常好吃。每次吃五香豆腐干的时候，我都会开心地对着它说：“你是我最喜欢吃的菜，我对你是真爱。”这个时候爸爸妈妈会笑我。调侃说：“我们对你是真爱！”

妈妈说如果我去 UIUC 读大学，她和爸爸会经常做五香豆腐干给我送过去。他们问我：“你会不会有一天厌烦吃五香豆腐干？”我说不会，就像我知道你们会永远爱我一样。