

妈妈一碗刀削面

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：<https://xiaorob.com/gushi/muai/714.html>

[ECMS帝国之家，为帝国cms加油！](#)

妈妈一碗刀削面

妈妈一碗刀削面，一吃吃了几十年。

我属于“浪迹天涯”的儿子，从17岁从戎离家，“户口”基本就再没回过故乡，近四分之三的生命历程不是在异国就是在他乡，西餐中餐、和风料理、地中海饮食，天南海北的“饭”吃过不少，但始终难忘的就是妈妈那碗刀削面。

山西人爱吃面是一种黄河文化遗传基因的递延。一个在东京开拉面店的日本朋友告诉我，山西是世界面食的鼻祖，意大利的“意面”、日本的“拉面”，根儿上都源自山西。流传到日本的“拉面”依今分几个档次：一种是用机器压制的“拉面”，随处可见，大众饮食；一种是“手打”面，也就是手工制作的面条。“手打面”店分两种：一种是当天合面、手工制面，食用的场所和方式有讲究，许多人是穿着和服去吃面的；另一种则很少见，是当天磨面、当天合面、手工制面，每天的供应量是个定数，食用这种面需要提前几周甚至数月预定。但无论哪种面，在我看来都赶不上妈妈那碗刀削面，因为那才是真正的“手工”面。

小的时候，妈妈几乎不做刀削面。那时定量供应的粮卡上“细粮”（白面）很少，主要以难以下咽的玉米面和高粱面为主，妈妈绞尽脑汁地使用有限的白面来调剂一家人每天的主食，比如做一种“包皮面”（表面是白面，内中是玉米面或高粱面的面条）。上世纪80年代后，山西的白面供应多起来，妈妈开始学着做刀削面，缘由之一就是快捷，她中午下班到家，用不了30分钟就能做好一家人的午饭。

妈妈的面越削越好，她的年纪也越来越大。每一次回到故乡，妈妈总会为我精心做一次刀削面。望着那一片片柳叶般整齐划一的削面，一条随着一条飞入沸腾的汤锅，上下翻滚着，我的心里很难平静，儿行千里母担忧，她还是担心我在外面吃不好啊。

更多 母爱故事 请访问 <https://xiaorob.com/gushi/muai/>

文章生成PDF付费下载功能，由[ECMS帝国之家](#)开发