



QQ群:47148867

欢迎你来到以文会友的平台，这里欢迎批评，杜绝奉承。拍下去的是“砖”，出来的是精品。给别人“拍砖”，你得言之有物，因此，脑筋要急速开动；挨别人“板砖”，你并不吃亏，犀利的话语里含着一颗颗真心。借着这些“砖”，毁掉的是旧房，造出来的是新屋，一个个写手在这里成长。

## 热气腾腾四碗面

□徐善景

“今晚我是店小二，邀请诸位来吃面，究竟味道如何，品尝之后再发言。”上周五，我在“以文会友”群里发出这句主持评稿开场白后，大家纷纷询问：“难道今晚评的内容全是面？”是的，而且是四碗面。

第一碗是张清贤的《智斗红薯面》。文章贴出后，引来一片称赞，我提醒大家多挑刺，重“拍砖”，一块块“砖头”便砸了过来。在指出错字、病句后，大家认为，面是好面，只是“智斗”不明显，不如把标题改为《学做红薯面》。

《私人定制热干面》是孙嘉诚回忆上学时难忘的人和事，文友们对做面“老婆婆”的手艺纷纷提出疑问，同时对“私人定制”的说法也产生了争执，但最终认为，面是暖心面，“私人定制”扣住了主题，也别出心裁，以《私人定制面》做标题更为合适。

20世纪70年代，农村流行过一种美食叫钢丝面，张汝沛信手成文，着实让没有吃过的文友大饱“口福”，有的还被“钢丝”二字吓了一跳。大家众说纷纭，品头论足，最终得出的结论是：钢丝面不扎嘴，味道还不错，建议标题前边加上“难忘”两个字。

最后一碗是《最美不过手擀面》。符春霞认为第四段需要精简，李晓蕊认为让孩子去轧面条失真，郭素稳、尤永伟等文友则认为写得不错，通篇充满爱的味道。我个人认为，标题可改为《好吃手擀面》，“好吃”既是说味道好，也是说喜欢吃。

热气腾腾四碗面，时期不同，也有着不同的内涵。文章源于生活，只要用心，不仅能品出美味，也能写出美文。



## 好吃手擀面

□尚召品

我小时候最喜欢吃妈妈做的手擀面，厚薄适中，鲜滑筋道，再淋上加了麻油的蒜水，更是美味。

擀面条是个力气活。农忙时节，妈妈匆忙从地里赶回家，顾不上擦汗，就捅开煤炉，挖面，和面，揉成软硬适中的面团，醒上十多分钟，再双手均衡用力，把面往薄里擀。因为费力气，妈妈脸上的汗顺着脖子往下淌。面做好了，她顾不上休息，匆忙给地里的爸

爸送饭。有一次，妈妈做好手擀面后直喊腰疼，当我得知是擀面条累的时，满心酸楚，决定再也不吃手擀面了。

我10岁那年，五里外的邻村有人买了轧面机，几分钟就能轧出面条，我主动请缨，把拿面去轧面条的任务接了下来。每次，我放学去轧面条，总要排队等上半天。到家时天已黑了，我还要趴在昏黄的油灯下赶作业。不过，看到妈妈的笑脸，我心里感觉比

喝了蜜还甜。

现在种地基本实现了机械化，人们从繁重的体力劳动中解放出来，很多家庭都购置了小型轧面机，可是爸爸总是念叨，说面条还是自己擀的好吃，机器轧出来的不筋道。妈妈听了会笑眯眯地说：“好，你和面，我来擀，咱们换换口味。”于是，一家人齐上阵，揉面擀面择菜炒菜，红烧肉做浇头，佐以红辣椒、绿蔬菜，那滋味别提多鲜美了。

## 难忘钢丝面

□张汝沛

钢丝面不是用钢丝做的，是20世纪70年代城乡不少人家用红薯面为原料，通过轧面机轧出来的一种面条，黑黑的、长长的，如钢丝一般，于是，钢丝面便得其名。

那时，我还在上小学。放学后，我喜欢和小伙伴去磨坊玩，看倒进机器里的小麦变成面粉，玉米变成玉米糝，觉得很有趣。有一天，我们去玩时，磨坊的叔叔正在加工钢丝面。只见他把红薯面倒

在盆里，加水搅拌成团状后，放进轧面机里，很快，机器下边就出来了好多长长的圆面条，黑亮，煞是可爱。他把钢丝面拽点分给我们几个品尝，那面甜甜的、滑滑的，筋道极了，吃了还想吃。叔叔说：“姐，好吃吧？叫你妈妈给你买点回家吃，拿粮食换也行。”

回到家中，我缠着母亲说要吃钢丝面，母亲笑着说：“行，俺姐想吃钢丝面，就去换点。”母亲盛了玉

米，换回了一大瓢钢丝面，和青菜一起放进锅里煮，捞出后，浇上拌有香油的蒜汁。我不顾烫嘴，便大口吃起来，面很筋道，越嚼越香。

结婚后，我看到老公家里有一台轧面机。他说小时候家里细粮少、粗粮多，母亲变着花样给他们做吃的，钢丝面是他们一家人的主食。数十年过去了，当年的磨坊早已没了踪影，儿时快乐吃面的场景却深深印在脑海中。

## 学做红薯面

□张清贤

“红薯面都快生虫了，咋整？”老公一边收拾橱柜，一边嘟囔。“擀红薯面条啊！”我顺口说。

我会擀面条，可从来没擀过红薯面条，在朋友圈里询问红薯面条的做法，得到的答案不一，便决定自己实践。我学着母亲的样子，在锅里添水、放碱。等水开了，把红薯面放进去，并在面中间扎几个孔。

记得母亲说过，烫面要趁热揉。我不顾灼热，小心地把这些散沙似的宝贝又按又压。终于，两个

光滑的红薯面团成形了。首战告捷，我沾沾自喜，拍照发到网上：“我的纯红薯面条即将上市！”文友“东风卷”提醒我：“你擀擀试试！”然后发了个坏笑的表情。

“揉得这么光还能擀不成？”我胸有成竹地拿起擀面杖。坏了，还没擀几下，面片就开始龇牙咧嘴。眼看再擀下去它就粉身碎骨，我只好停工求援。

“用白面给它包装一下呗！”文友给我支招。“红薯面也吃这一套？哄哄它？”我将信将疑，依计而

行。为了保险，我决定先用一半试试。还别说，包了皮的红薯面确实听话了不少，虽然也龇牙，但不至于咧嘴。

剩下的一半，我吸取教训，不再像擀白面那样使劲，而是轻轻均匀用力，不断调整角度。还别说，这次的面片擀得又大又薄，边沿也光滑了。

欣赏着切好的红薯面条，我感慨：当年母亲为了让我们吃饱吃好，粗粮细做，作了多大难，又付出了多少心血啊！

## 私人定制面

□孙嘉诚

我在信阳师范学院上学时，校门口小吃店的热干面非常好吃。如果要去吃，就一定要算好时间，否则就会面对有面没有座位，或是有座位没有面的尴尬。

卖热干面的是一位老婆婆，我每次去都能看到她忙前忙后的身影，称面、煮面、拌面，程序繁杂却有条不紊。我常常惊讶，老婆婆竟有那么旺盛的精力。老婆婆做的面可不是普通的热干面，而是“私人定制”版。

我第一次去吃面时，老婆婆热情地问我哪里人，我没有多想，随口告诉她我是洛阳人。没承想，当热腾腾的热干面端到我面前时，家乡的味道扑面而来。加上

一些翠绿的葱花、鲜嫩的香菜，面还没入口，我已经垂涎三尺了。

其实，凡是第一次来吃面的人，老婆婆都会询问是哪里人，然后按那个地方的风味调制味道。老婆婆说，天南地北口味不同，有的喜欢辣，有的喜欢甜，有的喜欢酸，她会考虑不同地域的口味特点，尽量让客人吃得舒服。从那以后，我便深深地爱上了老婆婆做的热干面。

老婆婆的面量大实惠，一碗就能吃饱，每碗1.5元，从没涨过价。大学四年，我把那儿当成了家，每天总去吃一次。

如今，我回到洛阳两年多了，但老婆婆的热干面常常萦绕于脑中。

