

粗糙的手指在里面旋转捏出一道道细腻的

记得那年，我在老宅的厨房里，见证了一个奇妙的场景。我的爷爷，一位将近八十岁的老人，依然每天早上六点准时起来做饭。他穿着一件旧红色的洗衣布裤和一件磨损透顶的白色衬衫，对着锅台上的面团用粗糙的手指在里面旋转。

那时候，我还小，不懂事，但我能感受到这是一种传统，一种技能，也是一种生活方式。我看着他捏出一道道细腻的面条，每一根都完美地呈现出手工艺人的风范，那是需要多年的练习和耐心积累才能达到的境界。

他的手虽然粗糙，但每一次旋转都是如此精准、如此充满力量，就像是在表演一种独特的情感沟通与对食物深厚的情感投入。每当我看到这样的场景，都会被深深吸引，仿佛整个世界都因为这个简单却不凡的动作而变得温暖而神秘。

后来，当我长大了，也开始跟随爷爷学习做饭。那时候，他教给我如何选择适合面的米粒，以及如何用水量恰到好处来调配发酵度。尽管我的手指比起他来的笨拙很多，但是经过不断地练习，我也学会了怎么使用那些“粗糙的手指在里面旋转”技巧，使得面条变得更加筋道又有韧性。

如今，每当我回家的时候，无论时间多晚，只要闻到熟悉的油香味，就会迫不及待地跑向厨房。这不是仅仅因为对美食的一份热爱，更重要的是，这是我与祖辈情谊的一次交流，是我们共同生活经历中不可或缺的一部分。在那个温馨的小空间里，用同样的方式操作同样的工具，我们之间建立起了一段难以言说的联系。

就像那个冬天

，母亲生病了，全家人围坐在一起等待她的康复。当时唯一的心愿就是让她能够吃上最好的药膏，而最好的药膏只能通过这些细腻柔滑的人造食品来辅助。如果说我们的生命中有一份真正珍贵的话，那一定是那些看似平凡，却蕴含无数个故事和情感的小确幸——比如用“粗糙的手指在里面旋转”制作出来的人们共享欢乐与忧愁所产生的情谊。

[下载本文pdf文件](/pdf/442001-粗糙的手指在里面旋转捏出一道道细腻的面条.pdf)