

“钟山表”印记

□周永祥



人的一生，面对社会、家庭、事业、亲友，总会有很多的回忆。而最容易让人记住的，一定是那些刻骨铭心的人和事，这是我的亲身经历和感受。比如，48年前第一次戴上“钟山牌”手表的事，就始终让我难以忘怀。

确切地说，我对手表的“初恋”是从初中阶段开始的。在课堂上，我留意每位任课老师手上戴表的式样，课后不时用钢笔在自己左手腕上画上一块，且样式多变，自得其乐；而我“初吻”手表，则是在高中毕业回家当上生产队队长后的1976年初。

在那个“农业学大寨”的年代，社员每天上下工全靠生产队红旗（升旗上工降旗收工）为号，而这个“升旗手”非生产队长莫属。为能准确掌握作息时间，我利用去公社办事机会到供销社买了一个小闹钟放在家里。尽管早上和下午上工时间能掌握了，但中、晚收工时间仍靠估算，因事延误降旗的情况也时有发生，对此社员颇有微词。鉴于此，想买块手表的念头油然而生。

事有凑巧。3月中旬的一天，在外跑采购的大表哥找我有事，左手戴着的手表煞是显眼，这在当时绝对是“潮人”的标配！我迫不及待让他抹下让我欣赏欣赏。这是一块“钟山牌”手表，精美的造型加上锃亮的表带显得高雅大气，尤其是“毛体”的“钟山”标识，更给人一种神圣的感觉，让我爱不释手。表哥看出了我的心思，直言如果我想买就准备30块钱，由他负责办成。也许是出于冲动，我不假思索地就答应了。

可冷静下来又犯难了，虽然只要30块钱，在那时却是我小半年的劳动所得啊。当我把想法告诉老婆时她反而很支持：“把肥猪卖了，去买吧”。就这样不到一月，我就成了全队第二个（在外当官做手艺的不算）戴表的人了。在初戴的一段时间里，我一直处于亢奋状态，白天一得空闲就拿下来不停摆弄亲吻，晚上休息时把它靠在耳朵上听“锣

音”，伴随着清脆的“滴答”声轻松入眠。

自从有了这块表，我比原来神气多了。开社员会时总把袖子扯得高高的露出表来，还不时借讲话机会举起左手做些动作，生怕有人看不到；有个别社员迟到，我故意用手指着手表说“你迟到X分钟了”；当有人问“现在天多晚了”，我会快速伸出手来看下表告诉他；偶尔有人提前收工，我同样让他们亲自看表承认错误；走亲戚或和朋友见面握手时，总是左手上前，极尽显摆之能事。

自从有了这块表，我做人做事更有定律了。社员上下工按时按点，大队或公社开会都能提前到达，无论做什么事时间观念特强。尤其是执行上级方针政策、决议决定就像“三针”一样紧绕轴心，一个目标一个方向从不偏离。对待工作也像手表一样不时拧紧发条，始终保持最佳运转状态，满负荷奋力前行。

手表来之不易，所以我倍加爱护。为了保养，特地买了一块手帕每天为手表洁面、擦身，让它始终光彩照人。虽如此，也出现过令我不悦的事情。记得有一个好友因到女方家相亲找我借表，回来后不是先还表而先请我吃饭，半斤洋河普曲下肚后才说实话，原来在帮女方家干活时不小心把表面划了一道痕。碍于情面，我当时只说“没事没事”，可谁疼谁知道，否则怎会轻易醉酒！回来后用牙膏整整磨了一个晚上，从此再有人借表就设法找借口婉拒了。如今想来，既觉惭愧又觉好笑。可话说回来，只怪当时手表太金贵才让人如此吝啬。

改革开放后，市场放开了，手表不再是“一表难求”。除了进口的名表外，普通手表的价钱也便宜了许多，我也先后换了“苏州”“西铁城”等好几个牌子。虽如此，那块陪我多年的“钟山表”始终被我视作“宝贝”收藏在柜。到了二十世纪九十年代，我有了手机，手表就少戴了。但我仍不时地想起那块钟山表，它是一个年代的见证，是我初入职场的纪念，也是近几十年来最让我珍视的记忆。

前几天，我在老家帮老伴“曝伏”时又见到了那块钟山表，虽然它历经沧桑表面泛黄，可我依然觉得十分亲切，拿在手中感觉它仍在不停地跳动。那有节奏的“滴答”声，仿佛是催人出征的鼓点，激励我余热生辉，银龄奋进！

作者简介:阜宁县沟墩镇政府原工作人员

姑父的刀工肉圆

□毕天霞

家乡小镇的肉圆，因其刀工非同一般，称作“刀工肉圆”，是名扬四海的传统名菜。

我的堂姑父，是我们小镇刀工肉圆技艺数一数二的人物，看姑父炸肉圆是一种物质兼精神的享受。我和父亲曾去他家请他炸肉圆。

“刀工肉圆”，顾名思义，功夫首先在“刀功”上，所以姑父用以炸肉圆的砧板和刀都有讲究的。他说，砧板须是白果树做的，刀自然是专门鳌肉的刀。他边将腰围箍着双股粗铁丝的白果大砧板和两把鳌肉刀安放到桌上，边对我们说白果砧板鳌肉没有木屑子、洗刷后不留刀印子，这块砧板已经跟着他很多年了。他将洗净的猪后座肉肥瘦分开，切成小块，又洗好葱姜，拿了两三个鸡蛋备用。

然后，先将瘦肉堆放到砧板上，开始磨刀上阵，一阵“乒乓乒乓”，只见姑父手持两把鳌刀此起彼伏，瘦肉块很快变成臊子，溅起的臊子不时随着刀口飞起落下，渐渐地肉臊细得变成了糊的模样，姑父的刀慢下来，不再上下起落，而是从左到右鳌过去，从右到左鳌过来，然后把四周的糊铲向中央，再鳌，直到糊子黏刀。接着将肥肉鳌成细臊，最后鳌碎葱、姜，用纱布包住挤汁放进肉糊。姑父说，葱姜都需用汁，这样炸成的肉圆外皮看不见葱姜碎，显得光滑美观。

开始兑放调料、淀粉和水了，父亲说姑父的眼睛就是称，他只要看看糊，就知道每种调料，包括所需的葱姜，淀粉、水该放多少，这是他炸肉圆手艺的“一绝”。只见他将双袖撸到肘弯上，拿起大勺舀糖、盐、酱油、淀粉、水倒进肉糊，再打入两个鸡蛋，接着便开始和糊，他将右手插进糊中，按顺时针方向慢慢搅起来，渐加快速度，最后只见糊子“霍霍，霍霍”在盆里绕着姑父的手起伏着，越来越黏稠，后来竟像漩涡一样随着姑父的手旋，当姑父从糊里抽出手，糊子竟粘着他的手不落。

开炸了，油在锅里渐热，姑父端坐在炉前，我站在他的一旁目不转睛地看，姑父将双手在淀粉水里蘸过，张开一只手轻轻地抚一下锅里的油面试温，然后左手抓起一把肉糊半握住，从拳心挤出，右手指撮起，像勺子一样舀起糊放进油锅，一舀一放，接二连三，肉糊纷纷沉入油底，接着用漏勺铲向锅底，沉在油底尚未成型的圆子一个接一个漂起来，油“咕嘟咕嘟”围着它们四周煎滚，随即一个个圆鼓起来，姑父用漏勺轻轻在油锅里翻搅，待一个个变得滚圆，捞起中央一勺，掂了掂，淋去油，倒进盆里，只听见圆子嚓啦的摩擦声，特有的鲜味随即在屋里散开。

等到最后一锅肉圆漂起，姑父将几个肉圆压成饼状，炸得格崩香脆，捞到碗里，递给我，让我

尝鲜。而此刻的父亲看着一大盆像琥珀色超大乒乓球的肉圆满意地笑着。而满屋充盈的肉圆味，也让我的头发、衣服、脖颈都透着油香。

姑父的刀工肉圆不仅外形好，味道更好。因糊中肥肉是细腻，干炸吃，外焦里嫩，肉香浓郁，烩菜吃，嫩而不散、肥瘦恰当，滑嫩爽口、汤汁鲜美，若以青菜烩肉圆，便是青翠映金黄。

姑父还会炸更为特色的一只大海碗只盛下两个大肉圆的“对团”（故乡小镇方言“肉圆”又叫“肉团”），因其费工费料，又非一般技艺能做，所以平常很难吃到。偶尔有人家婚嫁喜事的酒席能上这道菜，那是要受到众亲友的啧啧称赞和大快朵颐。

姑父说，“对团”的做法流程和炸肉圆一样，只是肉糊里九成是肉丁，姜葱也不必挤汁，鳌碎就行，因为糊以肉丁为主，所以切肉丁的刀工尤显重要，必须大小得当、粗细均匀，和糊的“撞功”也必须“到家”，这样撞好的糊才能粘得住肉丁，炸时需锅大油深，放糊时，两手像抟球一样将肉糊抟成大圆子，然后双手捧着放进油锅，开始油温不能太高，否则糊容易散了，等圆子渐成型，再高温炸透，炸好的“对团”，一个足有小半斤，外皮焦黄，可见一颗颗肉丁凹凸有致，内里肉糊粉色淡然，肥肉丁晶莹剔透，瘦肉丁红嫣鲜亮。端上桌，偌大海碗里，青菜垫底，青蒜花浮上，一对金黄的大肉圆，皮薄可破、嫩而不散，肉丁突兀、气势磅礴，如雄狮之首壮实、胖乎乎地躺在翠叶之中，又兼一副喜乐憨态，令人心生欢喜、口生馋涎，若是新婚喜宴，更显可爱喜庆，恰似象征一对新人团圆圆、早得贵子，更受人青睐，勺分品尝，肥而不腻、瘦而不柴、汤汁饱满、肉香盈腮，必得众亲友赞不绝口，宴后，逢人便夸，日久重提。

做得色香味俱全的大“对团”，是姑父的另“一绝”，更是家乡小镇特色名菜中的一朵奇葩。

在我的儿时，家乡人只有过年才能吃到肉圆，而今，在家乡的任何一个农贸市场都能闻到肉圆香，而“刀工肉圆”已成为家乡的一项“非遗”。

作者简介:中华诗词学会会员，盐城市作协会员

