

## “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情,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!回来后用牙齿整整磨了一个晚上,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惜。

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,刀自然是专门整肉的刀。他边将腰围箍着双股粗铁丝的白果大砧板和两把整肉刀安放到桌上,边对我们说白果砧板整肉没有木屑子、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“乒乒乓乓”,只见姑父手持两把整刀此起彼伏,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,而是从左到右整过去,从右到左整过来,然后把四周的糊铲向中央,再整,直到糊子黏刀。接着将肥肉整成细臊,最后整碎葱、姜,用纱布包住挤汁放进肉糊。姑父说,葱姜都需用汁,这样炸成的肉圆外观看不见葱姜碎,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,按顺时针方向慢慢攪起来,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,从掌心挤出,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,只听见圆子摩擦的摩擦声,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。因糊中肥肉是细臊,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,整碎就行,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“攪功”也必须“到家”,这样攪好的糊才能粘得住肉丁,炸时需锅大油深,放糊时,两手像传球一样将肉糊转成大圆子,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

