



06

株洲日报

时光

千金药业

株洲千金药业股份有限公司 协办

2023年5月10日
星期三
责任编辑:郭亮
美术编辑:左骏
校对:谭智方

旧照时光暖

夏学军

一个地方拍照,都会有人围观,特别是孩子们,小眼神里是羡慕、好奇。

那个照片背面还有父母写的字,有一张照片是我四岁的时候,在公园的冷饮店里吃冰激凌,笑得比冰激凌都甜,父亲在那一刻抓拍到了。照片背面写着:女儿第一次吃冰激凌,希望她这一生所遇都是美好,回忆都是甜!

还有一张我在家认真写作业的照片,没有什么写字台、学习桌,就是在炕上放一个四方的小饭桌,不知道当时是不是被一道题难住了,嘴唇紧紧抿着,表情凝重。翻过来看背面的文字:很欣慰,女儿爱学习,希望她将来考大学,读博士,成为栋梁之材,为国争光!

值得一提的是,父亲除了拍照片,还亲自冲洗。一卷胶卷不便宜,根本不舍得一下拍完,往往要很久才能拍满一个胶卷。父亲猫到小屋里,拉上厚厚的遮光窗帘,用显影液冲洗照片,我们就在外面等等等等。直到现在我都认为,只有亲自拍照与冲洗的人,才有资格被称作摄影师。

现在想想,如果当下手机拍照是快节奏生活,那么胶片照就是一场慢时光。它能让你在拍摄前多思考几次,创作意图在按下快门前深思熟虑;在暗房处理照片的过程中,远离噪音与光线,是一个让人享受的宁静时刻;期待成片的心情,看到成片后的惊喜,在讲求速食的数码年代是无法体验的。

生活需要一定的仪式感和回忆,而胶片带给我的,正是现在的照片越来越缺失的这两样东西,哦,还有渐行渐远的慢时光。

向两只鸟儿致敬

刘椿山

下,雨纷纷打在它的身上,它却像雕塑一般,一动不动地为身下的鸟妈妈和蛋宝宝们遮风挡雨。那一刻,我被这两只鸟儿感动了,我真想给它们撑一把伞下去。可是我什么都做不到,唯有在心里默默地为它们祈愿,大雨赶快停下来。

雨一直在下。我时不时地探出头去往外看,鸟爸爸依旧纹丝不动地呆在鸟巢上,我真是担心,要是这雨不停怎么办?鸟爸爸就一直这样呆在鸟巢上吗?它要有个三长两短的话,鸟妈妈和它身下的蛋宝宝们又该怎么办?

幸好的是,一个小时后,雨终于停了。然而,雨停了好一会儿,鸟爸爸才回过神来,它将翅膀收了起来,跳到一旁的树枝上,抖了抖身子,甩了甩脑袋,亮了亮翅膀,然后飞走了。估计又给鸟妈妈找吃的去了,真是一位好丈夫。奇怪的是,下了那么大的雨,鸟爸爸的翅膀却没有被淋湿。

日子一天天过去,黄楠树上的嫩芽越长越长,慢慢地舒展开来,成了新叶。那些新叶很快就将鸟巢遮盖住了,成了一幅天然屏障,保护着鸟儿一家。

如今,鸟爸爸已经出壳了,每天早上我都能听见鸟爸爸喂食小鸟的声音。如果鸟宝宝们能听懂人话的话,我愿意等它们长大以后,把鸟爸爸鸟妈妈的故事讲给你们听。

向这对鸟儿致敬!向天下父母致敬!

进与退

我接手店面那会儿,也是“田心猪脚”名头正盛的时候。不管株洲本地还是长沙的媒体,都对我们刘记卤猪脚做过报道,不少食客从长沙、湘潭,甚至更远的地方慕名前来“试味”。

真正学着做卤猪脚和开店,我也越发感受到了爸妈的不容易。记得2013年夏天,我辞职回家时是180斤左右,短短三个月,瘦了30多斤。

制作卤猪脚的步骤挺精细。头一个,选食材,尽量要选大小适中、肥瘦得宜的猪脚。猪脚买来,先焯水逼出血沫,去腥;然后以冷水洗净,用剃须刀剔除杂质;再次过冷水,将猪脚沥干,调制卤水是重要环节,加哪些调料和辅料、哪一种分别加多少等,都有讲究。卤水调好后,把猪脚放入装有卤水的高压锅精心烹煮,什么时候算煮好了,我用鼻子一闻就知道。

那段时间,我总是清早起来,先去采购猪脚,再去操作间把当天要用到的卤猪脚、鸡翅、藕片等做好。中午,我回家打个盹,下午4点半开店做生意,夏天是旺季,往往要忙到凌晨一点多才关店回家。那时我大儿子出生没多久,赶上他在哭闹,我洗完澡还得哼着歌哄他入睡自己才能去睡。

当自己也成为父亲,我感到了肩上的责任。为了给儿子更好的生活,我一边增加卤味的品种,一边也在筹划向田心以外的地区“进军”。2013年下半年,我在芦淞区钟鼓岭开了家分店,80多个平方米的店能放10多张桌子,比田心的店面大了一倍多。



刘毅(左)在向父亲刘俊请教卤猪脚制作经验。(受访者供图)

横与纵

这些年来最重要的改变,或许是我的经营理念变了。

以前,对刘记卤猪脚这块品牌,我想的是空间上的横向拓展,让带着田心烙印的卤猪脚走出田心、走出株洲,走向全省甚至更广阔的市场。但慢慢地,我更倾向于时间上的纵向延续,就是让扎根株洲人心里十多年的“田心猪脚”一直存在下去,甚至打造一家“百年老店”。

这种变化,有我多年经营上的感触,更来自一件事物的启发。

2021年4月,石峰区文化馆的工作人员联系我,说刘记卤猪脚已成为田心饮食文化的一部分,可申请区级非物质文化遗产项目。我抱着试一试的心态,按照要求填写并提交了相关资料。没想到的是,当年株洲公布第八批市级“非遗”项目,“田心刘记卤猪脚制作技艺”入选了,我特地留意了一下,同时入选的美食类“非遗”项目还挺多。

我开始反思,一份打上“刘记”标签的田心卤猪脚到底意味着什么?

对我奶奶来说,这或许只是她擅长做的一道家常菜。对我爸而言,卤猪脚是他下课后走出困境重新撑起一个家的支点。对于众多株洲人,尤其是家住田心的居民,卤猪脚或是上晚班时的慰藉,或是童年的滋味,早已和他们产生情感上的连接。去年,全市评选“株洲网红打卡地”,石峰田心卤猪脚又被选入“十大网红美食”。也许正是种种我想得到与想不到的情感连接,让“田

心猪脚”成了难以抹去的符号,让株洲人愿意赋予它各种光环。

随着这种光环带来的品牌效应,以及疫情结束后的回暖,店里的生意也在逐渐恢复到疫情前的水平。如今,我已经没了开分店的执念,如何把控品质把这份独特的卤猪脚滋味延续下去,是我思考得最多的问题。

接手店面后,我在我爸的基础上改良,把各种香料研磨成粉,然后按不同的分量进行配比调制卤水。这样既能把核心的技术掌握在自己手里,也能很精细地进行口味的调整或开发。除了卤猪脚,近年来我也开发卤制了鸡翅、鸭掌、藕片等多个品种。

时光是神奇的。小时候我的爱好是唱歌,虽然受父亲影响,也很喜欢做饭,可我从没想过长大了会去开卤味店。不过我特别清楚地记得,初中的那个周末,我曾邀请十多个同学来家里做客,他们在客厅玩跳棋、吃零食,而我在一个同学帮忙配菜的情况下,炒了一桌子的菜招待大家。每端出来一个菜,大家总是风卷残云一般地吃光,当我擦着汗解下围裙走出厨房,桌上早已杯盘狼藉。那次,我就吃了一碗汤泡饭,但那种开心与成就感,至今记忆犹新。

从2013年到2023年,今年是我传承刘记卤猪脚制作技艺的第十年了。人生能有几个十年?之所以坚持这么久,或许还是因为心底有一份热爱吧。

刘毅:我把「田心猪脚」升级为市级「非遗」

口述:刘毅 采访:李军

对光吧

一说起“田心”,株洲人能脱口而出的词组搭配,除了“田心机厂”,或许就是“田心猪脚”了。前者好理解,这里被誉为“中国电力机车的摇篮”,蕴藏着株洲的产业基因;可一份卤猪脚,又是如何悄然成为株洲人的“舌尖记忆”的呢?

驱车城北,来到田心东门馨楼C04号,走进下午四点半开门迎客的田心刘记卤猪脚店,味蕾自会给出答案。近两年,“田心猪脚”更成为市级“非遗”项目,并入选“株洲网红打卡地”系列里的“十大网红美食”,与炎陵黄桃、攸县香干等并列。

近日,41岁的“非遗”传承人、店掌柜刘毅做客“对光吧”,讲述了“田心猪脚”的缘起,他从父亲刘俊手中传承手艺与经营店面的艰辛曲折,这一路走来的人生感悟。时代潮、父子情、美食经,诸多况味,尽在其中。

以下内容刘毅的讲述——

父与子

制作卤猪脚的手艺,是从我爸那里学来的。仔细一想,我和我爸有不少共同点:都当过工人,也都没想过自己会开店卖卤猪脚,还一开这么多年。

我爸小时候过得艰难却温馨。他5岁时,母亲去世了;10多岁,父亲又去了外地发展,一年难得回来几次。含辛茹苦将他养育成人的,是我爸的奶奶——李菊英。我没见过太奶奶,听我爸说,她是湘潭人,心灵手巧、勤劳肯干,传统农活样样拿得出手,尤其擅长烹饪,在饭点端着碗来串门夹过菜的街坊邻居,都夸她做饭好吃。一年四季,她灶上煮、竹竿晒、坛里腌,总能备下各色小菜,吃不过来就送亲友邻里。

耳濡目染之下,我爸也练了一手好厨艺,并成功拴住了我妈的胃。我妈曾是原南方电力机车的职工,我爸则在杉木塘的一个小厂油毡厂上班。我爸之所以能受到青睐,厨艺是重要的加分项。从我懂事起,家里就是我爸做饭,我妈几乎不进厨房。如果不是因为下岗,我爸也不会想到用厨艺谋生。

我是“80后”厂矿子弟,在我成长过程中,当时还叫北区的石峰区一片红火,学校、医院等设施围绕大型厂矿形成生活区。机器轰鸣,源源不断地输出产品,也支撑着无数职工家庭在厂矿生活区里运转。企业改制,犹如一脚急刹,众多工人从岗位上被甩了出去,然后在摸爬滚打中建立新的生活。上世纪90年代末,我爸从油毡厂下岗,让我家直面了时代浪潮的冲击与阵痛。

就在我爸寻找新的谋生门路时,我进入湖南铁道职业技术学院学习动力牵引专业,并于2005年入职当时的株洲电力机车有限公司,成为一名工人。从电工起步,我干过调试、质检与库管等岗位,那会儿我爸说,他要帮助我挣到“四个子”:房子、车子、票子,和娘子。我起初没有很当真。

2007年夏天,我爸试着用太奶奶教他的手艺制作卤猪脚,并摆起了夜宵摊。原本他只是抱着试一试的心态,没想到头一次出摊,20边卤猪脚很快被抢售一空。6元一边的卤猪脚,第一个客人买了4边,剩下的一群小伙伴全买走了。这让他瞬间有了信心。

我后来想了一下,那时田心没多少夜宵摊,众多上晚班的工人苦于无处“觅食”,我爸的卤猪脚软糯又营养,正好填补了这块市场需求。我爸为人也热情,卖卤猪脚的时候灵机一动,赠送自制的辣味萝卜丁,一来解腻,二来也给了顾客实惠,颇受欢迎。后来,辣味萝卜丁成了卤猪脚的经典搭配。

一年后的2008年,夜宵摊变成了店面。那年北京奥运会举行,店里生意火爆,我只要有空就会跑去帮忙。由于生意不错,2010年,我妈从厂里正式退休,专心和我爸经营起了店面。我妈当“大学柜”,常前台店面,我爸在幕后掌厨,几年时间,为我买了房子、车子,在我结婚这件事上提供了很大的支持。

最开始,我爸没想过让我接手做卤猪脚。在他看来,我当时在厂里工作稳定、踏实,而起早贪黑卖卤猪脚太辛苦了。但他不知道,我们这代人没了“铁饭碗”的观念,对当工人的认识已大为不同。加上常年弯腰工作让我腰推出了毛病,其间还做了一次大手术,2013年,我下决心辞职并逐渐开始接手店里的生意。

从他带我去采购猪脚、卤料,到手把手教我卤制猪脚,再到传授他的经营之道等,我爸和我用半年多时间完成了交接。