

# 杀“年”猪

曹保明

杀“年”猪,指中国人过年时的一种风俗,也是独特的年俗。

从前,家家户户每到过年时都要杀猪庆年,所以一杀猪,就是到“年”了,一到“年”,就杀猪了,这种习俗,已形成了一种规律。就连民间歌谣中也说到:

小孩小孩你别馋,  
过了腊八就是年;  
小孩小孩你别哭,  
过了腊八就杀猪。

过去的人家,家家都要养一头猪,从开春二月二抓来一头猪羔子(小猪崽)开养,一直到进入腊月开杀,这叫杀“年”猪,指杀猪祭祖过丰年。所以,杀年猪也是“年”的仪式之一,这是中国人庆“年”的方式。

养猪,要会喂猪,要一年到头都会喂才行。从春天到夏天,养猪人家要进山采猪菜,回来上锅煮了,掺上谷糠、苞米面,这叫“焐猪食”;经过一夏天精心喂养,这叫“催大个”,等一进入立秋,天渐凉了,就开始给猪“追膘”,就是给猪改善

伙食。

给猪改善伙食,主要是给猪食里加黄豆。不但要加黄豆(大豆),而且还得把黄豆炒熟了。为啥?因为炒熟的黄豆香啊!把炒熟的豆子喂猪,猪“膘”长的好。因为豆子香,猪愿意吃。不但长得快,连肉茬都不一样,主要长五花肉,一层一层,又嫩,又鲜,打眼一看,油汪汪的,这叫“催五花”。一直要“催”到进腊月了,这时要看天什么时候落雪。

落雪,说明天开始冷了,到了一年一度开始杀猪的时候了。但是要注意,天又不能太冷;太冷,你再喂什么猪也会掉膘。

杀年猪,要准备好工具,一般是两根抬猪杠子,杠子上一头拴一朵大红花,这叫“喜杠”“喜花”;还要给猪脖子上也系上一朵大红花,这叫“脖花”;然后,就打猪蹄扣。

打猪蹄扣,是个技术活,当猪一蹬蹄,立刻上扣;然后打猪嘴扣,猪一叫,塞给它一条绳子,它一张嘴时,立刻打扣。接下来进入技术

程序,预备好接血盒子和搅血棍子(搅血要有专人不停地进行,不然血一凝固,就灌不成血肠了。所以搅血的人要使用高粱秆做成的头上是三角型一根长把的工具,这叫“搅血杆”或“搅血棍”,不停地在血盆里搅动)然后,这边是以开水浇猪身、刮猪毛,先下脑,再下猪手、猪腿、破开肚扒肠……

扒肠要预备好各种器具,专门装各种“部件”:大肠叫“米肠”,小肠叫“血肠”;切两半,叫“剔骨递肉”;上大锅焐肉,叫焐“腱子肉”;肉汤里加酸菜,叫焐“五花肉”,也就是人们所说的“杀猪菜”。

杀猪菜,是典型的杀“年”猪菜肴,也是专有的一种东北民间的独特饮食非物质文化遗产手艺,有自己独立的一套独特的制作方法过程。因杀猪时天已冷,把熟的菜加热,叫“冒一冒”;如把血肠放锅里热一热,叫“找找味儿”。而这时,最关键的一道“手艺”,就是灌血肠了,民间叫“盘肠”。

杀“年”猪最重要的手艺完全

体现在灌血肠,至少要有三个人上手。一个人提肠,一个人灌肠,一个人系肠,三人要各自分工,又密切配合才得心应手。

这时,非常关键的一个人就是灌肠的人。因为他手中端着一个瓷碗,他把血舀进碗里,倒进肠里时,他要时时通过观察血在碗里的花纹来判断血的干稀;如果干了,血肠不嫩,不好吃;如果稀了,血肠切不成“个”,丢手艺。那么,如何判断血的干稀呢?主要凭灌肠人的感觉、经验。所以这个灌肠人要时刻观察碗上出现的花纹形状,这叫“观拉花”。

观拉花,指判断血肠老嫩的本领。如果灌肠人发现碗上的花纹粗了,这就是血水老了,要立刻兑汤;如果灌肠人发现碗上的花纹细了,那就是太嫩了,要立刻兑鸡蛋;只有碗上挂的血丝不粗不细时,才为最佳的灌肠液。

血肠的味道,也全靠灌肠师傅去总结和摸索。淡了,不好吃;咸了,叫“压着点口”,怎么才能把握



曹保明 讲故事

不咸不淡,要有一个品“头肠”的过程。

品头肠,就是灌肠师傅要先灌出一根来,先投入到炖菜锅里去煮熟,然后大伙一人一块先品尝一下味道,这叫品“头肠”。直到大伙都说香了,行了,这时才开始大规模地灌血开煮。

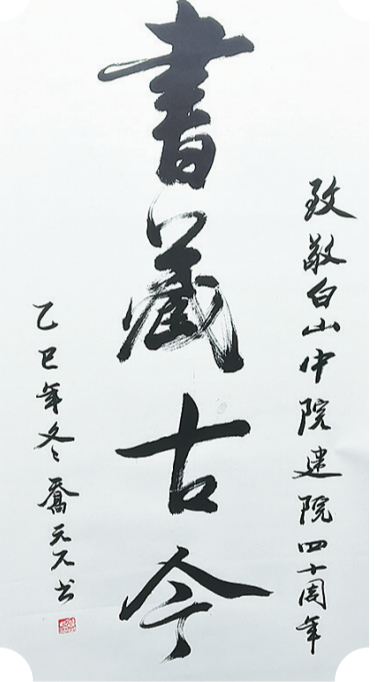
杀“年”猪是中国民间非常热闹的生活节日,充满细节。往往是在年前,一家杀“年”猪,全村都来帮忙,又称“捞忙”,然后全村共食杀猪菜,外处充满了生活的欢乐。

所以,杀“年”猪比吃猪肉还热闹,还有趣,这也是中国“年”最有趣味的乐趣,更是东北民间生活的丰富文化遗产。

## 写给新年的情书

叶淑华

盼你盼了那么久 终于,年轮飞过了岁月的肩	却觉得,那些记忆真的很轻 很轻
盼来了 一缕甜糯的风儿拂过 你就这样,笑盈盈站在了 大街小巷的路口	轻得,若琼花飞舞 满街的大红灯笼 与稚童眼里的星,一同闪烁 再次,炽热了我滚烫的双眸 在这辞旧迎新的美好时刻 只想悄悄对你说 其实,我每天都在给你写歌 写你的快乐、祥和、温暖和 幸福
你怕踩疼寒冷的音符 就轻轻地,踮着脚尖赶路 将悬在新春脸上的娇羞 温柔地,一寸一寸抚摸	却不敢 冒然地读给你听 围炉,煮酒 那缕春风,早已暖暖地漫过 了心头……
回眸,盘点自己深深浅浅走 过的路 每一步,都感念默默的关怀 和守候 虽然偶尔,遇有小小的无助	



书法作品《书藏古今》

作者 乔元兀

## 铃

吴美潼

夜深人静的时候, 它总会悄悄浮现。	也许你也有本日历, 一页一页地数着姐姐归 来的日子。
也许,是怀念那段漫长的 八年青春; 也许,是想念那片陪伴我 十四年的屋檐; 也许,是不舍那老宅才独 有的檀木香,在光影中缓缓散 开;	“哪天带小黑去医院看看 吧。”我说过这样的话。 平时半天就要装满两次 的食盘, 直到入夜,也没能见底。
但每一次记起那段记忆, 你的身影总会缓步浮现。	我常常在想, 如果“哪天”不是一个迟 疑的承诺, 而是“今天”, 是不是一切都还来得及? 在睡前最后一刻, 你是否也曾想过,推开那 扇门, 去看姐姐最后一眼?
我记得—— 当你第一次有了“家”,胆 小得躲在床底不肯出来; 你趴在书桌边,用尾巴挡 住我做题的手; 慵懒地窝在窗边,把午后 的阳光睡成了一场梦。	你是在六一凌晨安静离 开的。 没有挣扎,没有打扰。 我唯一能做的, 是让你安眠在院中那棵 老檀树下。
也许,八年的陪伴, 换来的是两个物种之间 最深的默契与真爱。	风起时,风铃轻响,檀香 弥漫, 那熟悉的声音和气息, 你,还能听到吗?
临走前一天, 我们一起躺在阳台上,度 过了整整一个下午。	我时常后悔, 为何不多拍一些你的瞬 间。 如今翻来覆去,相册里只 躺着两张你安静的侧颜。
晚秋的风,轻柔得像你撒 娇时的声音; 阳光很暖,像你窝在我怀 里时熟睡的体温。 我总把脸贴近你的眼睛, 安静地对视, 仿佛要透过那双异色的 琥珀瞳, 看看你眼中的世界, 是不是也装着我?	回到那个午后, 阳光洒在你身上的样子, 我不说话,也不打扰, 只是静静地望着你—— 久一点,再久一点…
我走后 一间老宅,一只白猫。	

## 挖菜窖

闫英学

乡下老宅菜园很大,从春天开始,父亲就开始忙着整理菜园里的土地,育苗种菜。诸如黄瓜、豆角、茄子、辣椒、西红柿、窝瓜和芹菜,就连香菜、茴香这些小菜,也让父亲在菜园里点缀得面面俱到。伏天过后,父亲拔掉菜地里的土豆秧后,相继种上了白菜、萝卜和胡萝卜,这些蔬菜都属于冬储菜,储存在菜窖里,全家要吃上一整个冬天,直到来年的春天,才能吃上菜园里的蔬菜。

在我们还小的时候,就看见父亲在菜园里紧邻窗台下不远的地方挖菜窖。哥哥年长我三岁,后来就是哥哥挖菜窖,再后来,挖菜窖的活就被我承包下来。

“白露不算冷,霜降变了天。”每当到了这个节骨眼上,父亲就要把白菜一棵

棵地放倒。白菜在菜地里经过几天的秋风晾晒后,水分下降了不少,叶子也不支支楞楞了,开始打蔫。这个时候,母亲就会把白菜归成三类:腌酸菜、菜窖里的冬储菜和蘸酱吃的干白菜。

天气有些冷了,但还没有上冻,其它白菜都处理完了,冬储菜被堆成一堆放在墙根的一角,上面蒙上一层草帘子,就开始动手挖菜窖。

父亲和哥哥都挖过的地方距离葡萄树很近,每年春天种菜时,会把菜窖的顶棚掀开,将土回填继续种菜,但春天无论怎么把这个地方填实种菜,遇到浇水或是下雨时,挖过菜窖的地方还是容易下陷,一眼就能看出来和别的地方不一样。

菜窖为了躲开冬天的冻土层,深度要在一米六左右,人在菜窖里可以走动、翻动蔬菜。菜窖挖的大小与当年储存的蔬菜多少有关。

自从我一个人“承包”家里挖菜窖的活儿后,每年都在一两天完成任务。第一天动手开挖,第二天下午就可以收工。

菜窖挖好后,并不是当天就给菜窖搭上棚架子上土。父亲说,要给菜窖的新鲜土吹吹风,晾晒一下下面的“潮气”,让菜窖里面干爽干爽。

两三天之后,找来一些木杆子搭在菜窖的上面。在木杆子上面再放上一层厚厚的玉米秸秆,然后把挖菜窖时挖出来的土再回填到上面,最后还要给菜窖留出进出口和通气口。进出口放一个木梯子,方便随时取菜和收拾菜窖用。

父亲说,菜窖里的蔬菜和人一样,它们在里面也要呼吸,所以一般菜窖进出口都留在前面,通气口留在尾部。

冷风吹来,大地快要上冻了。放在墙角处的那堆白菜、土豆,还有埋在附近

的萝卜、胡萝卜都被请进了菜窖。白菜是冬天的主打菜,被重点保护起来。父亲把白菜码在菜窖口旁边,中间还用两根玉米秸秆隔开,白菜头朝外,叶子朝里。萝卜和胡萝卜被埋进了菜窖中闲置的土堆里,土豆被放在靠近通气口的地方。

下过几场大雪后,菜窖被大雪盖得严严实实,与农家院子融为一体,只有菜窖进出口上盖的草帘子和通气口留下的蛛丝马迹,才能让人察觉到这是一个菜窖。

岁岁年年,我渐渐长大成人。高中毕业那年秋天,参军前给家里挖了最后一次菜窖。

到了部队后的那个春节,父亲给我寄来了一封信,说母亲每次看到菜窖就会想起我,下菜窖取菜时就会流泪……

老宅菜园里的菜窖早已成为往事,而今,又是一年冬天,远方的老宅和菜园现在又是什么景象呢。

