



办年货

□尚宏厅

来年一家人零用开支就有了着落。

正为买土猪肉犯愁时，一位朋友给我带来惊喜。说他郧阳区大柳乡山里头亲戚家有两头大黑猪要杀，一头留给自己，另一头让我们几家分。这可不能错过！

这天，我们一行人驱车去大柳。山里空气清新，路边成片的小“洋楼”，农家院高悬红灯笼，屋檐下挂着玉米棒子、红薯干、腊肉坨子。集镇店铺门前熙熙攘攘办年货的人来来往往……这才像过年啊！

不觉到了大柳乡深处的一户农家，在路边一个小院门前下了车。主人家热情地招呼我们，递烟上茶，邀我们坐在火塘边取暖。主人家请的杀猪匠和几个邻居正麻利地宰杀着两头滚圆的大黑猪。不一会工夫，墙上挂满了一块块肥美鲜亮的猪肉。

买罢肉，付了钱，我们正准备返回，主人家盛情挽留，说山里有规矩，不管谁家杀猪，帮忙的、买肉的、闲逛的，都要留下来喝猪汤。这不，厨房里忙忙碌碌，柴锅里炖的猪血，煮的大块猪肉蒸腾翻滚，香味四溢。

中午，主人家摆了两席，上了十几个菜，大块肉用盆子盛着端上桌，自酿的苞谷酒大碗地上。大伙推杯换盏，好不热闹。

主人家姓张，六口人，儿子、儿媳在外打工，孙子、孙女在镇上读书，老两口守在老家。老爷子七十七岁，勤俭持家，种几亩地，房后一片果园，每年养几头肥猪，一大群鸡，还自酿苞谷酒……除了自用外，其他卖出去，细算下来，每年收入少说也有两三万元。

我问，老爷子这么大年纪了，还干这么重的活儿？他儿子说：“我老爹闲不住，不干活心里着急。我们这儿山高气温低，水质好，玉米是主粮，家家做酒，户户养猪，每逢腊月，买苞谷酒、土猪肉、土鸡蛋的挤破门呢！”

他这一说，给我们提了个醒。“老兄，你家可有多的苞谷酒，我们也买上几斤。”老爷子爽快地答应着，麻利地从酒缸给我们灌了几壶。饭后，还将家里的苞谷糝、酸菜、豆腐和煮熟的猪血每人装上一袋子。见我们付钱，张老汉推托说：“酒钱我收了，其他东西算我的一点心意，你们大老远来一趟不容易，带回去尝尝鲜吧。”

大伙说：“老爷子，你家酒好人更好，我们明年还要来你家办年货。”张老汉听了，脸上露出灿烂的笑容。

夕阳西沉，我们满载而归。一抹冬阳的余晖洒在山坡上、树林里，浓浓的年味已覆盖农庄，在空中飘荡。

“进九”那天，看到邻居家阳台上已经挂起鲜亮诱人的腊鸡、腊鱼、腊排骨、腊肠，年味扑面而来。是到置办年货的时候了。

买土猪肉是首要的，这是过年的主菜，马虎不得。趁着周末，和几位朋友开着车，一连跑了邻近几个村镇打听土猪肉行情，结果无功而返。土猪少，物以稀为贵，即便村上有几头土猪，也早被主人家应承给别人了。不说猪的后座、软肋、硬肋这些正身肉争不过来，就连头蹄杂碎也被一抢而空。真是稀奇，这在以前是从没有的事。

我记得，20世纪八九十年代，老家家家都养猪。猪吃的是红薯、苞谷、杂菜、糠麸子，养得滚瓜溜圆，膘肥体壮，宰杀后背背露出四五指膘子。总有些农人伸手去摸一把油，在手背上来回揉搓，以滋润开裂的老茧。这种土猪肉放锅里炒着不粘锅，吃着格外香！

到了腊月，听说哪家杀年猪，村里人便一窝蜂去买。按照习俗，主人家把取下的“刀头肉”、头蹄杂碎以及板油、花油一律留下。有一句顺口溜“吃肉神仙，刀头臀尖”。那些“刀头肉”，煮熟后吃起来“壮口”，在那时候想买都买不到。至于正身肉，大伙你两斤、他三斤，切成整整齐齐的小礼吊，尖刀在上面戳个小孔，用草绳一拴提回家。主人家高兴地把钱装进腰包，满心欢喜，

杀年猪

□陆琼

每到腊月，便会想起小时候村里杀年猪的情景。

我小时候一大半光阴是在乡下度过的。村里的生活贫瘠，交通不便利，但开心的事总是很多：过家家、捉知了、找蝉蜕、烤玉米、烧洋芋……跟着小舅舅到很远的山坡上放牛，也觉得莫名开心。而观看杀年猪则是我们既害怕又很向往的大事。

母亲嫁在本村。村里有名的杀猪匠是母亲的两个堂兄，也就是我的大堂舅和四堂舅。

大堂舅身材魁梧，喜欢抽旱烟，长长的烟杆儿，铜制的烟袋锅，“吧唧”一下，一股青烟就从嘴角和鼻孔跑了出来。大堂舅不爱讲话，喜欢板着脸，村里的孩子都怕他。四堂舅中等身材，嗓门大，脾气古怪，也不招孩子喜欢。他和大堂舅都住在河对面的阳坡，外婆家住在阴坡。外公也是大嗓门，四堂舅和外公穿过小河和稻田，吼一嗓子：“么爹，在家没？”这边回应一声：“在啊，老四有啥子事？”

沾了母亲的光，加上嘴巴甜，大堂舅和四堂舅都很稀罕我。每次去别人家杀猪，都会给我家带回一些“礼物”，要么是一副猪大肠，要么是猪血。我最喜欢吃的是烧猪胰子。

杀年猪时，大人一般不让小孩儿看。我小时候是个天不怕地不怕的野丫头，我总会偷偷跑去。

每年外公家杀年猪时，大堂舅总会把猪胰子剥下来递给外公，嘴里念叨着，“给这个胆大的女娃子烧着吃”，一边用油乎乎的手拍拍我的肩膀。外公把猪胰子洗好，撒点盐和葱花，用白菜叶裹上几层，然后埋在烧得旺旺的红火灰里。大约半小时，用火钳刨出来，打开菜叶的那一刻，香味儿直朝鼻子里钻，我迫不及待地朝嘴里塞，常被烫得吸溜吸溜的。

杀猪要选一个好日子，据说这样，来年养的猪才长得好，不生病。选好日子后，提前给猪吃饱吃好，拴在猪圈里，等着第二天“起圈”。

要“起圈”了，大人们八仙过海，用各种办法赶猪出圈。有拿鞭子抽猪屁股的，有在前边“猪儿啦啦”地唤着，还有的在旁边“围追堵截”。猪一声紧着一声地叫唤着，猪脚却像被施了魔法，不动一步。面对死亡，动物总有天生的敏锐和感知。

好不容易出了圈，人们费了九牛二虎之力，终于把猪抬上杀猪案。杀猪的案子大多是主人家的大门板，两条板凳支撑着门板。虽然猪的四肢被捆绑在板凳上，但求生的欲望使得它拼了命地蹬腿。帮忙的人有的按猪头，有的扯尾巴，有的死死按住四个猪腿。

大堂舅下刀快、狠、准，一刀致命，一刀见血，猪少受罪，猪血放得好。血放完了，四堂舅在猪的后腿骨处用刀割一个小口，深吸一口气，对着那道口子鼓起腮帮子使劲吹气。吹几次后，帮忙的人用一根扁平的棍子在猪身上敲打一番，再继续吹气。连续数次后，猪全身皮肤一点点鼓起来。然后几人合力，把猪抬进提前准备好开水的盆里。

烫好的猪趴在盆上，四堂舅开始刮猪毛，先刮背面，再翻过猪身刮肚皮。白白净净的猪皮逐渐露了出来。

刮好毛后，猪被抬到案子上。轮到大堂舅开始他的“绝活”了。他拿了一把又薄又锋利的刀，从脊背开始“分边”。随着“扑啦”一声，猪被“一分为二”。“四指厚的膘，么爹、么妈过个富足年呢。”外公、外婆脸上露出满足的笑容。

不一会工夫，猪被完美分解开。外公、外婆乐呵呵地把猪蹄放在大竹篮里，内脏放在盆子里，猪排骨用棕树叶子拴着，挂在堂屋的檩子上。

村里的习俗，杀年猪要宴请邻舍，共享杀猪饭。杀完猪，外婆开始忙着料理午饭。我们一帮小孩的兴奋劲与幸福感从视觉转移到味觉，期待着这一顿丰盛的大餐。

