

漾濞杀猪饭，一席烟火暖年关

□ 杨佳燕 杨印品 文/图



谷草燎皮是大理杀年猪少不了一道工序，为的是那一盘美味的生皮。



生皮、粉肠、血旺、小炒肉是彝家杀猪饭午餐中的必备菜。



炭火烧肉是杀猪饭的一道美食，那原汁原味的烧烤味，是人们的最爱。



彝家杀年猪少不了一灌香肠、豆腐肠，以备春节享用。

在大理，有一种乡愁，叫杀年猪。这份延续已久的热闹民俗，至今仍在漾濞彝家生动上演。每年冬月过后，彝家村寨便开始张罗着挑选吉日，杀年猪、宴亲朋，一道道美味的菜肴串联起邻里互助的温情，也在欢声笑语中，为渐浓的年味拉开温暖的序幕。

1月5日，天刚破晓，漾濞县苍山西镇白羊村罗屯村民小组的杨定文家中，炊烟已袅袅升起，缠绕着庭院。当天，是这个彝族家庭一年中最重要的日子——杀年猪。夫妻俩早早搭起大锅烧热水，等候亲朋好友前来帮忙，一场热闹的杀年猪即将开始。

“冬月过后，我们会选个好日子，约亲戚朋友来帮忙杀年猪，大家走拢聚聚！热闹热闹！”杨定文的话语里满是期待。

亲友陆续赶来，众人合力将肥硕的年猪拉出猪圈，稳稳按上四方桌。经验老到的乡亲主刀，主人家则手持盆钵接下温热的猪血。彼此之间，尽是烟火人间的默契。

沸水褪毛，谷草燎皮，猪身在火光中烤出诱人的金黄。刮洗干净后，便迎来一场利落的分割——鲜肉、头蹄、内脏、骨头各归其处。一部分随即送入厨房，化作锅中热气腾腾的佳肴；另一部分做成香肠，在时间与烟火中凝成腊味。

最让人迫不及待的是炭火烧肉，零散肉块与猪肾抹上细盐，直接放在炭火上烤，油脂滴落“滋滋”作响，焦香混着烟雾，霎时弥漫了整个院落。烤熟的肉被主人家细心切开，先递给老人与孩童，其余人自己动手，抓起一块便送入口中。

另一边，杨定文的妻子窦金雪一面招呼着陆续到场的宾客，一面利落地组织起前来帮忙的妇女们，择菜、洗菜、切肉，厨房里锅碗瓢盆清脆的碰撞声，与院



杀年猪当天，受到邀请的亲朋好友会带着礼品陆续到来。



清晨，男人们负责宰猪，女人们则围聚在一起择菜和洗菜。



开饭前，男人们负责摆开桌椅，女人们忙着端上一道道热气蒸腾的菜肴。



杀猪饭的重头戏是午餐和晚餐，午餐吃的是新鲜，晚餐吃的是丰盛。