

# 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的一道工序，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，漾濞县苍山西北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，是这个彝家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。

亲戚陆续赶来，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；另一部分做成腌肉、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，焦香混着烟火气，霎时弥漫了整个院落。烤熟的肉被主人家细心切块，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



子里传来的阵阵谈笑声热闹地交织在一起，奏响了忙碌而温馨的节日前奏。

“一年一次的杀猪饭，有这土八碗吃着才有味道，在记忆中，从奶奶辈就传下来了！”窦金雪的话语道出了彝家杀猪饭的精髓。

漾濞杀年猪，讲究的是两顿圆满。中午尝的是食材的本真——生皮脆嫩、肝肠咸鲜、血旺滑爽，满是扑鼻的新鲜气；傍晚的“土八碗”才是重头戏，红烧肉、粉蒸肉、萝卜排骨汤、各色凉拌菜……轰炸味蕾之间，尽显彝家人日常厨艺的深厚功底。

炭火烧烤是连结两顿宴席的纽带。五六人随意围坐，大家一边闲话家常，一边将烤得焦香的肉送入口中，闲适而满足。

下午五点，炭火余温未散，“土八碗”已压轴而来。亲友围坐，笑语盈门，杯中酒暖，盘中菜香。一年的辛劳与收获，都融在这热热闹闹的团聚里。一桌热腾腾的杀猪饭，盛满彝家人淳朴炙热的待客之道，蕴着邻里乡亲相互帮衬的深厚情谊，也飘荡着每个人心头那份朴素而温暖的乡愁。



杀年猪当天，受到邀请的亲朋好友会带着礼品陆续到来。



分割好的肉，一部分做腊肉，一部分搬进厨房做成美食款待客人。



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腾腾的菜肴。



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。