



杀猪宴摆起来

# 弄头肥年猪 过个幸福年

本报记者 周涛文/图

清晨, 浉河区十三里桥寺河村里的陶大妈早早地起了床, 然后在院门口支起两口大锅。今天她们家要杀年猪。

不久, 300多斤的大肥猪“闪亮登场”, 早已等候的男丁将它抬到一张旧门板上, 摁紧后等待屠夫发落。在屠夫的一顿操作下, 猪没了气息。

接下来, 屠夫开始了吹猪皮。只见他在猪的后腿上割了一道口子, 再用一根铁棍探进口子中, 来回探几下, 又蹲下身将嘴贴上那割开的豁口用力吹起来, 这时又有人拿来木棒在猪的周身捶打。渐渐地, 猪变得溜圆, 像个要飘起来的“皮球”。屠夫舀上热水朝猪身上淋去, 然后用一把挠子在猪身来回挠将开去……

陶大妈和前来帮忙的乡村大厨早将切好的菜下了锅, 烧柴火的、搬桌椅的、喝茶聊天的, 满院热闹非凡。大锅里, 五花肉、猪大肠、猪血、排骨, “硬菜”一道接一道, 酸菜、腌萝卜等农家小炒也上了桌。

不一会, 一桌丰盛的杀猪宴准备完毕, 饿了半天的人们没有一丝假意的矜持, 纷纷动筷, 大快朵颐。东家忙着劝道: “吃归吃, 酒也得喝哈……”一时间, 大家端起酒杯一饮而尽, 院子里一片声的拜年话, 老远的人都能听见, 禁不住来一声: “要过年喽!”



年猪“闪亮登场”



“吹猪”是个力气活儿



杀猪菜端上桌



杀年猪过大年