

故乡刨猪宴，浓郁的乡情无尽的趣味

◇杨友仁

又是一年冬来到，又是一场场“刨猪宴”，故乡这千年的传承以及展示的浓浓乡情和无尽乐趣，总是令人难以忘怀。

每年进入农历的十月之后，地处乌江山区的村寨，到处都沉浸在热气腾腾的欢乐气氛之中。那些天真可爱的孩童们整日里就会兴高采烈地奔跑在田间院坝，高唱着“北风吹来雪花飘，村村寨寨肥猪叫；家家户户杀年猪，请客来吃刨汤嘍。三盘九盏摆满桌，饭也香来菜也香；大盘嘍嘍大碗酒，招待宾客来品尝。你哥子来我兄弟，划拳喝酒好热闹；欢声笑语满庭院，醉了主客醉山乡……”的民谣来。

山乡习俗千年传承

我的故乡在乌江之北的崇山峻岭中。每年农历过了“小雪”季节之后，地处高寒山区的气温就一天一天地开始下降，一阵阵猛烈的西北风肆无忌惮地在山间原野上空发出尖锐的呼啸，一股股阴沉沉的寒流不断地在各处汹涌滚动，天空从早到晚一派彤云密布，显得特别昏暗和低垂。村子后面的周家山、凤凰岭、鲁家岩上不时就有纷纷扬扬的大片小片雪花漫天飘飞，遇到最冷的天数，一夜之间那些田园农舍山山岭岭就变成了银妆素裹的冰雪世界。

这个时候，村里各家各户的红苕洋芋等猪饲料也都快用尽了，加上气候一天比一天寒冷，猪圈中那些经过一两年精心饲养的一头头肥猪早已长得膘肥肉满躺着直喘粗气。于是，主人们就开始考虑选一个比较合适的日子来把它们宰杀了。

在考虑杀猪的同时，勤劳淳朴热情好客的乡亲们还要准备按照祖上传袭下来的乡俗，办个几桌十几桌的宴席，广请村人和宾客相聚一堂，高高兴兴地吃一顿“刨汤嘍儿”。因为在人世间，无论哪家哪户都有左邻右舍和自己的一帮子亲朋好友。农村的家庭在劳动生活中和人相处交往，都需要坡临坎下左邻右舍的互相帮助，也需要亲戚平日里的关心关爱。平常在一年中，各家各户有各自的事，有的家庭在乡间成天忙于生产，有的人在外忙于务工就业经商，有的在机关企业忙于工作，总是你在忙他也不空闲，于是就等在杀年猪的时候请大家来“打个堆”“见个面”，相会亲朋好友，摆摆家常，吹些龙门阵，一起痛痛快快地吃顿充满乡风情韵和热热闹闹的“刨汤嘍儿”，以延续往昔的情谊增进新的感情。

村里一些大户人家结交广门路多，请的亲朋好友要多些，城里的镇上的都邀请。一般的人家也不甘落后，也想把坡临坎下的左邻右舍，远远近近的三亲六戚请来喝酒吃饭。如今，生活不愁吃不愁穿都过上了小康日子，大家都不心痛钱财也不嫌办事麻烦，便争着抢着要办好“刨汤嘍儿”这个宴席，尽显自己热情好客的本性。如果有些人家杀了猪，狗里狗气的舍不得办个席，不愿请客吃个饭，就会被乡邻们瞧不起。

以前，曾听父母们说过，村东头田湾那边就有一两家人做得出来，每年杀了年猪舍不得办个席请回客，就逐渐被乡亲们冷落和疏远起来。到了他们来年春天耕地播种、栽秧薅草，秋后收割庄稼，或者平时有急事需要人手前来帮忙相助的时候，就非得多少邻里乡亲站拢来帮助解难救急，他们吃了不少的“哑巴亏”，最后自己才幡然醒悟学乖了，开始尊崇乡风乡俗大方了热情了，又才慢慢地改善了邻里之间的关系，走近了亲朋好友。

旧朋新友增进情谊

村里凡是杀年猪办“酒席”的家庭，户主们会提前十天半个月召开一个家庭会做好安排。首先是确定杀猪办宴席的时间和规模，其次是准备些什么酒席上所需的蔬菜物品，然后是除了必请上湾下湾挨邻团转的左邻右舍外，还要确定请那些城

里的、乡镇上的亲戚朋友或者熟人，客人定下后就一一列出名单准备通知。有些家境殷实庭院宽大又特别喜欢热闹的，还要与村里或村外的那些民间吹打班子联系，邀请他们准时到家里来吹打一天半天，帮自己扎个场子，增添一些欢乐的气氛。

在决定了办刨猪宴的时间之后，主人家就开始请客了。这杀猪请客看似是一件很平常的事，可不少人家对此重视得很，他们都把这次请客吃酒看成是争脸面和荣光的一件大事。所以算了又算，想了又想，生怕名单出现遗漏，一个院子的邻居和坡临坎下的左邻右舍先行就要打招呼，远远近近的三亲六戚肯定要通知到人。主人家认为，酒席办的是大席，不在乎客人多，多一个人只是多一双碗筷而已，图的是热热闹闹喜气盈门，所以请的客最好一个不漏为好。

故乡的刨猪宴，是父老乡亲一年中最看重的喜庆节日。到了杀猪办席那天，主人全家天不亮就会早早地起来，因为近来天气寒冷，他们先行要在堂房里、街檐边或院坝中堆起干了一年半年的树疙碗、干青杠柴块烧起火堆。有的人家还要拿出三五个铁火盆生些炭火或拉出电炉子，以备客人来了取暖之用。然后就是烧好开水提前泡上一大桶(罐)热腾腾的老鹰茶，另在桌椅上摆出一些瓜子花生糖果香烟，等着客人们的到来。

在主人一家忙碌的时候，村里村外和挨得近的三亲六戚、乡邻好友也陆陆续续打早进门来帮忙啦。

看到帮忙的人基本到齐之后，由主人指定的“宴席总管”(又称“支客司”)便站出来向大家发号施令，他会操着大嗓门一个一个点着赵大哥黄二嫂王叔娘周么妹的名字，具体安排他们哪些人去帮杀猪匠打下手杀猪，哪些人进灶房下厨，哪些人负责摆设酒席传菜添饭或等客人下席后收回碗筷，哪些人负责屋里屋外给火盆添柴加炭，哪些人负责倒茶敬烟……一个萝卜一个坑，一项一项进行落实。然后，帮忙的人些就开始吃早饭，吃完之后便嘻嘻哈哈各就各就进入自己的岗位，捞衣扎袖地行动起来。

等到客人们陆陆续续地赶到之后，大家会见面“你哥子”“我兄弟”亲亲热热地招呼握手，然后围着挤坐在一堆堆，一盆盆熊熊燃烧的火炉边。大人们喝茶的喝茶，抽烟的抽烟，有的与主人家亲热地呼叫寒暄，有的相互间天南海北地拉起家常。跟着来的小孩子们则抢着剥着瓜子、花生，吃糖果或邀邀约约到门外的雪地去堆雪人打雪仗尽情玩耍。

那些在一年之中少有见面或走动的亲戚朋友，或因某些误会产生了一些过节的亲朋好友，都会趁着这个相聚的机会解疑释惑联络感情增进情谊。俗话说，亲友之间“打破脑壳相得拢”，在当直面作了解释相互交心消除误会之后很快就言归于好，失联的重新记了对方的电话搭上关系，认起朋友，或在手机上建个微信或加进自己的朋友圈。

其它的客人，碰到熟人后也围在一起握手相相互寒暄开些玩笑，了解各自的生活、工作、创业等情况，或者吹一些网络上报道的新闻，社会上流传的黄段子，有的则摆起陈古八十年的龙门阵和乡间村里古老的稀奇的传说故事。不少“牌”瘾、“麻”瘾十足的人，不管男女老少认识的不认识的就会相互邀约一起，争着抢着坐到主人备好的牌桌上，闹闹嚷嚷地玩大牌，斗地主的斗地主，打麻将的打麻将，引得一些“闲人”站在一旁指东道西地进行围观，高高兴兴地等着“刨猪宴”的开幕。

前两天，主人家约请的乡间吹打班子也早早到来。他们休息一会之后，或坐在堂屋中间安放的八仙桌边，或聚在院中一处暖和的火堆旁，拿出敲打的器具就热火朝天地吹打起来。无论是唢呐班子，还是锣鼓班子，都把自己吹、打的本领作为当

众展示才艺的好机会，其选用的曲目都是几百年流传在乡间，深受人们喜爱、带有吉祥欢悦的调子曲牌。唢呐一般吹奏的是《喜洋洋》《丹凤朝阳》《吉祥如意》《恭喜发财》等传统曲子，其腔调高亢嘹亮、音色清纯，圆润又欢畅，喜庆又炽热。待唢呐一停，锣鼓鼓手们又敲起花儿开，他们一个个情绪高昂、神情专注、摇头晃脑，动作十分娴熟，很快进入忘我的状态，鼓点激越，锣声响亮，“郎扯逗扯”地堂堂骤击，一曲曲《过山调》《开门红》《喜盈门》《花儿娇》《太阳出山》《仙女下凡》，热烈欢畅、激昂高远，盈盈喜气如潮水汹涌，欢乐快意似春潮荡漾，不时会赢得围观聆听的人们击掌喝彩。这阵阵的唢呐锣鼓之声，会把一个个个欢欢乐乐的农家小院、山野雪乡躁动得热气腾腾、沸沸扬扬。

古法杀猪欢乐无限

这一段时间，村里的杀猪匠们个个是人们抢手的“俏货”。他们成了村里最忙碌最辛苦最受尊崇的人。一个个的衣服裤子上从早到晚满身都裹着厚厚的油腻，成天背着个装了杀猪工具的竹背篓，提着长长冰冷的铁制“通杆”在风雪泥泞中来回奔跑，东家出西家进的忙个不停。有的杀猪匠几天几夜连续宰杀操劳，把人整得个醉眉烂眼、呵欠连天的。有的因杀猪后要吹后蹄吹得嘴巴皮都翻肿啦。若是哪天早晨想睡个懒觉都不成，一些熟哥们、坛子客、表兄嫂会在睡梦中或打电话吹促，或亲自到家来掀开床上的铺盖掀起耳朵把他们生拉活扯地拽起来。

如今，不少地方杀猪的过程比较简化了，全没有按照老传统的旧办法进行，肥猪被杀死后就直接泼上汽油甩进草堆里刨倒起烧，待烧得皮开肉裂后，便抬到烫灶上的开水锅里翻几转，烫一阵就开始刨猪毛。村里的许多老年人都看不惯，十分留恋原来古法杀猪的过程，觉得现时的做法很不过“瘾”，不少年轻人也想要看看早年辰那传统宰杀的场景。

在大家热切的期盼之中，杀猪匠大多会按时到来。这时，主人早在院子门口等候迎接，笑容满面地帮他取下背上的工具背篓，接着手里提的铁通杆，再恭恭敬敬地请他进屋里去坐下，到火盆边烘烘手暖暖身子休息，再抽支烟，喝一碗热腾腾的茶水，以便能够迅速进入自己的角色。

乡间的一些杀猪匠性格都比较耿直开朗和活跃，他们既能说会道又手脚麻利，不少人都被乡亲们称为“醒壳”“异人”。有的“醒壳”杀猪匠每到一户人家，为了讨得主人的“红包”，也常常会卖弄自己的才干，进行一些逗乐搞笑的表演。比如我们故乡齐岭村的杀猪匠钱二哥就很有个性，他每走进主人的院门口时，总会先站在院门口处不忙进门，先要向迎接他的主人说一些十分吉利的四言八句后才会走进院子：

“今天走进你家门，满屋红光瑞气升，福禄寿喜都占齐，明年更有好运气。”

“雪兆丰年好光景，办个春酒(他把刨猪酒宴取名“办春酒”)迎春归，恭喜财福双双至，幸福美满喜盈门”等等。

等一切准备就绪了，钱二哥就按照大家的要求办事，迅速卷起衣袖，站到院坝里大声招呼帮忙的乡亲随他而去，当走到主人家的猪圈处，他会高声喊起“张三李四王麻子，大起胆子要雄起，手脚麻利搞快点，把猪拉到院坝子。”的言子，然后自己去打开猪圈门，亲自带着人们钻进圈去，指挥大家拽猪耳朵、抬猪屁股，用力把一头肥猪拖拖拉拉地拽出来。接着再在众人的助力下，将其生拉活扯地按在院坝上早就摆放好的宽大杀猪板凳上。

此时的钱二哥，又想露一手，笑咪咪地站在杀猪板凳边，要先卖个“关子”，不急于马上就下手宰杀。于是他会拍拍猪身，伸手扯下猪耳朵来，悠然地仰天抬头，摇头晃脑地对着肥猪，念上一段充满无限

慈悲和怜惜的咒语：

“猪大哥喂猪大王，你莫要吼来莫要嚎，今日送你上西天，让你欢乐又逍遥。”

“帮你脱去皮大衣，换上一件紫红袍，高高兴兴离凡尘，享受富贵和荣华。”

“钱二哥要叫你一魂去，半天云上二魂销，等到明年这时候，再来当一个猪大王。”

等他深情地念唱一段后，才突然高举起明晃晃的杀猪刀，惊天动地的“嗨——”地吼出震耳欲聋的一声，迅速有力地将寒光闪亮的刀子狠狠地捅进肥猪的咽喉里。

等猪杀死后，他才转身绕过猪身后蹲下身去，将猪后蹄划开一条口子打个洞，再用力把铁通杆插进去，在猪的周身一阵捣鼓，然后鼓起腮帮子对着刀口向里边吹气，同时指挥人们用结实的竹棍木棒把猪的周身打得鼓胀起来。等人们一阵忙碌之后，猪的周身都胀了气，大家便把猪抬到不远的炕灶上，开始舀起锅里滚烫的开水烫猪毛。猪毛烫得差不多了，又用刨子将猪身刨干净，最后才抬起白生生的猪身挂到木架上。等划破猪身清理完内脏，砍下猪头下了坐腿和猪脚，接下来，把边口肉大卸成七大块八大坨，切割成若干肉块，这才算基本“么台”。

在杀猪，破蹄、吹胀、烫猪、刨毛、开膛、破肚的一个个环节中，钱二哥不时还要说些四言八句。比如：

“通杆穿蹄全身透，鼓气吹得肚皮圆，刀儿一划开膛破，取出心肝和大肠。”

“砍成块儿磴子肉，选好两块送灶房，招待客人和亲友，刨汤嘍儿吃热闹。”

“天吉利来地吉利，恭喜主人有福气，今天杀猪见财喜，猪血接了一大盆。”

猪血就是血旺财，金子银子在里边，财神菩萨找到你，你家明年走鸿运。”等等，让围观着热闹的人们欣喜不已。

此时，主人家的女主妇早就候在一旁，等钱二哥手举砍刀砍下猪身上最后一块坐磴肉后，便忙不迭地选好用来做菜的肉块和肚内的一些杂物，招呼帮忙的人将它们提进厨房，赶忙着去加工做菜。

浓浓乡情醇冽宾客

于是，热气腾腾的厨房里，主人家和大厨师傅赶忙指挥人们在烟熏火燎中忙碌起来，按照菜单上的安排紧张迅速地加工各种菜肴。

大厨师傅按照事先拟出宴席的菜单，安排红、白两案的厨师进行具体操作，由帮工打杂人员配合，在厨房内外架起的案板上，一排一排由柴(炭)火加温的大蒸笼、大镬锅内一样一样做好各道菜来。在我们村里，别看是一次普通的刨猪宴，都成为为了一些家庭主妇们厨艺竞技的好机会好平台，因为邻里之间先先后后都要办这样的刨猪宴席，大家相互地吃了东家吃西家，总有人对主人家的饭菜要评价一番，如果宴席受到人们的夸奖，主人家自会感到无比的骄傲和荣光。

刨猪宴上酒席的主要原料大都是猪身上的心、肝、血、肉，因此就得在它们之间做好加工各种菜品的文章，红烧肉、回锅肉、烧白、肉丝、粉蒸肉、炒猪肝肯定是主菜，排骨煨粉条、大骨炖藕节或白萝卜，青菜煮血旺、肉丁酸辣粉自然一样不可少。因为谁都想自家的宴席办得好又有特色，所以菜品花样必然要丰富一些，色、香、味，形能够受到客人的夸赞，不说八盘九碗都是佳品，起码要让大家记住其中几样有特色的菜肴便很不错了。

随着宴席总管的一声“开席啦——”，摆在屋子里院坝中的宴席便开始由打杂人员上酒上菜了。亲戚朋友们纷纷离开热烘烘的火堆电炉，离开激战正酣的牌桌，依次围坐到席桌上去。按照乡间的习俗，年轻一辈的长辈老者和亲朋好友，一般会被安排在堂屋或客厅里落坐，其余乡亲朋友可随便自由地入席。熟悉的人们自

然相聚一桌，能喝酒的则坐到一起，在几张席桌上摆开“酒阵”。

这时的主人家，在场面上走了一圈之后重点是要陪好杀猪匠，因为杀猪匠是今天宴席的功臣。宴席总管则负责招呼好辛苦的吹打班子，婆娘媳妇们各自管好带来的娃二，不让他们在席间乱跑乱坐。

主人家等客人们基本坐齐之后，一般都要先站在宴席的中间位置，讲一些客气的“开场白”，表示自己的热情和好客之意。能言会道的多说一阵，不会讲的则话少语短。他们主要是感谢老天爷今年送来的好年辰好运气，以及一年来团转四邻和远远近近上上下下亲朋好友的关心帮助支持。

主人讲完之后，那个杀猪匠钱二哥不甘寂寞，一般又要站在席桌中间，高举着酒杯，亮起嗓门乘兴唱上几段，诸如《十二月》的山歌：

“正月要把连箫打，二月青草山中发，三月清明青来挂，四月快把秧子插，五月南瓜牵藤藤，六月把那扇子拿，七月下田赶谷子，八月中秋吃糍粑，九月小麦种下地，十月抢到挖红苕，冬月上山砍柴禾，腊月就把年猪杀。杀年猪年猪杀啊，请来亲朋和好友，热热闹闹、闹闹热热，吃好这顿刨汤嘍嘍——”的段子，尽显他那“醒壳”和“异人”的本性。

所有赴宴的人们，在欢声笑语中闻着席桌上散发出的浓浓菜香，早就垂涎欲滴了，有些人不等主人和杀猪匠说唱结束，便猴急狗跳地举起筷子开始挟菜或打开酒瓶斟酒，迅速进入大吃海喝的欢乐境地。

杀猪匠因是当天当之无愧的功臣，一上席就会遭到主人和一带乡亲一波又一波的“敬酒”，他菜没吃到几口，肚儿里头早就装满了“猫尿水水”，要不是马上还要去下一家杀猪，人们不整他个稀泥烂醉是不会收手罢休的。

那些喝酒的亲友宾朋席桌，是院坝里宴席中最热闹的地方，大家都会举着酒杯酒碗高声地你敬我，我劝你，为了能让对方多吞一口多喝半杯，不惜“六亲不认”，都要使出各自的浑身解数，不整醉几个人绝不鸣锣收兵。

一些好事的“坛子客”都把这刨汤嘍儿的“酒席”，当作“逗猫惹草”“寻欢取乐”的阵地，那些“疯癫颠”的兄弟媳妇、野舅母子些会趁着舅子、老表、干妹夫子不注意时舀来个“帽儿头”，或在饭下塞进几大坨几大块肥大的红烧肉、回锅肉、粉蒸肉。老表、干妹夫些岂肯示弱，巴心不得趁机向大表嫂、二表嫂、野舅母子这些好战分子宣战，结果有能耐的野舅母子些会把姨哥哥、表妹夫收拾个洋相百出，或小表兄把大表嫂二表嫂弄得笑骂连天……

席间，主人会真诚地向杀猪匠师傅、席桌上的长辈老者和亲戚朋友——敬酒，真诚地表达自己的热情和好客，参加酒席的人们也会向主人致以深切的谢意。所有的客人一边吃着热气腾腾、香气扑鼻、新鲜养眼的菜肴，一边其乐融融、亲亲热热地谈乡俗、论事道、议来岁、述友谊、讲亲情，大家都期盼着来年又是一个风调雨顺、五谷丰登、六畜兴旺和人寿年丰的美好年景，共祝大家身体健康、家庭和幸幸福。

故乡的刨猪宴，是千年农耕文明的“和民风俗”代代不息的一种自然传承，是极具魅力的一道乡间民俗文化淋漓尽致展示的独特风景。一场场的刨猪宴，一次次的无限欢乐，温暖了风雪迷漫的广阔原野，沸腾了往日寂静的小山村，增进了成千上万户邻居亲朋的亲情友谊，染红了历史悠久浓烈厚重的乡情。

大喜之中的主人客人们，都在一桌桌佳肴、一坛坛美酒面前醉了。

淳朴可爱的小山村，也在一阵阵肆意的欢声笑语中醉了。