



那些年,我操刀杀年猪

□陈益



大雪过后,阴雨连绵,我的心情也暗淡起来。书房外,雨打枇杷叶“啪啪”作响,我的思绪也慢慢被拉回到2003年的旧时光里。

1

荣昌,一个冬日暖阳的上午。我和代大哥正在一个农家乐的院坝里喝茶,后院突然传来“杀年猪”的喊声,于是我们移步去看杀年猪。只见杀猪匠拿起刀,对准按倒在板凳上的猪,一刀捅了进去,片刻,刀出,血涌,猪便咽了气。

这时,前面一个半大小子转身对我吼道:“挤啥子挤?猪都杀完了。”我辩解道:“我没挤你呀。”见我反驳,他狠瞪我一眼:“没挤?难道我冤枉你?看你干精火旺的,很厉害是不是?还有一头猪没杀,你去把它杀了嘛!”说完得意地笑起来。当时的我年轻气盛,二话没说,站出来一拍胸脯:“杀就杀,多大点事啊?”

代大哥把老板喊了出来,老板走到小伙子身旁,伸手就打了他脑袋两巴掌,骂道:“二球货,滚一边去!”然后转身对我满脸堆笑说:“对不起啊,莫生气。那是我老婆妹子一个亲戚的崽儿,不懂事。”

见我坚决要杀另外一头猪,老板跟杀猪匠耳语了一番,杀猪匠给我系好围腰,又让两个壮汉把猪儿按紧,拿着刀比画着给我说了要领,然后把刀递给我。我镇定自若,一刀捅进猪的咽喉,停留片刻,拔刀,潇洒扔刀,解围腰,洗手,转身回前院喝茶。代大哥和一群朋友看得目瞪口呆,齐刷刷向我竖起大拇指:“你还会这一手?从没听你说过的呀,真是深藏不露!”

什么深藏不露?这是我有生以来杀的第一头猪。这情节有点像编小说,但千真万确,代大哥等人可以证明。倒是我自己反而蒙了,我是怎么做到从容不迫地把一头肥猪杀死的?我从未杀过猪,连杀猪刀也是第一次拿?据代大哥描述,我当时杀猪的动作一气呵成,老练得像个“大师傅”。

我百思不得其解,想了很久,最后终于找到了答案——隔代相传。

2

我爷爷叫陈中福。民国时期,爷爷是个有名的“杀猪匠”,在四川渠县、广安一带名头很响,人称“陈一刀”。到了我父亲这一代,赶上“计划经济”时代,农村基本无猪可杀,“杀猪匠”这一行当逐渐衰落。到了我这一代,改革开放的春风吹拂大地,万物勃发生机,“杀年猪”又时兴了起来,并逐渐成了城里人的时尚。每当年关将至,今天你做东,明天他请客,定好一家农家乐,选好猪的品种,约好时间地点,然后邀三朋四友或亲戚同事,吃“刨猪汤”。同时,还有钓鱼、采蘑菇、喝酒等活动,神吹海聊,很晚才结束。然后每家分几块猪肉,满载而归。这种活动,既是团年欢聚,又是休闲娱乐,一举多得。

说来也怪,自从我无师自通在荣昌杀了第一头年猪之后,每到年关,一提起“杀年猪”,我心里就莫名躁动,按

捺不住想“再搞一盘”。同事、朋友等听说我有“杀年猪”癖好,于是每到年末的周末,不是这个请就是那个迎,主题只有一个——“杀年猪”。

在我“杀年猪”生涯中,有一次最为精彩。那年,重庆富华汽车修理厂员工团年,厂长李荣升非要请我去“献艺”。推辞不过,去了,一看却傻眼了!那是一头壮如牛犊的生猪,重达520多斤。我故作轻松,问道:“从哪里弄来一头‘外国猪’?”拉猪的工人答,是他舅舅喂的粮食猪,喂了整整三年,刚从渝北统景拉来的。装车时,五个壮汉费时一小时才弄上车。

看我有点迟疑,好友张宇劝我:“这猪太大,让杀猪匠杀吧,万一杀不死多丢面子!”当时厂里已放假,几十名工人齐聚,正围着看热闹。这时我想,要是打退堂鼓,丢一次面子事小,今后只怕很难在“杀猪界”混了。于是,我心一横,挽袖,系上围腰,吩咐将猪弄上一个大铁板,准备动手。大肥猪见明晃晃的尖刀在它脑壳前比画,自知末日来临,歇斯底里地嚎叫。看看时机已到,我左手握紧猪左耳,右手握刀用力刺进咽喉……刀出,猪血泉涌。猪叫声慢慢由高转低,最后哼哼两声,断了气。我直起腰,脱去围腰,坝子上掌声四起。

猪杀得多了,我逐渐有了一些小心得。杀猪虽不难,但也有技术含量。我总结出杀猪“四字诀”——稳、狠、准、慢。进刀前要稳,要让猪极度恐惧,拼命嚎叫,直至心脏膨大;心要狠,手不能软,心狠手才有力;进刀要准,刀要透前颊、透喉、透心;出刀要慢,否则猪血喷溅得到处都是,很浪费。

3

我最后一次“杀年猪”,是在渝北茨竹。应朋友之邀,企业家何昌发、胡志文随同。

据主人讲,这头猪他喂了一年零八个月。当猪一拉出黑猪圈,它乘人不备,猛地挣脱绳索,放腿狂奔。可水已烧开,只等猪儿下锅。于是,大家伙围追堵截,协同配合,几个回合下来,终于将它擒住,捉回按倒在凳子上。

我系好围腰,接过明晃晃的杀猪刀。但奇怪的是,此猪并不嚎叫,只是望着我双目泪长流。我的心一颤,此情此景在以往多年都未见过,难道此猪有苦衷、有隐情?但我不可能自作主张把它放了,正左右为难之际,我忽然灵光一闪:“有了!”我拍拍猪头,轻声对猪说:“安心去吧,当猪终会挨这一刀的,这是定数,下辈子投胎别当猪了……”

天气很冷,众人开始催我赶快动手。听我这样念叨,大家都笑了。此

刻,猪已不再挣扎,它十分平静地躺着。我迅速完成了杀猪动作,猪儿泪停、眼闭、断气。但让大家感到奇怪的是,它只流出了一丁点儿血。等破开猪胸膛,大家才看到,此猪竟出现了大量“膛血”,从它胸腔内取出了整整六大块已凝固的猪血。祖辈人称“膛血”为“留财”。杀猪匠拉着我的手激动地说:“我杀了20多年的猪,从没有见过这种情况。听我师傅说,这世上能杀出三块以上‘膛血’的手艺已达到登峰造极的地步,那就不叫‘杀猪匠’了,应该叫‘杀猪仙’!祝贺呀,你和你的朋友们今年一定会行大运发大财。”最后一句话,说到了朋友们的心坎上,他们大喜过望,又是送猪头、送大肠,又是加钱、点烟、敬酒,把主人一家高兴得脸都突僵了。

听了杀猪匠的话,我反而困惑了:“什么‘膛血’?什么‘杀猪仙’?我有自知之明,对我来说,杀猪顶多算个‘自学成才’而已。”

当晚,我做了一个梦。梦见外婆举着一把大大的杀猪刀,追着要杀我,她嘴里不停地念着:“看把你小子能耐得?要上天了是不是?什么狗屁‘杀猪仙’?你杀生不怕遭报应吗?”我拼命地逃,跑着跑着,发现自己竟然变成了一头猪,被关进了暗无天日的猪圈里。醒后,浑身大汗淋漓,似虚脱了一般。我当即立誓:“从此再不杀猪!”

不知什么时候,雨停了。我推开窗户,天上的乌云散了,一缕阳光透过竹叶,散乱地洒进了书房。几只画眉鸟在竹枝上欢快地叫着、跳着,雨后的空气格外清新,深吸一口,通身舒畅。我忽然想通了一个道理:杀年猪和猪被宰,就如缘起缘灭,人生人死一样的,这是天理也是命数。如果世上万物只生不死,地球装不下,会毁灭。相反,如果只死不生,地球同样会被毁灭,这是天理。同样,大千世界,所有生命都有自己的命数,基因早已决定了一切。比如,一朵花能开多久?一条鱼能长多大?一只鸟能飞多高?等等。

由此,做人做事,一切看开,莫强求!

(作者系中国作协会员)

金佛山药羊汤

□信鸽

四季呈四性,养生讲究时序。比如,春日养肝、夏日解暑、秋季养血、寒冬驱寒。

冬至过后,寒意袭来,一锅热气腾腾的金佛山药羊汤成了朋友间聚会的主角。来一碗,可温中散寒,也可益气强筋。

有一次,几个大学同学从外地赶来,点名要喝金佛山药羊汤。我说:“走,带你们去‘大金佛山178环山趣驾’溜一圈,晚上在山脚一家特色民宿喝药羊汤,围炉煮茶,聊养生、聊药膳。”

一路上,蓝天环绕、青山绿水,连呼吸都是干净的、鲜甜的。

途中,我们路过金佛山头渡镇烛台峰,看到山羊在金山湖对面的峭壁上飞檐走壁。同学打趣地说:“你们这地方的山羊确实不一般,都快飞天上了。”

我告诉他们:“金佛山药羊汤里的汤料,不仅山羊产自金佛山,连药材也是本地种植的。目前,南川常年种植中药材面积达30万亩,主要品种有玄参、大黄、白芷、白术、桅子、杜仲、黄精、天麻等。”几位同学听了,都投来了艳羡的目光。

“你们定制的药羊汤出锅了,可以落座了。”老板吆喝着大家上桌。我和同学们围炉而坐,嘴巴还来不及喝汤,鼻子先吸了一口。药羊汤经过数小时的小火慢煨,羊肉鲜而不膻、嫩而不柴,汤汁浓郁醇厚、香气馥郁。

我连忙拿起汤勺给他们每人舀了一碗,添了一碗又一碗。“真是太好喝了!味道与众不同,暖暖的,驱散了冬日的寒意。”几个同学轮流把药羊汤夸赞了一番,一边喝汤一边竖起大拇指。

不一会儿,一大锅药羊汤便已见底,那浓郁醇厚的滋味在舌尖上久久萦绕,让人意犹未尽。民宿的老板为人实诚、豪爽、耿直,见此情形,又为我们续上了原汤。老板得意地说:“咱这店里的招牌药羊汤,选用的是金佛山的高山黄羊,它们以山中百草为食。小火慢煨,汤汁如牛乳般洁白,每一口都好似在品味金佛山的精华。”

这一碗汤,不仅是一道美味佳肴,更是南川地域文化的生动名片,它承载着南川人祖辈传承下来的饮食智慧,以及热情似火、淳朴好客的民风民俗。

不妨找个机会,来到南川金佛山,细细品味这一碗正宗的金佛山药羊汤,让药羊汤为你呈上不一样的惊喜与感动,带你领略金佛山独特的魅力和风情。

(作者系重庆市南川区作协会员)