

思南良田村“杀年猪”习俗调查与研究

陈卓

贵州民族大学社会学与公共管理学院, 中国·贵州 贵阳 550022

【摘要】地方性饮食习俗作为一项蕴含着深厚历史文化意义并具有鲜明地域性特色的民俗事象, 存留着族群衍生、发展的生产生活印记。在漫长的历史演进和文化的不断流变中, 思南县良田坝村的“杀年猪”文化习俗仍保留延续至今, 其根本的原因是它作为中国传统小农经济的缩影和传统节日庆祝仪式。本文拟以良田坝村为调查点, 试着对“杀年猪”习俗的过程和文化内涵开展研究讨论。

【关键词】饮食习俗; 杀年猪; 传统; 文化内涵

饮食, 正如《礼记》所言, 是“人之大欲”。每一个不同的群体都在悠长的历史长河中形成了各自特有的一系列文化, 饮食文化尤其具有鲜明的特色, 正所谓食色人之性也, 是每个人都无法绕开的生活常态, 各个民族群体沉淀的独特饮食文化是非常值得做社会学、民俗学和人类学的研究。有学者指出: “对饮食这一人类社会生活基础层面进行深入考察, 不仅可以帮助我们了解在漫长的历史时期中人类为解决食物营养问题所曾作出的艰苦卓绝的努力, 同时也有助于我们对人类社会和文化发展变迁规律的整体认识^[1]。”美食是一种经历, 一种记忆, 更是情感、文化, 甚至是一座城市的灵魂。思南味道, 也许已远远超越了它的饮食文化, 而融合在它的历史与现实之中。

到目前为止, 学界对农村“杀年猪”习俗及其深层的文化内涵还很少关注。笔者以思南良田坝村的“杀年猪”习俗为个案, 对这一在广大农村地区的传统饮食习俗所蕴涵的文化进行探讨。

1 调查点概况

良田坝村坐落在思南县宽坪乡的西南部位置, 距乡政府8公里, 东与张家寨镇相接, 北与胡家湾乡毗邻, 种植业和养殖业是农民主要的经济来源。宽坪苗族土家族乡是1992年“建、并、撤”后的新建乡, 位于思南县西北部。地处东经107°57'~108°4', 北纬27°59'~28°04', 东西长12.2公里, 南北宽19.8公里。宽坪苗族土家族乡位居贵州高原向湘西区域过渡的陡坡地带, 地势东西高, 中部稍低, 最高海拔1302米, 最低海拔581米, 属于中亚热带季风湿润气候, 既具季风性又兼具大陆性, 气候温暖, 四季分明, 但春夏时间较长, 冬秋时间较短, 春末夏初多雨, 盛夏秋始多旱, 具有夏季炎热、冬季寒冷的特征。从地貌形态来看, 良田坝村落以山地为主, 丘陵次之, 平坝地较少。全村总面积3540.2亩, 其中耕地面积729.48亩, 保灌面积64.4亩, 平均海拔846米, 林地面积2297.8亩, 用材林722.7亩, 主要农作物产品有洋芋、红薯、小麦、水稻以及经济作物油菜、花生等, 主要经济林木有乌柏、油桐、五倍子等。[[良田坝村介绍_贵州省铜仁市思南县宽坪乡良田坝村资料简介]]

久居宽坪的乡民多以同宗同姓择谷地、平坝区域, 依山傍水或沿道路两旁修屋建房, 群集成村落、村寨, 并多以姓氏命寨名再细分“湾”“组”等。各族人民饮食以水稻、糯谷为主粮, 辅之以玉米、土豆、红薯、荞麦等。菜食以自种白菜、豌豆、黄豆、红白萝卜、窝笋、牛皮菜等为主, 佐料有自种蒜苗、芹菜、辣椒、姜、葱等。油料以猪油为主, 近年来辅之以菜油、花生油。传统的建筑为木房, 一般都是坐南朝北居多, 或者立于采光较好之地, 用泥巴烧制的瓦片封顶。正房中间一间为堂屋, 内壁正中间装有“香火”(神龛), 供奉天地君亲师及历代祖宗, 此屋一般情况不住人, 平时用来堆放杂物等, 或办红白事之时用。堂屋两边的房屋, 最外边的正房多是外半间筑有灶头作厨房, 内半间作住宿用, 堂屋两边是对称。经济宽裕一些的家庭, 会在两边拓建厢房, 可以是木头建也可以是砖石结构或者混合建造。大多数住房

周围都栽种果树以及花草, 一是为了美观, 二是种取做食用或者药材。

2 “杀年猪”过程

杀年猪是我国许多民族的传统年俗之一。通常春节前一个月各家各户便开始陆续置办年货, 在良田坝村, 过年的各项准备工作中筹备一顿“刨汤肉”绝对是重中之重, “杀年猪”当天会邀请村民及其他亲朋好友到家共享共食, 在人们的心中这可不是品尝美食和庆祝犒劳之意, 还意味着一年漂泊四方的亲朋好友欢聚一堂和家庭财力的象征。

2.1 杀年猪

年猪在当年年初就被选定, 在一年之内被悉心喂养, 年猪的胖瘦影响着当地村民对主人家一年收成的评判。换句话说, 年猪的质量优良与否象征着是否天平地安, 人寿年丰。当地人认为年猪必须肥壮, 吃肥壮的年猪能祝愿来年人丁安康、粮丰畜旺。因而, 在过年前三个月就用玉米、土豆、红薯、猪草等调配精饲料喂养年猪。

吃刨汤当天, 主人家一大早就起床, 劈柴、烧水、淘米做饭、还要备好箩筐竹筛、再整洗炊具、打扫院坝等忙活不停。被邀请的村民及亲朋好友接踵而至, 杀猪匠会带着刀具(计有杀猪刀、刨毛刀、挺杆、破边刀、斩骨刀、铁挂钩等)提前到主人家, 待准备工作完成和客人都到之后杀年猪就正式开始了。

杀猪的整个过程既是充满了欢声笑语又是很血腥的, 这却也给平日里安静、祥和的小村落平添了几分热闹的气氛, 大家欢聚院坝有说有笑的回忆过去的生活、同辈之间互相调侃、长辈对晚辈生活情况的询问、大家畅谈一年所遇到的困难与奇闻轶事还有其他的玩笑话场面甚是壮观。

捉猪不只是体力活也是技术活, 通常安排个头高大有劲儿的壮汉先捉住猪的一只后腿往高一提, 其他人忙身手敏捷地提腿、揪耳、抱猪腰, 将猪摠老实后再用绳子把四个腿前一并牢牢绑住, 用杆子或是楼梯抬到院子里的长凳上。

下刀前把一个盆放至猪脖子下方用于接涌出的猪血, 另外要准备一大锅烧开的热水。宰杀前, 先烧上一大锅沸水备用。杀猪佬掏出尖刀, 对准猪的颈子下面, 用力将尖刀插进去, 一直要插到底, 越深越好。待血放完以后用于烫猪, 紧接着把猪毛刨净, 再用喷火枪将猪神从头至尾烧一道, 目的是为了将猪毛剔除得更干净彻底。当毛剖净, 将整猪倒挂树丫上, 杀猪匠就从脊背处“开边”。割下猪头, 往往要先称一下, 好预测该猪的净重, 一般是“一比十”, 假设猪头40斤, 净肉就是400斤。接下来就是实测, 也就是将砍下的半边用棒棒秤(即磅秤, 因用木棒做成, 思南人习惯称之为磅秤)一称, 就会得出整条猪的实际重量, 此举称之为“吊边”。肉从尾部砍起, 依次称之为: 坐墩、二道臀、腿筋、三线肉(或称黄鳝肉)、肚尖、软膛、腰络、宝肋、槽头、项圈共二十四块。

随后杀猪匠便手脚利落地对大肥猪进行“开膛破肚”, 大家

也开始纷纷忙活起来, 掏肠子、理板油、切割猪肉等。事毕, 主人家会喊杀猪匠割一大块猪屁股周边的肉, 期间还会开一些主人家舍得与不舍得的玩笑话, 接着便是等烹饪好吃“刨汤肉”了。杀年猪, 其实也是在为一家人一年的肉类食材做储备, 刨汤宴后剩余的猪肉一般都会被主人家用于熏制成腊肉悬挂于家中作为一年的肉食。

实际上, 各民族的年俗产生的缘由都是有迹可循的。良田坝村是一个远离城市喧嚣的偏远小山村, 在此世代生活的居民大都勤劳坚韧, 他们的祖辈日复一日的在地里辛勤劳作, 岁时节日是人们休养生息的最佳时间节点, 岁时节日更是在村落社会网格中活络人与人之间关系的“万金油”。年猪是一家人一年的主要肉食, 是辛勤劳作一年的成果, 也是家庭财富的象征, 在年猪被杀的嘶嘶咆哮声中也蕴含着的一家人对美好生活的期待。

2.2 吃“刨汤肉”

所谓吃“刨汤肉”, 也就是主人用刚杀出来的新鲜肉置办一桌菜。一来犒劳杀猪匠和前来帮忙的乡邻, 二来共庆丰年。“刨”从字面意思来看: 刨除, 可以想象木匠用刨刀推木头的场景, 在此指杀猪匠用刨毛刀刮掉猪毛的过程。“汤”在古代特指滚烫的热水, 这里指烫猪时需要用的开水。乡里的老人们说“刨汤”是指从刚杀的, 已烫好、刨好的猪身上割下来现弄现吃的肉。另一种说法则是: 刨汤本为刨了猪毛之后的热水, 按说是不能吃的, 如此说来有“不成敬意”的谦虚之意, 可理解为“咱家请您来没啥美味佳肴招待的, 喝点刨汤吧”。

等到把猪清理干净之后, 割下一大块肉送到厨房去做菜, 柴火在灶头中疯狂的燃烧, 肉在锅里逐渐冒出香气, 马上就要开始张罗“重头戏”——吃“刨汤肉”。因为是司空见惯的菜肴, 制作烹饪方式简单, 村里妇孺都会做, 所以无需请专门厨师。

吃刨汤肉的时间通常书早上杀猪, 中午聚餐; 中午杀猪则是下午聚餐。周边邻里、亲朋好友被邀相聚于主家, 或帮忙, 或围着暖炉闲坐聊天, 甚是热闹。通常会准备两道菜, 将葱、姜、大蒜、芹菜、香菜、蒜苗、辣椒、新鲜蔬菜(通常为白菜)等洗净, 以及根据自家喜好把自酿的白酒、自制的酸茄子、酸豇豆、花椒、胡椒等佐料留作备用。

刨汤肉的特点是酸辣可口, 鲜香细嫩, 油而不腻。取猪的后腿肉(肥瘦相间最佳)切片放入锅中翻炒至出油, 倒入清水煮开, 加入葱姜蒜及切成丝儿的酸辣辣椒或酸茄子等配料后盛出。剩下的则以猪内脏杂烩, 取血旺切块, 待水煮开后放入, 有些人家也会加入猪肝、大肠、豆腐等, 最后放入新鲜蔬菜及其他佐料后盛出。

食物的烹饪积淀了一方风土人情, 夹杂着当地人对所处环境的认同感与归属感, 这也正是美食的社会意义所在。过去受自然环境及生产力水平的限制, 物质条件十分艰苦, 村民们饲养牲畜是极不容易的, 平时很难吃上一顿肉, 只有过年时才舍得杀猪吃。良田坝村人民热情厚道, 注重礼尚往来, 遇到谁家杀年猪时, 都会邀请杀猪匠、周边邻居、亲朋好友, 只要赶上了就得到家中聚聚, 在一起边吃边聊, 饭后围坐在火炉边上嗑瓜子、喝茶, 好不惬意, 甚至客人离开时热情的主人还会送给朋友一块肉, 既能联络感情, 又能互通信息, 很有意义, 以至于这种“吃刨汤”文化能够相沿至今。

贵州的风味腊肉可谓是多姿多彩的, 人们可以有很多办法来制作腊肉, 通常是经过食盐浸泡三天左右开始炕腊肉, 具体的材料可以是柏树枝, 也可以是松树枝, 也可以是碳烤, 每一种做法的味道都是不一样的, 着就要根据主人家的口味和经验来选择了, 贵州腊肉是境内家喻户晓的特色肉制品, 农名工外出打工往往要带上几十斤外出务工, 家乡腊肉的味道在异地他乡的环境还有淡淡的乡愁。

传统农村腊肉制作一般在农历腊月加工, 即“小雪”至

“立春”前。细盐放入铁锅中翻炒, 并加入八角、花椒, 炒至食盐为淡黄色改用文火, 把热盐均匀地涂抹在肉块上。把抹完盐的肉块均匀地放置于清洁干燥的盆或缸中腌制, 并搭上盖子以挡灰尘, 一般冬季2至3日即可腌透。随后将肉用绳子拴好, 悬挂于通风向阳处风干, 一般需3日左右。将风干后的肉悬挂于烟熏室中, 用山木、柏枝烟熏1至2日, 温度在60℃左右。农民从山上砍下新鲜的柏树枝。树枝不能太干, 太干容易起火, 那便不能说是熏肉而是烤肉了; 树枝太湿也不行, 太湿容易熄灭, 而且熏出来的味道也不够纯正。放入缸中置阴凉处存放, 一般可达数月甚至一年(也可喷入少量白酒); 或悬挂于通风阴凉处, 也可达数月。随吃随取, 清蒸、炒制均可。

3 饮食习俗与文化内涵

3.1 为何热衷?

思南县地处喀斯特地貌, 土地贫瘠, 经济一直处于落后状态, 春冬之际多有冰雹灾害。宽坪苗族土家族乡3至4月常有倒春寒天气, 旱灾多发生在7至8月。改革开放之前, 贵州是纯农业省份, 并且土地不适宜大面积规模性种植, 几乎没有经济来源, 是人们口中的少数民族蛮荒之地。腊月杀猪后, 需在一年内保持家中有肉, 旧时条件艰苦没有冰箱, 只能将鲜肉腌制熏干留存。熏腊肉久藏不腐, 腊香味美, 瘦肉棕红有泽, 肥肉油而不腻, 农民平日里通常舍不得食用, 一般在农忙时节犒劳一番辛勤劳作或者款待宾客时用于制作佳肴。选择在冬季杀年猪, 是为了能够较好地保存猪肉, 将猪肉“腊”起来能增长食物保存的时间。腊肉的防腐能力强, 保存时间长, 并具有特殊的风味。

从对“杀年猪”、“腊肉”饮食文化的进一步剖析之中, 我们能够了解到其在文化建构过程中呈现出来的文化特征。生存是人类的基本需求, 就文化与自然而言, 文化建构是各个群体从自身生理存续的必要考量出发对其所处的生态环境进行优胜劣汰的选择过程。群体在生存需要与价值观念的平衡过程中逐渐固定成程式, 根据群体内多数认定标准对其自然环境所提供的条件进行摄取、创造和改变, 选定其中允许接纳的若干要素进行加工, 以完成自身的文化建构。

可以说, 群体的自然地理为文化建构提供硬性条件和必备基础, 规定了“吃什么”“怎么吃”的既定框架, 群体的思维观念为文化建构提供理性判断和长久谋划, 换言之, 前者提供文化“有什么”的多种可能性, 后者从多种可能性中进行选择并使之变成文化“是什么”的现实性。因此, 简单的物质决定论或环境决定论的文化观显然是片面的, 一味强调主体建构而忽视环境条件的约束性的文化观同样是不完整的^[2]。

3.2 杀猪禁忌

如今, 杀年猪成了一件大家期待的大事情, 在外面工作忙碌了一年的人们, 自家没有养猪的就在本村或周边村寨花钱买一头整猪或者半头。杀猪过程中的一些禁忌, 有些延续至今, 具体如下:

讲究一: 并非任何人有资格提刀杀年猪, 屠夫都是经过了拜师傅, 经过烧香祭拜完成仪式之后才能真正开始接单子帮别人杀猪, 在农村, 屠夫一般还兼任大厨, 红白喜事都是厨房里的掌厨大师傅, 在民间有一定的地位。

讲究二: 避开使用“亥日”或者是农历“复四”日; 在十二地支逢亥日代表的是猪的意思, 在《玉匣记》中记载, 逢亥不杀猪, 并且在中国非常的忌讳“四”字, 通“死”字, 寓意不吉。通常来说, 选择冬至过后属牛、属马的日子最好, 象征来年喂的猪膘肥大。

讲究三: 烧香, 在杀年猪时, 要烧三柱香一叠纸, 打发那些孤魂野鬼, 不要来骚扰正常杀猪。

讲究四: 杀猪匠手艺得好, 杀猪时要一刀毙命杀断喉, 称

之为“过山快”，预兆来年槽头顺：毛要刮得干净，肉也要砍得周正。一刀杀不死补第二刀，被视为不吉，若是猪挣扎到地上跑一趟，这更是预示着来年不顺。也有杀猪匠为了不补刀，捏住猪嘴堵住猪鼻子，将其活活闷死，自然，出的血也少，效果打了折扣。这样杀猪，一是不人道，让猪受了罪，二是主人家是极不高兴的。

讲究五：取下猪头和猪尾由男人高放，用于晚饭前供奉已故的祖先以及天地间的神灵，以期达成人神互惠的和谐。

讲究六：年猪虽小情谊深重，杀猪后主人家需给屠夫家以猪肉（现如今是给红包）作为谢礼双方才能在来年吉祥顺意。

良田坝村的杀猪禁忌，体现的是生于斯的人们对神灵的崇拜和对生命的敬畏，这种信仰在物欲横流的社会是非常难能可贵的了。对神灵的信仰及其呈现出的禁忌仪式是构成传统乡土文化基本特质的要素之一，这种信仰和仪式把传统乡土社会的形态呈现得淋漓尽致；各种仪式行为，在一定程度上来说都是构建社会网络结构的必要要素，二者是在社会不断发展中互相影响的。

民间信仰与仪式是民间文化体系的重要组成部分，“这一文化体系包括信仰、仪式和象征三个不可分开的体系：信仰体系主要包括神、祖先和鬼三类。恩斯特·卡西尔指出：“人类经验的每一方面都具有实在性^[3]。”在传统社会当中，由于生产力低下，能有效获取物质资源的能力十分有限，人们都是看天吃饭的，没有任何人能解释大自然发生的一切现象，此时，人类的意识形态还处于初级状态，只有将无法解释的现象归结于神灵、鬼怪等。人们渴望通过对神灵的“贿赂”得到神灵的庇佑，譬如：为了求得河神的保佑，村民会在村里定期举行隆重的仪式，挑选出童男童女丢进河里孝敬河神。

3.3 “孝”与“睦”

思南味道是大事小务与逢年过节的宴席佳肴。但凡一个村寨有婚丧嫁娶、修房造屋的事务，本寨的男女老幼帮忙理事，十里八乡的亲朋好友纷纷赶来汇聚一堂，主人家则请来厨师备好丰盛的酒席款待众亲好友。逢年过节，则是思南最浓重的美食节日。人们忙碌着备好各种美味佳肴，享受着家人团聚、欢聚一堂的欢乐和各种美食带来的愉悦。

辛勤劳动了一年的人们，都是在接近年关的时候杀年猪，一是希望能高高兴兴的过年，二是犒劳自己，三是图个热热闹闹；因此，吃“刨汤肉”成了一件十分期待的事情，不仅可以美餐一顿，还可以在这个过程中将左邻右舍凝聚起

来。在主人家的盛情邀请下，村里的左邻右舍至少每一家都要来一个代表，摆个三五桌那是普遍的场景。

在接近春节的腊月底，在村里几乎每天都是吃刨汤肉，早中晚三顿刨汤肉简直是巴适得很。在春节期间，即使是十分贫穷的家庭，随时都是一桌子的荤菜，不是请客就是做客。杀年猪这个活动，体现出的是村民对生活的热爱和对美好生活无限向往，在聚餐的过程中，把中国的传统美德传承给孩子。这些习俗的保留与传承对于农村新生代起到教育启示作用，在有形的习俗中逐渐形成无形的观念与优秀的品格。良田坝村的“杀年猪”民俗，表面看只是出于个体、家庭的原因——满足家庭对丰收、健康、运顺愿望的祈诉要求，而实际上隐含着维系个体与群体关系、巩固家庭地位、稳固社群结构的社会性目的。马林诺夫斯基曾表述过这样的观点：民间宗教是个人追求自身福利和消除不确定感的行为，是在没有掌握科学技术的状态下人们满足自己的基本生物需要的一种手段^[4]。良田村“杀年猪”习俗延续了中国传统小农经济的文化特色，即使现在的农村已然不是传统意义上的小农经济社会，但在中国的乡土社会中依然普遍存留着像“杀年猪”这样的传统习俗。

4 结语

近年来，随着思南县新农村建设的发展，外出打工人员纷纷回乡创业，大力发展种养殖业，广大农村渐渐恢复了往日的勃勃生机，杀年猪吃刨汤肉不但传承了思南农村邻里和谐、家人团聚的习俗，还成了思南乡村旅游招待吸引城市客人的一大特色和亮点。良田坝村“杀年猪”习俗有其独特的地域性特色、民族性特色，在铜仁地区具有一定的代表性，“杀年猪”习俗在当地形成极具特色的饮食文化符号。全球化浪潮席卷之下，良田坝村的“杀年猪”饮食文化习俗体现的是西南地区传统乡土社会的典型特征，是对传统文化的接续，也是现代文明的点缀，因此其文化价值值得深究。

参考文献：

- [1]王利华. 中古华北饮食文化的变迁[M]. 北京: 中国社会科学出版社, 2000: 04.
- [2]何明, 张雪松. 文化协商与文化重构: 云南饮食文化及其旅游开发的解释[J]. 西南边疆民族研究, 2014 (02): 1-5.
- [3] (德)卡西尔. 人论[M]. 上海: 上海译文出版社, 1985: 99.
- [4] (英)马林诺夫斯基. 巫术、科学、宗教与神话[M]. 北京: 商务印书馆, 1936: 78.