

□文/图 本报记者 王璐

丰收是什么？也许你会说，是田野里满地的金黄，也是农民们上扬的嘴角。而在我们内蒙古地区，还有一种丰收叫年猪菜，俗称杀猪菜。农民开春时抓回家的小猪崽儿，经过一年的精心喂养，到了冬天正好肉嘟嘟、圆滚滚，一个个膘肥体壮。待农历年年底，一进入小寒节气，村民们开始“磨刀霍霍向猪羊”，迎来了吃年猪菜的好时节。左邻右舍、亲朋好友都来帮忙，当天的年猪菜油汪汪、香喷喷，动辄三四百斤的猪肉足够一个家庭吃上一整年。因此，吃年猪菜不仅是迎接新春最早的狂欢，更是另外一种丰收。

▲餐桌上的美味——扒肉条



美味年猪菜 一品丰收味

年猪菜 是分享更是幸福

其实，在呼市的农村吃年猪菜时，免不了要用地道的胡麻油来炸上一锅黄澄澄的油炸糕，土豆韭菜馅、土豆地皮菜馅、豆沙馅等都有，完全取决于巧手家庭主妇的手艺。有的人家还会提前生豆芽，到时候再拌上几个凉菜，一桌子饭菜就丰盛了。如今，尽管生活条件好了，这些菜都可以买来吃，但因为追求绿色、健康的饮食理念，人们还是习惯自己生豆芽、炸油糕，来答谢过来帮忙杀猪、做年猪菜的亲朋、邻居。把丰收的喜悦分享给别人，或许这就是年轻人所谓的仪式感吧。



香喷喷的年猪菜

“小寒宰羊，大寒杀猪。”据呼和浩特市历史文化研究会会长、民俗学者韩国栋介绍，这时，我国北方的大部分地区白雪皑皑，气温都在零下10摄氏度以下。“进入大雪节气以后，北方农村最为常见的场景就是杀猪过年了。每年这个时候，农活基本结束，村里生活不错的农户都会杀头猪，邀上乡里乡亲热热闹闹地吃一顿年猪菜。”韩国栋说。

至于为什么要在年底杀猪，村民们聊起来无外乎两个原因，一是因为冬天天气寒冷，不管再怎么精

心喂养，猪也不长膘，因此就没有留着过年的意义。二是因为外面天寒地冻，家里的仓房、凉房就是天然的冰箱，有利于肉类的保存。因为这两个原因，所以就要赶在年前杀猪吃年猪菜，再把剩下的猪肉储存起来，也会做成扒肉条、肉丸子、腌猪肉等留着过年吃。

吃过年猪菜的人总忘不了那个味道，但要是具体形容起来，十个人有九个人会说：“也不知道因为啥，那天的猪肉就是特别香。”也许是因为劳碌一年终于收获的欣喜，也许是亲朋好友围坐一起的放松，又或许是憧憬起来年计划时的兴奋与期待……多种感情交织在一起，才是年猪菜的幸福所在吧。

年猪菜 是美味更是喜悦

为了探寻年猪菜的地道做法，记者前不久来到了“魅力和林携手向新 美丽乡村迎新年”和林格尔跨年狂欢暨2023年台格斗年货节、年猪菜活动现场。那一天特别热闹，城里居住的人奔着土特产，尤其是年猪菜，驱车从市区赶来，村民们则穿着大花棉袄，在活动现场为了一顿年猪菜而忙碌着。

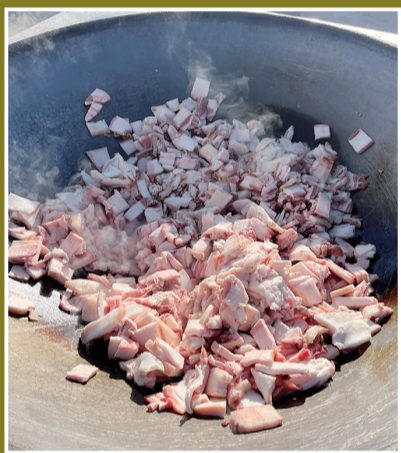
上午10时，新鲜猪肉已经下锅，不放过任何调料，光是煸炒的香味就让人垂涎欲滴。待猪肉煸炒至白色，榨出了油脂，就可以放入葱、姜、蒜、花椒、大料等调料翻炒了。村民们拿着特制的大铲子在大铁锅里卖力翻

炒着，氤氲升腾的水汽挡不住村民们的张张笑脸。随后，他们又陆续往锅里放入土豆、豆腐、粉条和酸菜，加水炖煮，看似配料平平无奇，但是这一锅年猪菜却散发着独特的香味，让人就想守在锅边静静等待。

“开锅啦，吃年猪菜啦！”伴随着一声声吆喝，经过一个多小时的炖煮，年猪菜出锅了。土豆软烂适中，就连豆腐的每一个细孔里都吸满了汤汁，拿筷子夹上满满地塞上一大口，猪肉的鲜香和酸菜的香味在嘴里交织出独有的滋味，让人忍不住感叹：“好吃，太好吃了！”

虽然很忙碌，但是每个人脸上都洋溢着幸福和喜悦。“小寒宰羊，大寒杀猪。这两天村里都在杀猪，吃了年猪菜，再把猪肉一卖，又能多点收入。”刘丽丽笑着说。

记者看到，借着年猪节举办的契机，活动现场还设置了销售胡麻油、杂粮、本地鸡等农产品的展销区，还有现场制作的炸糕、肉丸子、扒肉条、粉条、农村豆腐等美食摊位。在这场精彩的年猪菜盛宴中，村民们享受着丰收的喜悦，迎接美好的新年。



新鲜猪肉下锅啦



戴着大红花年猪



村民正在煸炒猪肉