

杀年猪,过大年,玩的就是“鲜”

君源有机,健康就是这么任性!

前几天,朋友圈里卢老师发了几张老家的图片,瞬间在忙碌的都市生活中感觉到了星点年味,原来年关已近了。宁静平缓的小山坡上,稀稀落落地点缀着几座古朴的青瓦房,两个火红的灯笼已高高悬挂于各家各户的门梁上,猪圈里的猪伸出头嗷嗷待哺,一位步履蹒跚的老妇人正端着猪食儿走向猪圈。年味还是那个年味,只是平添了几分萧瑟凄凉之感。

王丹桂

记忆中杀猪那件大事

看着似曾相识的照片,思绪一下子拉回到了儿时的记忆。那时候,对于我们小孩来说,放寒假就意味着要过年了,一年中最盼望的日子就要到了。那时家里不苟言笑的父亲也会偶尔露出难得的笑容,紧锣密鼓地张罗着年货,鸡鸭鱼肉源源不断地往家提;慈祥和蔼的母亲则会牵着我和妹妹,去附近的镇上采购一家人的新衣、新鞋。而进入腊八,孩子们的天堂就彻底到来了。三五成群的小伙伴们噙着瓜子、舔着糖果,嘻嘻哈哈地唱着、跳着,偶尔邻居家的小男孩路过,假装不经意地扔下一颗鞭炮,吓得我们四散而去……那时候的年味是如此浓烈!

而如今,说起年味,90后、00后的小孩越来越无感;只有70后、80后的我们还有些许

熟悉的味道停留在儿时的记忆中。长大后为生活奔波的我们有谁还目睹儿时杀猪时的热闹场景,又有谁还记得当年年猪的美味。那时的时光,那时的年味是何等欢乐。

那时,对于农村来说,杀年猪村子里各家各户一年一度的盛事,一般选在腊月二十七进行,也有提前至二十五的。杀猪前,家里一般都吃得比较素,杀猪当天会叫上七大姑八大姨,仿佛开一个农村大party。一户杀猪,全村人赶来围观。而年幼的我们最常做的一件事儿便是在刀插进猪脖子的时候放一个鞭炮送它一程。

犹记得杀猪前,杀猪匠会提着刮子、挺子还有那把挺吓人的杀猪刀乐呵呵地走向猪圈,我和小伙伴们便连蹦带跳像过年一样欢

喜。可是到了动真格的时候,我们又揪心地躲进了屋里,趴在窗台在结霜的玻璃上呼热气,融开一个瞭望孔,只见猪拼命地挣扎嚎叫,幼小地心不由得颤抖着,直想哭。

直到听不见叫声了,我们才敢拉开门缝去一看究竟。刚刚还生龙活虎的老母猪一动不动地躺在外屋矮桌上,杀猪匠在猪的一条后腿后割开一个小口,然后把一根像炼钢钎一样的挺子插进猪的皮肉之间,并不断地活动,抽出后,再把嘴贴在那个割口用力吹,一会儿工夫,那猪就鼓胀起来,像个长了短腿的大气球。把“气球”扎紧了,就该进行下一道工序——褪毛。几个壮汉把猪抬到盛满开水的大铁锅上,边浇热水边用刮子刮猪毛。半个多小时后,不管是什么颜色的猪都一律

变得白净净、胖乎乎。再下面的工序我们通常就无心再看了,刚刚的悲伤也不知都跑到哪去了,一哄地跑出去疯玩儿,只等着午后回家享用那引得连做梦都会流口水的猪肉了。

那时猪肉的味道也是格外香。一到饭点,不用大人叫,我们就老早地如小鸟般归巢了。红着脸蛋子、搓着冻得不听使唤的手,围在锅台边看那肉在锅里翻滚,烩酸菜咕嘟咕嘟地冒着气泡,闻着就口水直流。接下来的日子,每餐都会在炖菜里放几块大肉,其余的全部用冰块埋在窗户根下,再浇上几桶水,严严实实地冻起来。等到春节前的时候才刨开冰,把肉取出来炖上一大盆,够吃上一个正月。

君源有机农场“拼猪”活动火热报名中

随着近些年来人们生活水平不断提高,猪肉也敞开供应,杀年猪反倒不合算,杀年猪的场景也越来越罕见,常年在都市生活的我们更是无缘见到,只剩下我们对儿时杀年猪的向往与回忆。

曾经无忧无虑的孩童早已长大成人,过

上了为人父、为人母的琐碎生活,操持年货也已成为当下我们的必备功课。可是,网络上、新闻里食品安全问题层出不穷,注水猪肉事件也炒得沸沸扬扬,如何吃上放心肉成为我们的头号难题。

闲聊之余,同事小陈说,她们家去年过

年是在君源有机农场备的年货,蔬菜肉类都特别新鲜,家里老人、小孩都吃得特别高兴。最近,君源还推出了“拼猪”的活动,选取了精心饲养的生态散养黑猪,作为众筹产品。在半个月的时间里,按照猪肉分割示意图向郑州的朋友征集猪肉预订意愿,半个月后按

照预定意愿宰杀分割这头黑猪,并在宰杀完成后24小时内送货上门,如果有兴趣也可以全程参与宰杀。

听到这里,儿时杀年猪的场景历历在目,情不自禁地拨通了君源有机农场的热线……



君源有机农场

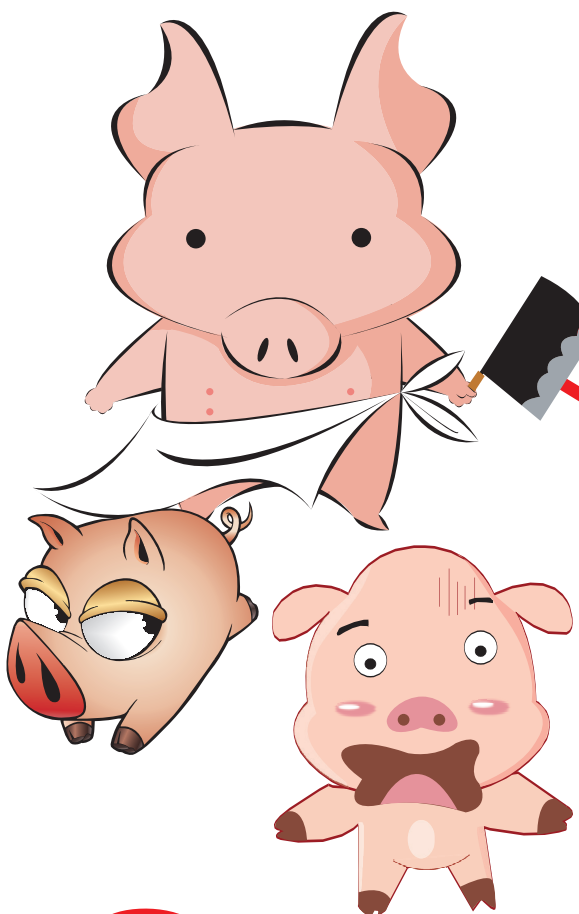
奔跑吧 小猪蹄



君源2015年春节精选有机礼盒

君源有机农场“拼猪”活动正紧密筹备中,好吃又好玩,前五头预订成功者更可免费获得君源原生五谷一箱,杀年猪,过大年,拼猪活动走起来!

拼年猪热线:18839780106



400-6650-258



君源有机商城



君源有机生活圈



君源拼猪活动