

杀猪“过油”“越过越有”

□记者 黄增瑞 文/图



年是一曲生动的歌，年是一壶醇香的酒。
进入腊月，特别是腊八以后，大人小孩都被即将到来的新年吸引。20世纪八九十年代，许昌的农村家庭一般都会杀猪“过油”。“过油”就是用油炸各类食材，如丸子、藕夹、鱼块儿、豆腐等。“过油”后的食材香味四溢，引诱着孩子们的味蕾，把即将到来的新年喜庆气氛推向了高潮。



许昌胖东来生活广场的腊肉琳琅满目。



许昌群英会大酒店做的“过油”鱼。



市南关村小学的学生学包饺子。

杀年猪

围着灶火吃“猪下水”

“我的老家在许昌农村。小时候，每逢过年家家户户都会将养了一年的猪杀掉，大的猪有二三百斤重。”河南省作家协会会员、河南省政协文史委特邀撰稿人葛国桢说，小时候放学后，他经常和同学到屠夫家看杀猪。

由于新年即将到来，需要杀猪的人特别多，屠夫家的院子总是围满了人。身材壮实的屠夫会在大家的帮助下把猪抬到一个大木板上，然后让猪的主人拿来一个大盆放在猪头下面。只见屠夫左腿前伸，后腿下蹲，上身前倾，左手用力抓住猪的一只耳朵，右手从腰间拔出一尺多长的杀猪刀，在身上擦了两下后，对准猪的颈部就是一刀。随着猪的一声嘶吼，屠夫用力转到刀把，猪血会顺着刀口喷出，不一会儿就能接小半盆。然后，屠夫把死猪放进盛有热水的锅里刮毛，抬出来后挂在空中开膛破肚。

“吃‘猪下水’是我们儿时一年中最解馋的事。”葛国桢回忆说，猪头、猪内脏、猪脚经过清洗后，被放进大铁锅里，经过几个小时的大火烧煮，肉香会溢满整个院子。

“吃肉了！”随着母亲的呼喊，一家人跑到厨房，一人一碗“猪下水”。“大家或蹲或坐，围在灶火旁，啃猪蹄、吃猪尾、喝肉汤，直到吃得满嘴流油。那种场景，让我至今难忘。”

“过油”

俗话说“越过越有”

1月30日，许昌市餐饮与饭店行业协会会长李钢对记者说，“过油”一般是在腊月二十八至大年三十儿。烧一锅滚油，炸出丸子、藕夹、鱼块儿、豆腐等美食，既为过年待客备下了“压碟菜”，又营造出了红红火火过大年的气氛。

“‘过油’这天，我的母亲会早早地起床准备各种食材。”李钢回忆说，他小的时候，母亲会在做丸子的肉馅儿里加入葱花、姜末；做藕夹的时候，会在两片藕中间加入肉馅儿、压平，然后裹上面糊；做鱼块儿的时候，会用姜末、胡椒粉、盐腌一会儿，等一切准备就绪，过油就正式开始了。

“‘过油’时，母亲一个人忙不过来，会让父亲帮忙。只见他手握漏勺像个大厨一样，掌控着油的温度和油锅里的美食。”李钢说，食材在油锅里翻滚，寓意“翻身”，表示新的一年将有新的开始。“过油”也有“越过越有”的寓意。

“当我放学回家看到父母在‘过油’时，我总会从盛放美食的盆里偷吃的，母亲总是拿着筷子吓唬我，教育我不能偷吃。但当热乎乎的美食触碰到我的味蕾时，我早就溜之大吉了。”李钢说，“过油”的过程是一家人最宝贵的快乐时光，滚烫的热油炸出一锅锅浓香四溢的美食，也把过年的喜庆气氛推向了高潮。

吃饺子

永远改变不了的习俗

饺子是中原的传统食物，许昌人过年绝对少不了饺子。腊月二十三吃饺子，除夕吃饺子，大年初一也要吃饺子……可见，饺子在许昌人心中的分量。

“一言难尽！曾经一年能吃上一顿饺子都是我们的奢望。”2月1日，说起过年吃饺子，许昌金色六零艺术团团长郭瑞全一声感叹。郭瑞全说，曾经他家的条件不好，再加上兄弟姐妹们多，平时他们肚里油水就少，一年到头就期盼着过年能吃顿饺子。

“那时候过年，母亲会把家里仅有的一斤猪肉剁碎，多掺些萝卜，盘成一大盆饺子馅儿。然后，一次包几百个饺子，摆满厨房的角角落落。”郭瑞全说，当他的母亲将饺子煮熟盛到碗里后，他们兄弟姐妹就会三下五除二地将一碗饺子一扫而光。看着他们狼吞虎咽的样子，他的母亲总会偷偷地抹眼泪。

“腊月三十晚上吃过饺子后，家里条件好的，大年初一会再给孩子们包一顿饺子吃，条件差的就只能等到正月十五元宵节才能再吃上一顿饺子了。”郭瑞全说，虽然当时饺子馅儿肉很少，但对于他们兄弟姐妹来说，却是难得的美食。如今，随着生活条件越来越好，饺子馅儿的种类越来越丰富。但至今，他依然喜欢吃家里包的萝卜大肉馅儿饺子。

如今，饺子不再只是春节才能吃到的美食。超市里销售的饺子口味儿繁多，啥时候想吃，买一袋一煮即可。但不管怎样，过年吃饺子的习俗永远都不会改变。

许昌时刻



扫描许昌时刻视频或抖音二维码，可观看相关精彩视频。

