

霜刀削下黄水精
月斧斫出红松明

猪肉记

□记者 沛文 若琦 高原

本周五(3月22日)即将举办的2024年普陀区“全民篮球季”·村BA区级总决赛冠亚军决赛中,普陀本土特产名品“沟头井”土猪猪肉将作为奖品之一在颁奖仪式上闪亮登场。笔者曾见到过该猪肉烹成“蒸白肉”,上桌之后,其与寻常猪肉相较,品相极不一般,可谓薄透晶莹赛软玉,香飘四溢沁心脾,属实吸睛。入口更觉绵软易融,回味无穷。

本文就此延伸,讲述下猪肉的前世今生,以飨读者。

九千余年的圈养史

早前,研究人员通过分析化石,确定猪这个物种早在四万年前就已经出现在地球上了。之后,一众学者认为,国人开始驯化野猪并圈养大约是在距今9000年前的新石器时代。

能查到人们最早食用猪肉的文字典籍是先秦诗歌总集《诗经》,其中提到:“执豕(即猪)于牢,酌之用匏,食之饮之,君之宗之”,寥寥数语描绘的是当时人们宰猪吃喝的场景。

然而,夏商周三代,由于生产力有限,猪肉的普及率较低,普通百姓很少能吃到这种肉食。依据《礼记》的记载,直到周代,除了天子可以食用牛、羊、猪这“三牲”,能吃到猪肉的也就是士大夫了。春秋时期的典籍《国语》描述在越国(今浙江省一带)为了鼓励生育,增加人口,奖励猪肉给生了女儿的家庭,足见彼时猪肉的珍贵。

战国时期至秦代,由“耕战”这种模式的推广,牛与马在农业生产和军事意义上作用凸显,导致猪在人们心目中的地位直线下滑。两汉时期,社会较为安稳,民间有人将饲养家猪作为职业谋生,使得其养殖量一度能够与养的养殖量“分庭抗礼”。然而这样的态势并没有持续很久,在混乱的南北朝时期,随着北方游牧民族的大量涌入,食用牛羊肉的风俗影响到了中原地区乃至江南地区,民间养猪规模随之迅速萎缩。

胡风盛行的唐代,羊肉的风靡程度依旧超过猪肉。由于唐代禁止屠宰作为“稼穡之资(种植与收割的工具)”的牛,猪肉再次有了与羊肉“抢占”市场份额的机会。北宋的贵族沿袭了唐人热衷食用羊肉这一特性。著名诗人苏轼曾在诗作《猪肉颂》提到,当时被贵族边缘化的猪肉甚至达到了“价贱如泥土”的程度。也正因为价格低廉,反倒助推猪肉成为了普罗大众的“心头好”。记录北宋首都开封城见闻的典籍《东京梦华录》里提到“唯民间所宰猪,须从此(南熏门)入京,每日至晚,每群万数”,开封城每日的猪肉宰杀能够达到上万头的量级,可见当时消费量之大。

苏轼还研究出了“净洗铛,少著水,柴头罨烟焰不起。待他自熟莫催他,火候足时他自美”的猪肉“小火慢炖”法,成就了闻名遐迩的美食“东坡肉”的诞生。论起如何食用猪肉最为养生健康方面,作为老饕的苏轼也有自己独到的看法,其认为“五日一见花猪(即小猪)肉”的饮食节律为最宜。然而在实际生活中,苏轼自己却做不到这一点,嗜食猪肉的他,往往“早晨起来打两碗,饱得自家君莫管”,可谓率性洒脱。



名声渐起的家畜肉

在苏轼这位大家的宣扬与推广下,猪肉在民间逐渐名声大噪起来。之后伴随着宋廷南渡,猪肉终于迎来了“风口”;南方是典型的农耕区,没有足够的草地适合放牧牛羊。再者,随着南宋时期经济与文化繁荣发展,高速膨胀的人口需要生长速度快、体量大、价廉物美且能饱腹的家畜支撑,于是猪成为了人们眼中的不二之选。此外,养猪还能作为农作物稳定提供积肥,更是深受农户推崇。

养猪规模的提升,惠及了千家万户。根据南宋诗人陆游在诗作《游西山村》中描述:人们在每年春天祭祀土地神的“春社日(宋代为立春后第五个戊日)”时,将宰杀的猪肉、鸡肉与腊酒作为祭品,并用来招待贵客;又根据其所作的《秋词》描述:秋天丰收时节,人们载歌载舞,“灶釜日餐猪羊”。

明代的人口数持续激增,为了保证猪肉的供应,养殖户数量

达到了空前的高峰。明初,猪肉坐稳了国人肉食的“头把交椅”。明代中期开始,猪肉也成为了明廷宴饮中“座上宾”。到了明末崇祯时期,根据《酌中志》所载,皇家过年的宴席菜单上出现了烧猪肉、猪灌肠以及猪臀(即脊梁骨)肉等以猪肉为主原料的菜肴。著名医学家李时珍了解到宫廷乃至民间的人们都如此热衷食用猪肉后,不得不在《本草纲目》中感慨道:“猪,天下畜之!”

清代的人们研究出了更多猪肉烹调法,从而进一步增加了猪肉菜肴的品类。美食家袁枚在其所著的《随园食单》的《特牲单》中赞誉“猪用最多,可称广大教主。宜古人有特豚馈食之礼”,并且列举猪肉烹作红煨肉、油灼肉、火腿煨肉、台蟹煨肉、荔枝肉、八宝肉、酱肉以及蜜汁肉等菜品方法,详细描述了猪头、猪脚、猪内脏以及猪油的烹调法。据统计,该著作提及的与猪肉相关菜肴竟有43道之多。

时来运转的土猪肉

如今的国人对猪肉的热情依旧不减,无论是家中还是餐馆、路边摊,都有以猪肉、猪骨以及猪内脏为原料菜品的踪影,烹饪手法更是五花八门。

上世纪六十年代,猪肉被定义为“六畜之首”。改革开放之初,猪肉消费就占到国人肉类总消费的八成。2014年,国内猪肉产量达到了5671万吨,占到肉类总产量的65%以上。2018年,国内总消费量达到5400多万吨,是羊肉消费量的十倍以上,同时也占到世界猪肉消费总量的一半以上。另据农业农村部数据显示,2023年,我国居民家庭年人均猪肉消费量达到了30.5千克,同比增长13.2%。近年来,国内的生猪存栏量、出栏量以及猪肉产量更是稳居世界第一。2019年,我们浙江地区人均猪肉消费量达到22千克,位居全国前十,俨然成为猪肉消费大省。

然而,我们最常食用的白色表皮家猪,其品种却并非来源我国本土。国人驯化的本土家猪都是源于野猪,因此表皮或呈黑色,或呈花色。市场上这些白色

表皮的家猪均是由我国上个世纪后半叶从苏联小规模引进的“大白猪”、英国的“约克夏猪”、丹麦的“长白猪”以及美国的“杜洛克”猪杂交、优化后的品种。引进培育这些外国品种的家猪主要是因为其生长速度快、体型更为壮硕、单只产肉量高。在很长的一段时间里,这些“洋白猪”的规模养殖很好地满足了人们对于猪肉的食用需求。

随着物质条件的富足,人们不再满足于这些白色表皮“商品猪”维持的“吃饱”,开始追求“吃好”。黑猪的优点逐渐被人们所重视起来:它们的脂肪分布更为均匀,肉质更为细腻软糯,色泽也更为晶莹剔透,蒸煮焖炖后,香味扑鼻。其营养价值较高,肌肉所富含不饱和脂肪酸、氨基酸、蛋白质、维生素以及铁元素更是让白猪“相形见绌”。

在我们舟山地区,明代嘉靖年间的《定海县志》和清代光绪年间的《定海厅志》都提到本地居民一直圈养的都是“豕”。这种“豕”即指的即是形似野猪的“土猪(黑猪)”。

2011年,友人提出打造具有本地特色放养猪品牌的建议,让陈明茅塞顿开。他开始关注更为优良的品种。筛选掉“宁夏黑猪”、“北京黑猪”等品种后,他将目光放到了浙江本土产且是中国猪肉“四大名品”之一的“两头乌”黑猪(这种猪即是制作“金华火腿”的原料)。于是,他将“两头乌”黑猪作为母本,将“巴克夏”黑猪作为父本,成功培育出来了“沟头井”土猪。

陈明向记者介绍,“两头乌”这个传统名品种优点是皮薄,肉质软糯鲜嫩,其缺点是生长速度缓慢,一年多的时间只能长到150斤,而白猪往往在5个月半就能长到250斤。而且“两头乌”的肥膘多,并不符合人们如今的健康饮食观念。作为父本的“巴克夏”黑猪是世界上能生产最多雪花肉的猪种,其雪花瘦肉口感鲜美、肉质松软。其缺点是单胎产子率低,每胎只有7到8头,仅为白猪的一半。



共富路上的名品牌

如今,在举目都是白猪猪肉的舟山地区菜市场里,虾峙人陈明所创的“沟头井”品牌土猪猪肉却颇有“一枝独秀”的意味。

1997年,身为退役军人的陈明承包了虾峙镇唯一的猪肉屠宰场,每天屠宰猪的数量约莫10余头。据他的了解,在上世纪90年代至本世纪初,虾峙镇

的居民每年能消费数千头猪。然而,相对于这不小的需求量,生猪的供应却时常难以为继:虾峙远离舟山本岛,生猪的运送只能依靠海上运输,遇到大雾、大风乃至台风天,往往航班不定。而高温、低温天气也会造成生猪或生病或死亡的情况。更令人头疼的是,运过来的生猪往往像是“开盲盒”一样不知其品质如何,只有接收检查后有能知晓,这就造成了极高的经营风险。

思维敏锐的陈明想到了一个化“危机”为“商机”的办法:自己开办养殖场。2007年,向来说干就干的他在亲朋好友的帮助下,投资150万元开办了“沟头井”养殖场。

起初,“沟头井”养殖场圈养的也是白色的“商品猪”。陈明虽然在饲养上力求原生态,有效地提升了猪肉的品质,但这些品种的肉质与口感始终没有达到他的预期。

2011年,友人提出打造具有本地特色放养猪品牌的建议,让陈明茅塞顿开。他开始关注更为优良的品种。筛选掉“宁夏黑猪”、“北京黑猪”等品种后,他将目光放到了浙江本土产且是中国猪肉“四大名品”之一的“两头乌”黑猪(这种猪即是制作“金华火腿”的原料)。于是,他将“两头乌”黑猪作为母本,将“巴克夏”黑猪作为父本,成功培育出来了“沟头井”土猪。

陈明向记者介绍,“两头乌”这个传统名品种优点是皮薄,肉质软糯鲜嫩,其缺点是生长速度缓慢,一年多的时间只能长到150斤,而白猪往往在5个月半就能长到250斤。而且“两头乌”的肥膘多,并不符合人们如今的健康饮食观念。作为父本的“巴克夏”黑猪是世界上能生产最多雪花肉的猪种,其雪花瘦肉口感鲜美、肉质松软。其缺点是单胎产子率低,每胎只有7到8头,仅为白猪的一半。

作为两者杂交后产生的新猪种,“沟头井”土猪大幅度保留了两者的优势,其瘦肉率和生长速度相较于“两头乌”有了大幅提高,其体重在10个半月时能达到230斤以上。肉质更是红润细腻,肌肉剖面呈现大理石纹,瘦肉富有嚼劲,口味鲜甜。

这些喜人的改变也离不开陈明在饲养过程中采用的技术手段:例如采用苜蓿草(舟山方言里称之为“草籽”)、菜籽饼、玉米、麸皮等粗粮饲料“粗饲慢养”。对公猪采取“去势”阉割法,对母猪使用当地古法“小挑花”绝育,减少猪体内的激素分泌,使猪肉达到“去腥增香”的效果。至于体格不够健硕、体质较为羸弱的土猪,陈明规划了大一片放养区,让这些猪在山清水秀的环境里“强身健体”。如今的50亩养殖场里,放养区域就占到了15亩。

养殖场除了放养区,还设有猪舍、饲养加工区、生产区、种植区、美丽牧场展示区以及生活区、办公区等功能区块。硬件设施之外,陈明还建立了一套完备的饲养管理制度和严格的疾病防控制度。

得益于区、镇两级政府在设施配套、资金补助以及品牌推广方面的帮扶,加之“沟头井”土猪猪肉本身在市场上优良的反响。如今的“沟头井牧场”里12栋猪舍总面积达到了7700平方米,单栋猪舍能够圈养300至500头猪。2023年,该养殖场土猪出售量达到5200余头,产值达到了2800万元。

“要让海岛上的都吃上好猪肉,还要带着村民致富”,这是陈明一直以来的梦想。如今,分布在本岛的14家“沟头井”线下门店和仓库里,30名工作人员均为虾峙籍村民。

在陈明的努力下,“沟头井牧场”靠着科学的管理和猪肉的卓越品质,先后获评“省级美丽牧场”“浙江省十大猪肉优胜品牌”“浙江省绿色农产品示范基地”“浙江省农博会金奖”等殊荣。

未来,陈明想在借鉴金华的“熊猫猪猪两头乌国际牧场”运营模式的基础上,将“沟头井牧场”打造成一处集民宿、餐饮、露营、亲子活动、教育研学

