

挖冬笋、打糍粑、围着土灶吃火锅……

过个最“淳”的年

王莹

这几年总有人说年味淡了，不想过了，再也找不回儿时过年的味道了，也许这是因为你没在淳安过过年。在咱淳安过年，玩民俗、住民宿、吃地道的农家土味，过最“淳”的年。



到村里过年 年味最浓

在农村，每到年底，家家户户都会杀年猪吃年猪肉，准备起烧年夜饭的猪肉。现在离过年的日子越来越近，淳安多地农村正掀起一股吃年猪肉的风潮，年味渐浓，不少乡村民宿推出吃年猪肉的活动吸引了许多大城市的游客。文昌就有这么一家民宿，多年来他们专门养淳安花猪，吸引了许多来自上海、杭州等地的游客。

有人说，但凡吃过花猪肉的，一定会觉得这是一辈子吃过最美味的猪肉。淳安花猪产于淳安县境内，以色鲜、汁多、味香、质嫩而出名，是腌制火腿、腊肉的优质原料，它还是浙江省16个地方优良品种之一，是我国地方猪种基因库中的宝贵品种。

农事体验欢乐多 农家土菜味道正

鸡是大伙一起抓的，笋是刚刚从山上挖来的，灶是自己烧热的，这些菜都是我们自己烧出来的，绝对绿色又健康，味道好极了！来自杭州的陈女士开心地说。

最近，姜家镇上玉泉村方盛果园可热闹了。每到周末，这里的土灶全开，游客们围着土灶烧饭，热火朝天。正如游客陈女士所说，在这里吃饭要自己动手，鸡要自己去抓，鱼要自己去鱼塘钓，菜要自己去地里挖，做饭烧菜要多人合作，洗菜、切菜、烧灶、生火、炒菜。

文昌王家源村有一家名为“乡非云舍”的民宿，从十年前淳安花猪濒临绝种的时候，响应政府号召，养起了花猪。十年过去了，喜爱吃花猪肉的游客越来越多，花猪产业越做越大，民宿的交接棒也从父亲交到了儿子的手里。

现在的民宿负责人何琪峰告诉笔者，从上个月开始他们就陆续接待了为吃淳安花猪而特意赶来的游客。这些游客大多以家庭或者团队为单位来到民宿，体验年猪肉的制作过程，感受农村过年吃年猪肉的热闹氛围。来自上海的王先生说：傍晚时分，炊烟袅袅，一家人围坐在火炉边，吃着猪肉火锅，这才是过年。淳安花猪果然不负盛名，味道真的很棒！

当一道道美味的菜肴热腾腾地出锅，那滋味有多好，只有自己知道。

过年打糍粑，主妇们负责洗米淘米、架甑烧火、准备糍粑，男人们打熟糍粑，孩子们围观热闹，年味随着木杵棒交替有节奏地捣杵着渐渐浓了。而现在，不必等到过年，在方盛果园，在淳安的每一个农村里，我们都有机会看到这样热闹的场景，亲手试试怎样捣出香糯可口的糍粑。

还在等啥，这样好玩有趣的过年，赶紧约起来啊！

