

《乡村过大年》(二)

# 到康庆农庄体验乡村传统年味

谢小凤

“过了腊八就是年”。春节临近,建德农村的节日气息愈加浓厚。第一站,本刊带领大家走进莲花,体验了一把莲花镇的民俗旅游文化节。接下来,笔者将继续带领大家走进建德乡村的大街小巷。第二站,康庆农庄。在这里,可以寻找老底子的年味,回归传统过年习俗,杀年猪、打年糕、送春联,集聚南北干货、腌制美食等各种年货,体验建德本地年俗年味。

## 大红灯笼挂起来 火红年味浓起来

大红灯笼寓意喜庆、吉祥,是过年必不可少的元素。这几天,康庆农庄不少地方已经挂起了大红灯笼,让年的氛围越来越浓,让冬日的建德越来越有味道。

走进康庆农庄,只见道两旁、树木上都挂满了灯笼,红彤彤的灯笼引得不少市民拍照、合影。在附近居住的王先生说,每年春节前后,农村里家家户户都会挂起红灯笼,红灯笼象征着团圆,营造一种吉利喜庆的氛围,最能让人感受到新年的味道。

大红灯笼挂满农庄,让不少市民拍手称赞。市民胡女士说,对中国人来说春节最重要,传统节日就要有传统节日的气氛。“农村里的年味更浓,时兴在春节前后挂上灯笼。要是少了红灯笼,我觉得还是少了年味儿!”

## 现做麻糍、年糕 品尝浓浓的年味

在建德农村,过年的习俗很多,但随着时代的变迁,有的年俗日益稀少,如打冻米、做豆腐、打麻糍、做年糕等,但是在这里,仍旧能体验浓浓的年味。

寒冷的天气,却有一处是热气腾腾,拨开厚厚的人群,原来是现场打麻糍。围观者人人都想参与其中,打上一锤,那也是极好的,同时,还能品尝麻糍那光滑细腻、柔软如绵、香甜可口的味道,体会那份独具特色的年味。

打麻糍的师傅介绍说,打麻糍不但是个重体力活,而且还是个技术活,需要不间断地打,非身强体壮者难以胜任。蒸熟的糯米散发着诱人的香气,随后将热气腾腾的糯米饭倒入石臼内,然后开始打麻糍。在打的过程中,手握步槌的高度、步槌倚靠肩膀的方位、脚步转动的方向和速度等都是讲究的。有



的人打一两口麻糍就累得上气不接下气,难以为继;而懂技巧者,虽然也是累得满头大汗,却可以连打几口麻糍。当糯米饭变成一团麻糍,麻糍也不再粘在石臼底,也就大功告成了。

## 南北干货 晒出建德农家的土风味

土鸡、土鸭、土鸡蛋、土猪肉、农家米酒……这些“土货”是市民过年不可少且需求量较大的年货之一。康庆农庄有最浓的农家土风味,市区不少居民结伴到这里采购土味年货。据农庄的工作人员介绍,这些土货都是从村里的农户手上收购回来的,经过腌制、晾晒,整个农庄都散发着浓浓的年味。

除了土货,入冬以后,农家米酒也开始飘香,莲子酒、五加皮、地方米酒、土烧应有尽有。吴爷爷就是附近的村民,每年也会酿一个土烧酒,“瓶装酒,哪有农家酒那么香醇,里面装满了家乡的味道。”也有市民开始怀念小时候

家里酿酒的时光,父母亲忙着蒸米,小孩围坐观看,眼馋了,偷一把糯米饭沾点红糖就吃,急得父母直喊:“这个糯米饭不能吃,做酒的。”

赏完大红灯笼的节日氛围、品尝过浓浓的年味,购买了正宗的土货,如果你还是觉得不过瘾,别急!康庆农庄还推出了“康庆7天乐”系列活动,除夕当天按照传统惯例清洁卫生,写福字贴春联,吃年夜饭团团圆圆一起过大年,吃好年夜饭围着火炉看春晚,零点到了去往七里禅院祈福。在热闹的年俗节中,重温传统文化习俗,增添节日的喜庆气氛。大年初一,一大早吃一碗汤水年糕,接着吃着“八宝菜”预祝新年,事事顺心,下午便可以随庄主去乡村看大戏!大年初二开始,跟随庄主走乡村,给亲戚长辈拜年,让你体验一下乡村拜年的感受。除此之外,你也可随庄主去梅城古镇或集镇上去逛逛,看风景人气,也可以去周边的旅游景点,更有一番风味。奔波了一天,康庆农庄的温汤浴泉区就是你最放松的区域了,适宜的水温、清新的空气结束了一整天的疲惫。

