

哪儿更生态、更鲜美、更有特色？

千岛湖年猪肉购买攻略

金峰：

先品年猪味，后看赛猪头

“金峰喊你来吃年猪肉喽！”春节的脚步越来越近，金峰乡各村陆续开始杀年猪，一场场以传统赛猪头、品年猪肉为主题的文化盛宴即将刺激大家的味觉和视觉。

朱家村每年正月的“赛猪头”祭祀活动已经延续八百多年，全村各户把猪头装扮好拿到祠堂里集体祭祖的场面甚是壮观。近年来，猪头祭祖活动越办越隆重，国家级和省市各大媒体纷纷进行宣传报道。现在每当有游客问，哪里的猪头肉最好吃，最有文化底蕴？金峰人脱口而出的就是朱家村。

据考证，朱家村的始祖是南宋大学者朱熹第四代孙朱澹，其子孙至今保留着有800多年历史的习俗——赛猪头，祭祀村里的祖宗朱熹、朱澹。每年，到了正月初六凌晨三点，震耳欲聋的铜锣声就会响彻整个村子。村民们用挈盘提着精心装扮过的猪头，来到美轮美奂

的朱家祠堂。人流熙熙攘攘，现场气氛极其热烈。

大伙儿把烹饪好的猪头逐一摆放在朱氏祖宗画像前，然后焚香点烛，燃放爆竹，躬身祭拜祖宗。祭祖仪式结束后，乐师们会吹奏古乐，为赛猪头仪式暖场。简单吃过早餐，村里最有威望的老人将对各家猪头进行评议。谁家的猪头最大，装点得最好，就代表着这户人家对祖宗最虔诚，主持人会发给主人红包，赠送礼品，以表奖励。中饭后，各家将猪头拿到自己祖坟上祭拜，然后将猪头拿回家，放在堂前上横头，这样元宵夜时就能很方便地品尝美味了。

除了赛猪头这场文化盛宴，金峰近年来举办的猪头肉全宴烹饪比赛也吸引了社会各界关注。一道道以猪头肉为主材的菜品，保证会让游客垂涎欲滴，不少外地人品尝后都直呼过瘾。据记者了解，这



段时间，村里才刚开始杀年猪，不少农户家尚有富余的年猪肉出售，均价才20元一斤，这对于广大吃货来说，绝对是天大的利好。

想品尝地道的年猪肉吗？过

年来金峰吧，你可以一边悠然地吃着年猪肉，一边透过窗外欣赏千岛湖的风光美景，也可背上相机到百照拍摄人间仙境，感受浓浓的乡村年味和文化底蕴。

文昌：

养在民宿旁 品种不一样

在淳安，什么土猪肉以色鲜、汁多、味香、质嫩而出名，是广大农村居民腌制火腿、腊肉的首选原料？懂行的人会报出一个词：淳安花猪。

淳安花猪属国家级138个品种的皖浙花猪，是浙江省16个地方良种猪之一。历史上，由于我县山岭阻隔、交通困难，猪种被迫分散在狭小范围内自群繁育，从而形成了其繁殖力强、肉质优良、抗逆性强、耐粗饲等独特的优良品种特性。为了保护淳安花猪这一优良地方品种，我县自2006年起启动了淳安花猪保护。其中，文昌镇成为最受关注的养殖区。

做一顿原汁原味的花猪宴，这是文昌人祖祖辈辈流传下来的特色美食文化，也是当地人招待宾客最热情的方式。文昌镇的花猪都散养在海拔800多米的高山上，住在高山民宿旁边，吃的是绿色有机植物，喝的则是高山的山泉水，因此细嫩多汁、肉味香浓、肥而不腻。在品尝花猪肉的同时，还能欣赏当地社戏，绝对是让人难忘的独特体验。

文昌镇的王家源塔心自然村是该镇花猪的最大“集聚区”。每年的这个时节，该村隔三差五便宰杀淳安花猪，花猪有狮头型、寿字型、鼠头型等分类，味道都一样鲜美。

当地的“乡非云舍”民宿的负责人何琪峰告诉记者，这两年淳安花猪的名气越来越大，这里的不少花猪早早被上海、杭州、萧山等地客人预定。“客人可以直接来我们村，住进我们这里的民宿，这样不但可以现场看杀猪，吃最新鲜的花猪肉，体验高山民宿，走的时候还可以顺便带上几斤花猪肉送给亲朋品尝。”

临岐：

暖锅炖猪肉，想想都嘴馋

每年天气一冷从十二月到过今年这段时间，特别是双休日或节假日，临岐镇就有不少村民开始杀年猪。哪家杀猪哪家请客，让回家的亲人以及好友也一起品尝品尝地道的农家土猪肉。

饭桌上各色各样的菜肴皆取自猪身上，炒猪肝、红烧肉、炒肥肠、炖猪肉和猪血等等，味道十分美味。还有自家种的蔬菜，荤素搭配一桌子，满满当当让大家酒足饭饱。亲戚朋友大多许久未见，在餐桌上大家嘘寒问暖，拉家常，一顿饭吃得格外热闹。

寒冷的冬天餐桌上自然也少不了临岐的特色暖锅。暖锅用铜制作而成，与普通的锅不相同，它既有放木炭加热的地方也有盛放

菜肴的地方，这样一顿饭下来锅子依旧还是暖烘烘的，暖锅中的菜也不会冷掉。最普遍的暖锅就是将早先炖熟的白萝卜、油豆腐、猪肉全放在一起，上面铺上一层厚厚的海带丝。猪肉肥而不腻，白萝卜鲜甜入味，油豆腐是由自家做的豆腐油炸而成，别提有多美味了。

一块块猪肉在暖锅里冒着热腾腾的气，吃起来的味道也与城里吃得味道大不相同。村里村民养的猪，大多都用粮食或者猪草来喂养，很少用饲料来喂养。因此尝起来肉质十分好，居住在城市里大多买超市或者菜市场的猪肉，与原生态的土猪肉还是有一定的差别。吃着暖锅里的土猪肉，喝着小酒或



饮料，真是别有一番滋味呀。

农家土猪肉也格外热销，如果家里养的猪多，不少村民会将自家的猪肉卖给别人。不过去的晚一般就没有了，你可以联系自己的亲戚或者朋友看看最近是否有杀年猪的，让他们替你留意留意。



梓桐：

吃农家土猪，嗅满镇书香

随着生活水平和食品安全意识的提高，现在越来越多的城里人开始青睐乡下的绿色无公害食品。利用双休日和节假日，开车去乡下购买“土特产”，成了许多城里人的“消费时尚”。

日前举办的2017梓桐镇第三届书画文化节暨首届春联节，相信给不少市民和游客留下深刻的印

象，以挖番薯农事体验、品尝农家美食为重头戏的梓桐镇粗粮节、第三届梓桐镇书画文化节引得游人纷纷造访，特别是肥而不腻、香嫩可口的土猪肉让大家直呼过瘾。

自从梓桐镇确定大力发展乡村旅游以来，便以原生态种植的玉米、番薯等有机健康食品为经济发展点，积极推广各类有机粗粮作物

种植，尤其是梓桐的特产玉米饼是比较清口的粗粮饼，沾点腐乳或者包菜都是不错的选择，很有特色，早上当地很多人也坐在门前，手里握着玉米饼细嚼慢咽，很有滋味哦。

和全县大多数乡镇一样，梓桐镇亦是常年山青水秀、天蓝地美，而镇里大多村民们都保留着自家

养猪的习惯，那里的猪吃着原生态种植的玉米、番薯，这肉的味道跟城里人吃的几个月就“催熟”的猪肉味道，完全两样，且烧法多样，值得一尝。

如今，随着淳开公路梓桐接线工程的全线通车，去梓桐的交通也变得方便，准备年货的市民游客不妨去梓桐走一走、看一看、淘一淘。