

# 清香园大摆年猪宴 让童年记忆热气腾腾

记者 范家熔文 顾欣桐摄影 实习生 梅祝杰 郑斯苒

## 美好侦探

1月17日傍晚,位于柯城区秀江路82号的清香园里已然人声鼎沸、暖意融融。本报生活家美好侦探团队与清香园老板刘艳携手开启的首场直播,将这场酝酿已久的“年味回归计划”推向高潮。

院子里,大人与孩童围着石臼打麻糍,糯米香混着烤红薯、烤土豆的香甜,在庭院里弥漫;篝火旁,三五好友伴着卡拉OK的旋律放声高歌,欢声笑语冲破冬日寒凉;后厨内,明亮火光与蒸汽中,新鲜土猪肉的醇厚香气与各种配菜的鲜爽交织,一场热乎滚烫的全猪宴正紧锣密鼓地筹备着。



### 烟火漫庭院： 一场老少尽欢的年味狂欢

暮色渐沉,记者走进清香园,扑面而来的是鲜活动人的烟火气息。“好久没这么热闹了!”一位带着孩子的女士笑着说道,一边帮孩子把红薯送入烤炉,“孩子第一次见打麻糍,绕着石臼跑了好几圈,比在家看电视开心多了。”

院子的另一边,包糍、包粽子的阿姨们同样忙得热火朝天。桌上一个个油亮的酱糍、饱满的土猪肉粽子整齐排布。“这些都是现做、现煮、现吃的,大家喜欢的话还可以买些打包带回家。”负责包粽子的阿姨介绍,不少老客都会专门来预订这些手工现制的美食,自制豆腐乳与手工葱猪肉也都非常受欢迎。

后厨里更是一派忙碌景象。操作台上,几小时前刚宰杀的土猪被分得整齐,肥瘦相间的五花肉泛着诱人光泽,新鲜的猪肝、猪血、大肠等分门别类摆放,后厨师傅们各司其职,切菜、焯水、翻炒、端菜,每一个环节都有条不紊。

“您看,像这道盐新鲜肝,是今天现做现切的,蘸上秘制蘸料,客人都说好吃得完全吃不出肝味。”正准备上菜的服务员说道。墙角的高压锅里,筒骨炖豆腐正咕嘟炖煮,这道店里的20年招牌菜,豆腐吸满了筒骨的浓醇汤汁,鲜味十足,筒骨肉则紧致不柴,肉筋软糯。一旁炭火炉上的妈妈味红烧肉冒着热气,搭配雪白松软的馒头,光是看着就让人食指大动。

“本来以为500多元的套餐,没想到才300多元,太实惠了!”路过的食客忍不住和记者分享,“我们几个人点的是5至6人套餐,八热两冷,分量特别足,每道菜都好吃。”院子里,无论是追逐嬉戏的孩子,还是围坐聊天的长辈,脸上都洋溢着松弛惬意的笑容,“这种热热闹闹的感觉,像回到了小时候过年,太有氛围了!”

### “年味”执念： 在松弛中找回纯粹的快乐

“当天宰杀的新鲜猪肉非常好吃,所以我们特意把猪的处理时间安排在中午,这样晚上就能端上餐桌。”刘艳穿梭在庭院和包厢之间,忙得脚底生风。这场年猪宴,是她今年全新的尝试。“临近年关,杀年猪是很有回忆和氛围的事情,我就想让衢州人重新拥有这份仪式感。”刘艳向记者说起初衷,“现在大家生活节奏快、压力大,吃饭常常是匆匆忙忙,少了小时候那种慢下来的松弛感。过年打麻糍、烤红薯,追着猪跑的快乐,我想让大家再体验一次。”

为了这场年猪宴,刘艳下足了功夫。猪源特意选了本地农户养的土猪,“这些猪吃猪草长大,肥瘦相间,肉香醇厚。”她专门跑到开化农村考察,甚至拍回了养猪场的视频,“我要让客人知道,我们的猪肉品质绝对靠谱。”除了猪的品质,场地优势也是刘艳的底气所在,“清香园的院子大,能容纳很多人,烤红薯、打麻糍的地方都留出来了,还准备了篝火晚会和卡拉OK,就是要让大家吃喝唱玩,尽情狂欢。”

这场年猪宴的菜品,更是将“鲜”字发挥到了极致。三种套餐,从冷菜到热菜,每一道都藏着惊喜。冷菜里,手工腌萝卜酸辣鲜甜,八宝菜地道爽口,白切五花肉肥瘦相间,蘸上酱油就满口鲜香;热菜里,用足了新鲜食材的衢州版杀猪菜堪称灵魂,新鲜猪血嫩滑、大肠干净无异味、五花肉片醇厚不腻,搭配脆嫩冬笋与鲜辣腌菜,“好久没吃过这么好吃的杀猪菜了,当天杀的猪肉就是香!”一位食客边吃边赞叹。

“如果大家有需求,一直到过年前,每个周末我们都会根据预订情况来安排年猪宴。”刘艳介绍,顾客人均消费约30元至70元,就能体验到自助烤红薯、打麻糍活动和丰盛的年猪宴。“年猪宴能把年味氛围带动起来,让大家感受到过年的热闹与温暖,看到大家吃得开心、玩得尽兴,我自己也很兴奋。”刘艳说。

在清香园,这场年猪宴不仅是一场美食盛宴,更是一次对童年记忆的回望,对松弛生活的向往。正如刘艳所说:现在大家不缺吃肉,缺的是这种热热闹闹的氛围和感觉。刘艳热情地邀请,“除了本地的食客,我们还诚邀外地的朋友过来,一起来感受年味。”



快进群,  
跟着美好侦探去品店!

