



预订超1000桌，目前已经吃掉超300桌 一吃“年猪宴” 各种回忆和“年味”都回来了！

1月2日起，临安西部两昌六镇10000桌“年猪宴”正式开始接受预订。仅仅过去一星期，还未迎来寒假，预订桌数就超过了1000桌，目前已经吃掉超300桌“年猪宴”。
临安的“年猪宴”到底有多美味、多撩人？
让我们走进唐昌，一探究竟。

双塔村最后的“年猪师”蔡根云： “年猪宴，就是舌尖上的‘年味’”

年前的昌化镇甚是热闹。一大早，大伙儿就忙活开了，大锅烧热水，继而牵来两头乌黑澄亮的“黑皮猪”，准备宰杀，烹饪年猪宴。

主刀师傅是63岁的蔡根云大伯，他笑称自己是“双塔村最后的杀猪匠”，用当下年轻人的流行说法是：最后的“年猪师”。

蔡根云出生在一个“杀年猪世家”，打他会走路起，逢年过节就跟在老爹身后看杀年猪。

“18岁，我就帮我老爹杀年猪、打下手。我们三人一组，他主刀，我帮忙牵年猪、刮毛、清肠……到20多岁，我就开始主刀杀年猪了。”

作为“年猪师”，上午杀完年猪，中午就有最新鲜的猪肉暖锅、猪血暖锅吃，还有工钱拿。

蔡根云说：“小时候生活苦，集中吃肉就是从腊月的‘杀猪饭’开始，一直吃到正月里。那时候我们村过年要杀掉100多头年猪，整个腊月我们挨家挨户跑，天天有肉吃，主人家除了招待宾客，剩下的肉就做成腌肉、风干肉，挂在房梁下，要省着吃上大半年。”

“民以食为天”，在蔡根云最直观的印象中，腊月里舌尖碰触到第一口“年猪饭”，就是“年味”的开始，“天天吃，年味也就越来越浓，所以吃‘年猪饭’，就是我们舌尖上的‘年味’。”

2000年以后，蔡根云明显感觉到两昌片的生活水平节节攀升，随着交通、经济等物质水平的发展，吃肉不再是人们的过年专属，吃猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鱼肉、虾肉……逐渐成为家庭便饭。

再后来，村里的养猪人家也少了，蔡根云就越来越少出手，恍惚间，他感觉“年味”似乎也变淡了。

蔡根云说，这是他在2025年宰杀的第二头和第三头年猪，他还特地拿来了家族里100多年的“传世宝刀”，手起刀落、剃毛清理、庖丁解“猪”、打包分肉……一气呵成。

“这才是‘年味’啊！”来领年猪肉的村民喜笑颜开。



第300桌年猪宴的食客们：“没错了！就是这个‘味儿’！”

1月9日中午，在昌化镇塘湾栖巷民宿的“年猪宴”预订单上，出现了今年的第300桌“年猪宴”。

预订的伍女士宴请了一群来自临安岛石镇、义乌市等地的老友。

因为不足10人，她挑选的是一桌488元的年猪宴。

上来的第一道菜是土猪肉暖锅，热腾腾、香喷喷，是厨房里的大厨将上午刚宰杀的年猪大块切肉，加上腌菜调味烹饪的。

闻着肉香四溢，吃起来肥而不腻，年猪肉在暖锅里“滚”着，越滚越油光，就连腌菜梗也跟着肉滚得澄黄发亮，随着年猪肉油水渗透进腌菜，轻咬一口腌菜，都鲜美无比，一点儿都不比大口嚼土猪肉，唇齿留香逊色。

“没错了！就是这个‘味儿’！”来自岛石镇的客人程先生才夹了一块土猪肉放进嘴里，就赞不绝口。

他是80后，一口猪肉下肚，就跟朋友们聊起了“回忆杀”：“我们两昌地区以前穷，交通也不便，冬天腊月里就要储备粮食，各乡镇以小山村为单位聚拢在各地，年味自然更浓。一头年猪从年初养到年末，哪家当天要是杀年猪了，只要‘嚎’一嗓子，全村都听到了，特别是小朋友们都爱看，还会比较今年谁家的年猪养得更肥。”

程先生说，临安两昌六镇的“年猪饭”都差不多，因为自己所在的岛石镇在最里面，紧挨着安

徽，一旦大雪封山，就几乎窝在村里不出来了。

“小时候，家里吃的‘年猪饭’更经济实在，弄一个大暖锅，腌蔬菜打底，上面猪肉放一层，再上面猪血放一层……把食材一起煮，煮到‘咕咕’冒泡，煮到肉香、菜香闻着就馋得口水直流，就成了。”程先生说，吃“年猪饭”是他小时候最幸福的时光。

不过，他也坦言，现在条件好了，平时肉吃多了，再吃“年猪宴”，没小时候那种兴奋到蹦起来的感觉了。“但所有的过年大餐、聚餐中，‘年猪宴’还是最特别的那一桌，一吃‘年猪宴’，各种回忆和‘年味’都回来了！”

就在程先生忆苦思甜的过程中，猪血暖锅、霜打青菜爆炒肉暖锅、三鲜水肉圆、爆炒猪肝、腊肉四季豆干、农家蕨粉粿、芹菜炒香干、辣椒小炒肉、花生米……相继被端上桌，加入更符合当代人口味的菜品让大家吃得兴致盎然，人们觥筹交错，感受着山乡越来越浓烈的“年味”。

整桌年猪宴上，最“德高望重”的是来自义乌的余先生，他对临安的“年猪宴”给予了高度评价：“肉新鲜，菜也新鲜，真挺好吃的！”

余先生表示，“年猪宴”并非是他的记忆——他是在“鸡毛换糖”的年代中长大的，没吃过“年猪饭”。但这次走进昌化，看到腊月里宰年猪、烹年猪菜的热闹场面，自己不禁被临安的“年味”深深感染了，让他“很有感觉”。