



时间:1月11日-1月15日 地点:荷花广场

莲子酒 枇杷蜜 粉皮 柿花……

“荷风茶韵 果香小镇 老家村头” 喊你来挑年货

这里文化底蕴深厚,自然风光优美,物产丰富,是省农业特色产业(茶叶)强镇,拥有“十里风荷”景观带,以及开化县最大的枇杷和翠冠梨基地。

年货节一天天临近,村头镇人民精心挑选出了他们心目中的本土化“舌尖美味”备战佳节,让我们一起抢先看看。

记者 胡萍

通讯员 诸葛祥 徐建华

芳林村早在宋朝时就有酿制莲子酒的习俗,每到农闲月深时,飘出的酒香,弥漫整个村庄,如此醇香厚重的“宣风莲子浆”是喜庆宴请、朋友小酌和走亲访友的上选之品。

青山枇杷蜜属上等蜜,有着浓浓的枇杷花香,甘甜上口,且具有清肺、泄热等功效,很受消费者青睐。如果你还没有吃过,抓紧来品!



推荐人:村头镇党委书记 周奕

👍 芳林莲子酒



荷花素有“晓开一朵烟波上,似画真妃出浴时”之美誉。村头镇种植荷花历史悠久,目前全镇已形成近500亩种植面积,其果实莲子全身是宝。用莲子酿制莲子酒是村头,特别是芳林村自古就有的习俗。

宋时村里有一个酿酒的余姓员外,老来喜得千金,给女儿取名“莲子”。老员外使用存放老烧的千斤缸试种荷莲,经过若干年后,他用荷莲

与收藏的莲子一起精心酿造了几坛酒,女儿莲子出嫁时,打开酒坛,酒香弥漫着整个宴席,让前来贺喜的宾客大加赞赏,纷纷询问酒的名字,村里的一位老秀才他一边捋着胡须,一边轻声说道:“今天是莲子姑娘的大喜日子,这酒又是自家酒坊用莲子酿的新品,那就叫‘宣风莲子浆’吧。”从此,芳林莲子酒便随宾客之口传播出来。

现在芳林村因地制宜,扩

大种植荷花面积,遵循原法、原味、原生态的酿酒理念,采用传统制作工艺和现代技术,制作了兼具药用价值和醇厚口感的莲子佳酿。酒色清亮微黄、具有莲香清雅,酒味醇厚,入口甜、落口绵,回味悠长的特点。酒内含有几十种营养成分,和人体所需的多种氨基酸。饮后头不痛,喉不干,畅销省内外。

👍 富林粉皮



富林村里王自然村四五十户人家散落在风光秀丽的小山坡上,这里的村民自古以来就有做粉皮的习俗。粉皮易做又经济,可口又不腻。过去在过年过节时,人家不问你杀多少鸡,只问你买了多少粉皮。仿佛没有粉皮就不像过年,只有有了粉皮才算过年。

也好像人的面子,人的富贵跟粉皮成了比例。现今粉皮成了广大百姓的早餐、宵夜的首选和至爱。粉皮因为凝聚了风土人情,也蕴藏着厚重饮食文化,亲朋好友来了,捎上一些粉皮作礼品,一来二去,乡情亲情尽显其中。



👍 青山枇杷蜜

青山村地处北纬29.15度、海拔400多米的半山腰,景色秀丽,风光怡人。该村自上世纪70年代开始种植枇杷,目前全村有1200余亩枇杷。因为土质肥沃,加上良好的山间气候条件,种出的枇杷汁多味浓,全县

闻名,并于2015年拿到了国家有机转换认证证书。得天独厚的自然条件,又形成了独具风格的青山枇杷蜜。青山村今年共收割了1000余公斤枇杷蜜,年货准备几瓶是您的理想选择。

👍 武源柿花



制作柿花首先要将柿子去皮,然后按柿子的大小不同切成四、六、八瓣,再制成干货。武源人制作柿花一般选择在天气晴好的深秋。新鲜的柿子采摘下来,去皮切块后摊在大大小小的

簸匾里,放在干燥、阴凉、通风的地方,早上晒出来,晚上收回家,至少要晒上一周到半个月的时间,直至柿花上晒出一层均匀的白霜来,才算制成了。一般4公斤至6公斤新鲜柿子才能晒出1公斤柿花。过去,武源人家平时是舍不得吃的,只在逢年过节招待贵客时才端出来尝尝鲜。现在由于其制作工序繁杂,村里的年青人又大多在外务工,制作的人也渐渐少去了。留守的老人依然坚持着每年晒柿花,寄给远方的家人,以慰思乡思亲之情。

除了上述年货,村头还有浙江芹阳茶业有限公司生产的山中老纳开化龙顶茶、浙江萌芽茶业有限公司生产的“又一芽”有机开化龙顶绿茶和红茶、大黄山山茶油、孔山村紫色稻米欢迎您。