

艾草花束 中药香囊 创意粽子

传统文化迸发新活力

端午将至,相关节日产品销售火爆。记者采访发现,今年市场上的粽子有了更多“新味道”,就连香囊、艾草、五彩绳等也融入了诸多新元素,传统佳节焕发出新的活力。



口味上新

端午未到,粽香已四处弥漫。在线下的超市、集贸市场以及线上购物平台,粽子成了妥妥的流量担当。除了传统的糯米红枣、糯米蜜枣,粽子的口味在不断扩展。在超市,能见到黑米、紫米、大黄米、黑芝麻等粽子,更加健康。还有鲜肉粽、咸蛋黄粽、豆沙粽、梅干菜肉粽等,口味独特。

线上平台,则是“花式”粽子的主战场,粽叶更是“包罗万象”。芋泥麻薯粽、黑芝麻核桃粽、巧克力流心粽、抹茶红豆粽、藤椒牛肉粽、小龙虾粽等,口味充满创意。在小红书上,关于粽子的话题成了热门。有网友晒出“中华粽子大全”,罗列了几十种粽子。有人留言:“第一次知道有这么多口味的粽子。”

有专家表示,不断丰富的粽子吃法和口味,折射出多元化的消费需求,也承载着人们对传统习俗的珍视和幸福滋味的追求。



艾草花束

端午节,有在家门口插艾草的习俗。眼下在社交平台,艾草花束“火”了起来。原本普普通通的艾草,与菖蒲、玉簪等搭配成花束,成为社交平台上的时尚单品。

市民陈娜网购了一款“花开半夏”艾草花束,除了艾草、流苏穗、玉簪叶、菖蒲等,还装饰了铃铛、葫芦以及五彩绳,39元一束,从云南直发。她说:“虽然小贵,但作为门挂,超有氛围感,寓意也美好。”

在小红书、抖音上,有很多网友分享入手的艾草花束,还有DIY的视频教程。25岁的刘欣欣买来材料,自己动手做了一款艾草花束。一把艾草,搭配几种花材,挂上吊坠、铃铛等饰品,观赏性很强。她说:“现代审美与传统文化结合,既好看又实用,所以喜欢。”



中药香囊

佩戴香囊亦是端午不可或缺的传统习俗。看似小巧玲珑的香囊,妙用颇多。5月23日,玉园南社区开展香囊制作活动,居民们把金银花、薄荷、冰片等碾碎,装进精美的香囊袋。深呼吸一下,中草药的芳香沁人心脾。

社区工作人员介绍,与中药茶饮“出圈”一样,很多年轻人出于健康养生的考虑,对中药香囊充满兴趣。社区特意请来中医,给大家讲解各种中药搭配的功​​效。比如,香囊中加入菖蒲、郁金、薰衣草等,有安神助眠的功效。

还有五彩绳,被视为端午节最温柔的符号之一。经过巧妙设计,传统的彩绳上,系个精美的小粽子、端午福牌,或搭配小巧的银饰、蜜蜡,变成了现代时尚的腕饰,日常也能佩戴。

粽子、艾草、香囊、五彩绳等端午元素,在传统习俗与现代审美的碰撞中,不仅激发了新的消费活力,也营造出独特的“国潮端午”氛围。

记者 李涛

手作活动传承民俗

本报讯(记者 郭晓华)为弘扬中华优秀传统文化,丰富社区居民精神文化生活,5月22日,文庙街道五一东街社区开展“竹编龙舟香囊船”活动,让社区居民在沉浸式体验中感受传统民俗文化的魅力,共度端午佳节。

活动现场热闹非凡,志愿者老师首先介绍了竹编龙舟香囊船的起源与发展,随后,开始讲解制作技巧。紧接着,老师又讲解了香囊的用料和功效,指导大家在香囊中填充艾草、菖蒲等中草药。

在老师的耐心指导和邻里间的相互帮助下,大家逐渐掌握了技巧。竹篾在居民的手中上下翻飞,经过一

番精心编织,一个个精美的竹编龙舟香囊船逐渐成型。看着自己制作的作品,居民们的脸上洋溢着自豪和喜悦的笑容。

“这次活动太有意义了,不仅让我学到了传统技艺,还让我对端午节有了更深的认识。”居民王女士兴奋地说。一旁的李大爷也感慨:“现在生活节奏快,很多传统文化都快被淡忘了,这样的活动能让我们重新感受到传统文化的魅力。”

此次活动不仅为社区居民提供了一个学习和体验传统民俗文化的平台,同时也增进了邻里间的感情,营造了浓厚的节日氛围。



工人正在手工包粽子

晋祠粽子香飘全国

端午临近,晋祠公园南侧的“晋祠有礼”非遗传习中心内粽香弥漫。清晨6时,十余名包粽能手已开始忙碌——青翠苇叶在指尖翻飞,晋祠糯米与蜜枣落入叶中,马莲缠绕扎紧,棱角分明的三角粽渐次堆满竹筐。这些来自周边村庄的村民,每人每天能手工包制800余个粽子,让延续了千年的古法技艺在掌心流转。

“每个环节都马虎不得。”晋源区非遗协会会长郭志文拾起一片苇叶介绍。精选的晋祠糯米需经过充分浸泡,配以秘制无核蜜枣,两片粽叶卷成锥形,填米、嵌枣、拢叶、捆扎,包好的粽子要整齐地码放在巨大的不锈钢桶内,蒸煮90分钟,让苇叶清香与米枣甜糯深度融合。刚出锅的粽子晶莹剔透,轻扯粽叶便有拉丝,凉水浸泡后更显筋道,引得游客争相品尝:“枣香混着马莲草香,是小时候的味道!”2006年,“晋阳端午习俗”被列入太原市首批非物质文化遗产,端午福粽也成为区级非

物质文化遗产。

为了让古法粽香飘得更远,传习中心架起传统与现代的桥梁。工坊内,老师傅们手工包制的同时,全自动杀菌锅正吞吐着真空包装的粽子。初次蒸煮至七成熟的粽子经冷水急冻,装入食品级包装袋抽真空,再经120℃高温高压灭菌40分钟。通过高温高压完成对粽子的二次加工和杀菌,保质期可延长至6个月。

“既要留住传统味道,也要让晋祠粽子走得更远。”郭志文说道。目前每天能生产粽子3000个至5000个,销往全国各地,带动了周边村民就业。65岁的王翠英边包粽子边笑:“没想到老手艺真能变成‘金饭碗’。”

暮色渐沉,最后一锅粽子在灭菌锅中翻滚。车间外,印着“晋祠好礼香粽”的礼盒正装车发运,带着传统手艺的粽子将通过快递发往全国各地。穿越时空的粽子,带着文化记忆的香甜,从晋阳古城走向更广阔的天地。

记者 毕晶晶 文/摄



为弘扬中华优秀传统文化,丰富群众精神文化生活,5月21日,兴华街道滨河社区党群服务中心开展了“香囊传古韵 共叙邻里情”主题活动。缝制、裹药、封口……活动中,十余名居民在老师的带领下,穿针引线间细细缝制香囊,不仅近距离感受中医药文化的独特魅力,更在传统民俗与现代科普的碰撞中,加深了对传统节日内涵的理解。

李晓琳 摄