



编前:昨日是一年一度的端午佳节,全球唯一的海上泼水狂欢节开幕,吸引了众多群众参与;充满浓浓“侨”味的华侨美食风情文化节,也陪伴大家度过一个美好难忘的节日;端午至,各种新式风味粽,让大家福气满满,更添新“口福”。端午节,看似只是一个节日,但种种习俗经过千年岁月淘洗,凝结着博大精深的中华优秀传统文化,滋养了一代又一代中国人。

赏“侨风”品“侨食” 浓浓“侨”味“惠”聚

N海都记者 董加固 文/图

6月22—23日,2023年侨家乐·福建省华侨美食风情文化节惠安专场活动在泉州聚龙岛欢乐园(榕树道)盛大举行。此次活动为期两天,以“惠”聚侨心、“安”乐邻里为主题,活动现场包含惠安影雕文化展示、华侨特色美食品鉴及当地名优品展销,还穿插有印尼、惠女歌舞表演等活动,充分展现出侨乡惠安多元文化特色。

来这里,你可体验非遗文化创作、赏侨乡风情演出,品华侨特色美食。浓浓“侨”味,伴您度过一个美好难忘的端午佳节。

品“侨”味 体验惠女变装

6月22日上午9时,由华侨大学留学生团队带来的二十四节令鼓表演,拉开了此次活动的帷幕。雄壮的鼓声相互撞击所产生的震撼力,展示出马来西亚独具特色的华侨文化。

据悉,自2022年以来,在省内各华侨农场、重点侨乡以及海外共举办了13场“侨家乐”活动,18家具有浓郁侨味的餐饮文化场所被授予“八闽侨家乐”品牌。

活动启动后,现场同时开展惠女风情表演、印尼歌舞演艺,以及少林武僧表演、海丝侨界龙舟赛,感受不同文化之间的碰撞。更有近百种华侨特色美食品鉴,菲律宾热狗肠、沙嗲肉串、罗家臭豆腐、千层糕、黄金糕、娘惹双色粽、印尼烤肉……独具特色的美食,受到来宾、游客的青睐。

活动期间,市民网友们还可现场体验惠女变装、惠安影雕创作等极具特色的海丝文化项目,品尝“侨”味的同时,也感受到海丝泉州特有的风情。

展“侨”貌 打造幸福惠安

泉州是全国著名侨乡,是广大海内外乡亲一直心系的家乡。而惠安是全市重点侨乡之一,旅居海外惠籍侨胞68万多人。

一段时间以来,惠安打造了多个开放、集约、共享的“党建+”社区邻里中心,让群众食有所安、居有所乐、事有所办、老有所养、病有所医、幼有所育等。本次2023年侨家乐·福建省华侨美食风情文化节惠安专场活动是福建省侨联凝聚华侨的侨心侨力侨智的重要文化活动。

美好 海上泼水狂欢 祈求吉祥平安

海都讯(记者 董加固/文田米/图 通讯员 石宣文/图) 吉祥水,幸福水,欢乐海水清又清;对渡缘,闽台缘,骨肉情缘心连心。6月22日,第十七届闽台对渡文化节暨蚶江海上泼水节开幕式在蚶江镇锦江外线五王爷府前新落成的船体造型观礼台举行,60多名台湾同胞组团参加活动。

时隔三年,海上泼水节再次在线下举办,现场一片热闹欢腾。开幕现场还邀请领导、嘉宾为龙狮点睛。开幕式上举行文艺演出,体育舞蹈《龙腾狮跃》、歌舞《飞扬伞舞迎端阳》、情景舞剧《梦回宋元》、民俗仪式《祈福同祥》等精彩纷呈的节目一一上演。

开幕式后,人们乘着渔船,拿着脸盆、水桶盛水泼向对方船上的人,互相嬉戏,以此驱邪消灾、祈求吉祥平安,祝愿海上航行安全。此外,紧张刺激的两岸龙舟赛、妙趣横生的中华灯谜竞猜、民俗文化庙会等异彩纷呈的两岸交流活动轮番上阵,吸引了各界群众参与,共享节日欢乐!

石狮市蚶江镇的海上泼水民俗活动,是闽南独特的端午活动,也是全国乃至全世界独有的海上泼水活动,已传承了近300年,成为一种别具特色的闽台对渡文化习俗。

浓情端午 福气满满

美食



少林武僧表演



华侨特色美食品鉴



海上泼水狂欢,欢乐无穷

创新

老字号不“老” 粽子也很“潮”

“一口粽”“冰粽”“花香粽”……传统粽子正不断传承创新

端午至,粽飘香。悠久的端午食粽风俗,随着时代变迁,正不断传承创新。

当下,传统粽子的创新紧贴消费趋势,形式上从“角粽”“长粽”到“一口粽”“冰粽”,口味上从“蛋黄肉粽”“红枣甜粽”到“茶饮口味粽”“花香粽”,不少消费者一边吃着传统粽、一边尝鲜新式风味粽,折射出“老字号”不“老”、粽子也很“潮”的消费新风尚。

口味创新 受到不少食客青睐

中华老字号广州酒家今年推出榴莲冰粽、荔枝玫瑰粽、麻辣小龙虾粽、泡椒牛肉粽;嘉兴市真真老老食品有限公司推出了南瓜雪糯粽、茉莉茶香紫薯粽等新品。

因何而变?在嘉兴粽子文化博物馆馆长、嘉兴市真真老老食品有限公司董事长邵建国看来,现在“酒香也怕巷子深”,传统食品供给必须匹配新兴消费需求,寻求更大创新空间。

这几年,一些传统“老字号”通过发力线上市场,“跨”出地域限制,从本土品牌转型成为全国品牌,也成为四季品牌。“我们在坚持传统的口味和工艺基础上,不断创新推出新品粽子。”广州酒家营销中心市场部粽子品项负责人说,“我们着力拓展电商渠道,联合知名IP打造联名产品,推动品牌焕发新活力。”

形式变身 让消费者眼前一亮

聚焦年轻消费群体,不少企业近年来也专注传统美食的“变身”,出现了冰粽、一口粽、脆片粽等。例如五芳斋研发了咸蛋黄口味粽子脆片,还推出榴莲、芒果、桑果、杨梅四款“冰粽”,线下热卖到脱销,线上平台月销量超过3万单……

“我们发现当代年轻消费者越来越注重品质消费,喜欢健康的原材料,也喜欢个性产品,我们通过粗粮和黑芝麻、核桃等组合,推出了粽子脆片类的产品,打开了新的市场。”五芳斋实业副总经理徐炜说。

传承传统 留下记忆中的味道

端午前,湖南省永州市零陵区朝阳街道石烟塘村炊烟袅袅,村民们正烧制草灰,然后用草灰过滤出碱水,再用碱水浸泡糯米,最后用粽叶包裹,小火慢煮12小时后,色泽金黄、香甜软糯的“灰水粽”就完成了。石烟塘村驻村第一书记杨志方说,端午前后这里的家家户户包“灰水粽”成为特定习俗。如今,“灰水粽”进入了当地商超、土特产店,成为乡村集体经济的重要来源。

记者走访发现,类似充满地域特色的粽子近年来受到热捧。湖北秭归屈臣氏食品有限公司董事长李正伦说,具有地域特色和“文化味”的粽子产品正受到消费者的青睐。

中国民俗学会常务理事、湘潭大学文学与新闻学院教授漆凌云说,民俗文化不仅有鲜明的传承性特点,还会随着时代变迁和百姓审美心理变化而变化。端午节的粽子生产推陈出新,赋予传统美食新意和新形,开启了新的消费空间,也让大众在品尝节令美食、保留民族风俗的同时,感受到技艺、模式升级带来的新鲜感。

Z
新华社