



在福山区“乡约端午”东厅乡村旅游节上，老官庄村用本地传统原料、传统技艺包粽子，让人惊叹失传多年的老味道——

“大黄米粽子又回来了！”

本报讯(YMG全媒体记者 权立通 通讯员 邓鸿源 孙成勇)“这才是真正的北方粽子！”“失传的老味道又回来了”6月6日，在胶东民俗里的“小端午节”来临之际，福山区东厅街道年度文旅盛宴——“乡约端午·2024东厅乡村文化旅游节”，在老官庄村、东厅大樱桃市场和裕盛采摘园三个点位同时拉开帷幕。这个饱含浓郁地域特色和传统文化的庆节活动，以“乡情、乡味、乡愁”为主题，通过“镜头里的东厅”“舌尖上的东厅”“乡愁里的东厅”三个板块，向客人们展示“端午乡约在东厅”的独特文旅体验。

定格乡情，“镜头里的东厅” 舒展自然与人文交织的画卷

上午八点三十，“镜头里的东厅”在裕盛桑葚采摘园启动。来自烟台各地的20位摄影师按动快门，寻觅山脚下古朴村落，拍摄辛勤劳作的农民，捕捉丰收里的灿烂笑容。

“这些生动而真实的画面，深刻记录了乡村生活的点点滴滴，挥洒着人们对土地的那份深厚而淳朴的情感。”摄影来自福山区

摄影协会的刘卫芳发出感慨。

“镜头里的东厅”是为集中展现东厅街道的淳朴风土人情、秀美自然风光以及经济社会发展成果。东厅街道党建办副主任陈俊飞告诉记者，这次邀请的20名摄影师，全程参与“乡约端午”乡村文化旅游节主题活动的各个环节——在烟台市樱桃大赛现场，他们用镜头捕捉樱桃的靓丽与甜美；在桑葚与大樱桃采摘园，他们用镜头记录丰收的喜悦；在老官庄村，他们用镜头定格了村民包粽子、非遗古琴表演的热闹场景，用自媒体传播东厅独特的端午习俗和乡风民情。

品味乡味，“舌尖上的东厅” 奉上地道风味的文化盛宴

“今天我往广东市场发货一两千斤，端午节到来这几天，我们从果农手里收购的价格每斤涨了一块多。”在如火如荼的烟台樱桃大赛现场东边，来自栖霞的果贩老潘，正领着几位分拣作业的大姐忙得不亦乐乎。东厅大樱桃市场负责人告诉记者，端午节期间，市场每天的销售额不低于30万元。

陈俊飞告诉记者，“舌尖上的东厅”是

“乡约端午”借力“烟台樱桃大赛”，向各地客商和本地消费者推介东厅的一个重要窗口。樱桃大赛在大樱桃市场举办，吸引了众多本地市民和外地游客蜂拥而至，交易量持续攀升。

“舌尖上的东厅”，不仅是一场味蕾的盛宴，更是一次产业的盛会。“裕盛桑葚采摘园已接待游客3万人。”采摘园负责人高德兴说，预计今年进园采摘等收入可达50万元。

陈俊飞说，立足都市型农业精品定位，东厅街道近年来坚持“一村一品”做好“土特产”文章，靠“品牌经营”打造“红橙黄绿白蓝紫”优势特色产业集群，新质生产力得以快速培育，农民增收渠道进一步拓宽。

大黄米包粽子，“乡愁里的东厅”传递山沟里民风民俗

下午三点，“乡愁里的东厅”特色活动拉开帷幕，烟台天立高级中学的学生们与东厅街道的青年志愿者，在老官庄村齐聚一堂，跟村里的奶奶、大妈学习有关胶东大黄米包粽子等本地端午节民间风俗知识，学习包粽

子以及用浸泡粽子叶的开水煮鸡蛋等方面技能，接过传统民俗文化薪火传承的接力棒，传递这一代人的乡土情、乡愁心。

“现在，连我们北方都普及南方糯米粽子了，可历史上，胶东一带一直有用大黄米包粽子的传统。”老官庄村党支部书记史秀光说，现在，几乎所有人都认为粽子的主料是糯米，因为原料越来越少，在北方用大黄米包粽子的传统已经失传几十年了。为了让承载乡愁的老味道重新回到北方食客的餐桌，老官庄村党支部领办合作社从2020年在每年1000多亩的小米的基础上，将大黄米种植面积扩大到数百亩，为重振北方“传统粽子”提供了坚强后盾。

活动现场，学生和青年志愿者们手中的粽子，用村里自产的大黄米作为主料，加入红枣、花生等丰富馅料，每一个都充满了制作者的心意。太阳落山的时候，这些手工制作的粽子在热气腾腾中被捞出铁锅，分发到村里47名80岁以上的老人手中。现场的高中生和青年志愿者手中余下的粽子，也被在村里等候了一个下午的游客们“抢购”一空。来自威海的孔丽敏对记者说：“这粽子才正宗！老味道又回来了。”

浓情迎端午 “粽”享好时光

芝罘区养老服务机构开展一系列端午节主题活动



活动现场，欢声笑语此起彼伏。

本报讯(YMG全媒体记者 刘晓阳 通讯员 贺文慧 摄影报道)端午将至，又是一年粽叶飘香。为传承中华优秀传统文化，弘扬敬老爱老的传统美德，芝罘区养老服务机构在端午节前夕精心组织了一系列丰富多彩的活动，让老人们在欢乐祥和的氛围中度过了一个难忘的端午节。

烟台市慈善总会白桦林艺术团的义工们走进恒爱亲情养老中心，与长者们一起动手包粽子。翠绿的粽叶包裹着糯米、红枣、豆沙等食材，寓意着包纳百福、健康长寿。在包粽子的过程中，长者们一边忙碌着，一边分享着关于端午节的习俗和故事，现场气氛温馨而祥和。义工们也不时地与长者们交流，询问他们的身体状况和生活情况，倾听他们的需求和心声。这种亲密的互动让长者们感受到了来自社会的关爱和尊重。

芝罘区老年颐养中心携手手三里桥社区，为院内的长者们精心策划了一场别开生面的“海阳大秧歌”民俗文化盛宴。活动现场，欢声笑语此起彼伏，秧歌舞热情洋溢，互动环节更是趣味横生，让长者们乐在其中。长者们纷纷表示，这场活动不仅让他们感受到了浓厚的节日氛围，更让他们深刻领略到了民俗文化的独特魅力，仿佛回到了年轻时的欢乐时光。

此外，支农社区老年人日间照料中心携手志愿服务团队，共同举办了主题为“粽叶飘香，情暖夕阳”的慈善志愿服务活动，向高龄老人、空巢老人及计生特殊家庭等特殊群体表达深切的节日慰问与祝福。活动现场发放了由慈善人士捐赠的爱心粽子。同时，还为老人们组织了一场健康讲座，为老人普及健康知识和养生方法，并提供了健康咨询和体检服务，让他们在享受节日欢乐的同时，也能关注自身健康。此次端午节活动有效促进了老人对传统文化魅力的感悟与体验，同时也在欢乐的氛围中加深了彼此之间的友谊与团结。芝罘区民政局及养老服务机构的工作人员秉持着用心用情的服务宗旨，为老人们打造了一个充实且愉快的节日氛围。下一步，芝罘区民政局将持续致力于弘扬敬老爱老的传统美德，更加关注老年人的生活需求与精神文化需求，为他们创造更加温馨和谐的养老环境。

端午佳节一家亲 礼赞城市美容师



本报讯(通讯员 牟村 YMG全媒体记者 杨春娜 摄影报道)今天上午，在道德先锋志愿服务大队“爱心小厨”举办“日照商会传粽香 礼赞城市美容师”活动，商会捐款5000元购买2000个爱心粽子，分别发放给一线环卫工人、奇中社区居委会、民生社区居委会的特殊群体，芝罘区盲协王静雯主席也领取了爱心粽子发放给盲人按摩师。日照商会会长田玉辰接受记者采访时，饱含热泪盛赞城市美容师的辛苦工作，为城市环境舒适付出的汗水，日照商会将继续参与道德先锋志愿服务送温暖的公益活动，山东省十三届人大代表孔德娟捐赠锦旗表达谢意。参加公益活动的商会高层给现场的20名环卫工人和各位代表捐贈了爱心粽子。希望通过这样的活动履行商会的社会责任。

山东城市服务职业学院“粽情粽意迎端午，美味佳肴鱼水情”宣传部李亚洲副部长，中餐学院孙宁书记，带着烹饪大师和志愿者到“爱心小厨”为20名环卫工人制作美味佳肴，环卫工人一饱口福，并现场教如何包粽子，普及端午节知识，芝罘区社工部于颖俐副部长，芝罘区宣传部吴记成主任认真学习，熟练地包好粽子，他们和学院大厨、志愿者在一起为环卫工人亲自包爱心粽子的场景给环卫工人留下了美好和感动的记忆。

平凡的善举，彰显了社会一家亲的温暖。山东省十三届人大代表孔德娟激动的说：“领导的亲临现场支持公益活动是对团队最大的鼓励。”爱心企业奉献社区的精神可敬可佩，今年的端午佳节喜上加喜，节日氛围愈加浓厚。

用爱心温暖老人 用行动表达祝福

丰金爱心端午慰问敬老院老人

本报讯(YMG全媒体记者 刘晓阳 通讯员 高安娜)淡淡粽叶香，浓浓世间情，根根丝相连，切切情谊牵。端午节是中国传统的节日，也是重要的文化遗产。在这个节日里，我们不仅要传承和弘扬传统文化，更要关注社会弱势群体，端午节来临之际，丰金爱心在线携手牟平区慈善总会慰问多家敬老院，为工作人员和老人们送去爱心物资和节日的祝福，陪他们度过了一段欢乐祥和的美好时光。

志愿者们像对待自己的亲人一样，手拉手与老人亲切地交谈着，关切地询问了老人的生活起居、身体健康、饮食等日常生活情况，倾听老人的心声，了解老人的需求，还叮嘱长者要注意夏日防暑，保重身体，为老人们带去心灵上的慰藉和夏日的清凉，让他们感受到社会儿女的关怀和温暖。

百善孝为先，志愿者们用爱心温暖老人，用行动表达祝福。本次端午节主题温情活动，不仅让老人们感受到了社会大家庭爱幼的浓厚氛围，让孝道文化和志愿精神得以传承和发扬。



我是粽子，这是我的名片

数次变身，“我”成了现在的“我”

“跟你们人类一样，我也是在不断进化的。”粽子告诉记者，到了唐宋时，吃粽子成为风尚，更是多了果品粽，“不仅形状多变，还组成亭台楼阁等形态用于商业宣传。”

等到了元明时期，粽子完成终极换装，由菰叶变为箬叶、芦苇叶，当然种类也更是多变，出现了豆沙粽、枣粽、坚果粽等。“明清时期，我又多了一种属性，成了吉祥食品。科举考试的盛行，也进一步带动了粽子的发展，每逢考生进考场前，家人都会为其包‘笔粽’，就是一种笔形的粽子，以讨个彩头‘必中’。”

“时至今日，每年农历五月初五，中国百姓都要浸糯米、洗粽叶、包粽子，其花色品种更为繁多。而且吃粽子的风俗，千百年来，在中国盛行不衰，而且流传到朝鲜、日本及东南亚诸国。”他说，“2019年9月，中国商业联合会提出的‘粽子国际标准’提案在第21届国际食品法典委员会亚洲区域协调会(CCASIA21)上通过立项审查。此举将有助于中国传统裹粽非遗传承技艺走上国际，更好地推动中国味的粽子走向世界。”

跟人一样，“我”也有地域特色

熟悉粽子的人都知道，他的口味多样，主要分为北方的甜粽和南方的咸粽两大类别，但在不同地域，粽子也有不同的特点。

“比如在北京，我是斜四角甜粽，多以红枣、豆沙做馅，少数也用果脯为馅；在广州，我是圆棒形，粗如手臂。配料也分甜、咸两种。甜的有莲蓉、豆沙、栗蓉、枣泥，咸的

有咸肉、烧鸡、蛋黄、甘贝、冬菇、绿豆、叉烧等；在湖南，是以糯米包住猪腿肉的肉粽，用料酒、老抽、姜、八角、桂皮调味。在海南还有五色粽、山西是黍米粽……”据粽子介绍，除了食材不同，包裹材料也不尽相同。北方多用苇叶包裹，这是因为北方总体气候相对寒冷，芦苇生长较多。而南方多用竹叶，这是因为南方温暖湿润，适宜竹子生长，竹叶也较宽，包裹起来难度较小。

“除了中国人喜欢粽子，其他国家或地区也吃。”日本在历史上受中国传统文化影响，也有端午节，也吃粽子。所不同的是，日本的粽子不是用糯米而是用米粉做成的，形状呈长圆形，像个锤子，并在粽子上缠兰草。缅甸人也爱吃粽子，但与端午节无关。缅甸粽子也用糯米做主料，用香蕉、椰蓉做馅，其香气扑鼻，吃起来糯软甜美。菲律宾把粽子作为当地圣诞节必不可少的食品。粽子形状呈长条形，风味与中国江浙一带的粽子基本相似。

墨西哥的粽子与中国粽子很相似，称作“达玛尔”。它以粗玉米米作主料，再配以肉片和辣椒，用玉米叶或香蕉叶包成，吃起来又香又辣，别具风味。哥斯达黎加粽子用一种经过特别加工、带有粘性的玉米粉做主料，配以鸡肉、牛肉、胡萝卜、土豆、橄榄、辣椒等，然后用新鲜的香蕉叶包成扁方形。

“除了这些，还有很多很多，在这里就不一一赘述了。”在采访即将结束时，粽子说出了心声，“不管我的来历如何，出身在哪，只要人们能在端午节想起我，那我就非常开心，能跟你们一起度过中国传统佳节——端午，荣幸之至。”

YMG全媒体记者 刘晋

剪牛、剪剑、剪葫芦 古时烟台端午过两回

农历五月五日为端午节，又称端节、端午、端阳、重午。五月五日古人有以兰草汤沐浴的习俗，所以又叫“浴兰节”。端午节的起源，说法不一。一般说来，源于古代的避“恶日”，传说这一日恶疠病疫多泛滥，古代人有“躲午”(躲午)的习俗，以祛邪除祟、祈福求安。后来最普遍的说法是为了纪念战国时的伟大诗人屈原，表达人们对这位爱国的诗人的敬仰怀念之情。

记者了解到，在古时的烟台，端午是要过两回的。农历五月初一，蓬莱、龙口、长岛等地称之为“小端午”，在大门门槛上贴一对用黄纸剪的牛。五月初五，称“大端午”，门窗上还要贴五毒图剪纸或贴艾虎、葫芦、黄牛、桃、狮、鸡等剪纸，这些民俗意象在民间都有避邪之功用，贴这些也都是取驱灾避邪之意，如贴葫芦要与七星宝剑相配，剪纸葫芦，民间称之为“收毒葫芦”或“消灾葫芦”，宝剑有辟邪驱魔之用，有的用宝剑代表菖蒲，菖蒲有香气，也有辟邪之效，用意十分明显。端午剪纸一般以黄色为主色，也取辟邪之意。端午的门很要紧，跟过年节时贴门神是一样的道理。贴这些与插艾等含义相同，只不过由实物转为象征符号罢了。剪无毒剪纸，取义“剪五毒”，意为剪除这些害虫，使之不至危害人类。

端午节因其本意即为祛灾辟邪，所以，黄色格外受青睐，南方端午要吃“五黄”，就是带黄字或带黄色的事物，如黄鳝、黄鱼、黄瓜、咸蛋黄等，北方端午的民俗事象中也多与黄有关，黄色剪纸、雄黄酒、“禄寿线”里的黄线等。

YMG全媒体记者 刘晋