

美好旅途“粽”享端午

高铁烟台西站端午主题文化活动温情上演



车站文艺骨干带来二胡独奏。

活动现场。

登台的小演员们妆容精致、服饰古韵十足。

本报讯(YMG全媒体记者 何晓波 通讯员 卢雯 齐锋 摄影报道)粽叶飘香迎端午,温情服务暖旅途。19日,迎来传统端午佳节,高铁烟台西站在候车大厅精心打造“美好旅途‘粽’享端午”一站式文化体验活动。本次活动创新联动多方资源,携手花儿与少年艺术培训机构、属地政府文旅部门,同时组织车站职工文艺骨干、青年志愿者共同参与,集文艺汇演、非遗糖画、香囊手作、少儿创意绘画、节日礼品派送于一体,多元沉浸式民俗体验,让往来旅客在等候乘车的闲暇时光里,近距离感受端午传统文化与高铁出行交融的独特魅力。

活动主舞台设置在车站三楼候车大厅中央区域,整场文艺汇演内容丰富、形式多样,兼顾少儿风采展示与职工特色演绎。前期车站主动对接花儿与少年艺术培训机构,敲定精品舞蹈节目。登台的小演员们妆容精致、服饰古韵十足,伴着悠扬乐曲,举手投足尽显传统美学,整齐灵动的舞姿引得全场旅客驻足围观,大家纷纷拿出手机拍摄记录,掌声与喝彩声接连不断。

除少儿舞蹈展演外,车站职工自主登

台献上特色节目,为整场演出增添专属铁路温情。车站文艺骨干带来二胡独奏,绵长婉转的琴声缓缓流淌,诉说端午祈福安康的美好寓意,古朴旋律抚平旅客赶路的焦躁;车站职工自编自导自演的小品,剧本取材日常客运服务真实场景,台词幽默接地气,生动展现铁路工作人员贴心服务旅客的暖心瞬间,现场笑声不断,不少旅客看完纷纷点赞铁路职工多才多艺。

舞台周边划分多处互动体验专区,分区有序开展各类民俗手工活动,秩序井然、氛围感十足。香囊手作区由车站女职工志愿服务队负责,志愿者提前数天筹备齐全全套制作物料,各色印花绸缎布料、五彩绣线、艾草填充包、流苏挂饰一应俱全,展台整齐陈列多款提前缝制完成的成品香囊,造型丰富、色彩雅致、香气浓郁。志愿者们耐心手把手指导过往旅客穿针、刺绣、填充艾草、打结挂流苏,不分老小孩童都能参与其中。一针一线寄托祈福纳祥、旅途平安的美好祝愿,亲手缝制好的香囊可自行带走留存,车站还为每一位参与手作的旅客准备了端午特色平安挂件作为专属纪念礼品。

舞台另一侧布置了少儿创意绘画

DIY体验区,面向同行的小朋友开放创作。工作人员提前备好画纸、水彩笔等绘画物料,鼓励孩子们围绕“端午民俗+高铁出行”核心主题自由发挥创意。孩子们大胆挥笔,将翠绿龙舟、软糯粽子、五彩艾草、飞驰复兴号、整洁车站等元素融合在画作之中,一幅幅童趣满满的作品鲜活生动。绘画完成后,现场工作人员筛选构思巧妙、色彩饱满、富有创意的优秀孩童画作,统一粘贴在展览区集中展示,缤纷画作装点候车空间,打造出氛围感满满的端午文化打卡点,路过旅客纷纷驻足观赏拍照,浓厚节日气息遍布整个候车区域。

非遗体验板块则由车站主动对接属地政府文旅部门,特邀专业糖画非遗传承人进驻现场设摊。传承人现场支起熬糖铜锅,熬制金黄透亮的麦芽糖,以石板为纸、糖稀为墨,手腕轻抖旋绕,短短数十秒,栩栩如生的龙舟、粽子、祥龙、生肖、花朵等造型糖画便成型,晶莹剔透、精巧别致。旅客可静静观赏非遗手艺人精湛的传统技艺展示,近距离感受传统民间手工艺的独特匠心,香甜的糖画也成为不少孩子喜爱的端午小惊喜。

车站青年志愿者全程穿梭于各个功能区域,引导旅客分区参与活动、维持现场秩序,主动向旅客科普端午挂艾草、系五彩绳、食粽子、赛龙舟等传统民俗渊源,送上真挚的节日祝福。不少携带家人出行的旅客表示,以往候车只能静坐等候,今年车站打造了一站式端午文化活动,既能观看精彩舞蹈、二胡、小品演出,又能亲手绣香囊、画主题画作、体验非遗糖画,还能领取节日纪念小礼品,漫长候车时光变得充实有趣,铁路贴心的文化服务让旅途充满暖意。

此次端午系列文化活动,创新采用校企联动、政企协同、职工自主参与的多元模式,将文艺展演、非遗传承、手工互动、少儿美育、便民服务等深度融合,把传统文化服务精准送到旅客身边。

高铁烟台西站相关负责人说,接下来,他们将持续深挖传统节日文化内涵,常态化打造特色站区文化体验活动,不断丰富服务载体、创新活动形式,以有温度、有底蕴、有特色的客运文化服务,持续提升广大旅客出行幸福感与获得感,让每一段高铁旅途都浸润民俗温情、满载文化飘香。

动手实践探寻节日根脉

开发区八中开展端午主题劳动实践活动

本报讯(YMG全媒体记者 徐峰 通讯员 初敏)“重五山村好,榴花忽已繁。粽包分两髻,艾束著危冠。”陆游笔下古意盎然的端午景象,在烟台经济技术开发区第八初级中学的校园里再度鲜活上演。近日,开发区八中开展了“粽香润心田,劳动育成长”主题劳动实践活动,全体师生在包粽、煮粽、艾束、绘蛋等劳动实践中,探寻节日根脉,体悟劳动真谛。

活动当日,校园里粽叶飘香,欢声笑语不绝于耳。学生们将粽叶交叠,折成漏斗,舀米、填枣、压实、裹叶、缠线,动作看似轻巧,上手却屡屡受挫——粽叶开裂、糯米漏底、线绳松脱,惊呼与叹息此起彼伏。经过一次次拆开重来,不断探索实践,一只只棱角分明、碧绿饱满的粽子在学生手中诞生。他们将亲手包制的粽子送入锅中,当热气冲开锅盖,粽香瞬间漫溢校园,学生们相互分享着这份甜糯,感受着劳动带来的喜悦。

“清明插柳,端午插艾。”端午传统不止于粽子的香甜,学生们在老师的带领下,动手束起了艾草。他们从新鲜艾草中分拣枝叶,剪去枯黄,理顺茎秆,用麻线捆扎成束。手心被草汁染绿,指间缠绕着清香,一束束艾草在巧手中渐次成形。一缕艾香,拴住的不仅是枝叶,更是对传统习俗的触摸与传承。

端午绘蛋,寓意祈福纳祥。绘彩蛋也成为了在此次端午主题活动中的重要一环,从憨态可掬的卡通脸谱、精致繁复的祥云纹样到饱含端午元素的龙舟与粽娃,学生们屏息凝神,一笔笔细细描摹,为一枚枚光洁的蛋壳披上斑斓彩衣。他们互赠彩蛋、传递吉祥,蛋虽小,却盛满了这个端午最温暖的祝福。

从指尖到心间,从课堂到生活,学生们在包粽、煮粽、艾束、绘蛋的躬行实践中,不仅习得了技能、体验了习俗,更在一草一叶中收获了耐心、协作与感恩。开发区八中方面表示,将继续创新劳动育人路径,让传统文化与劳动精神如端午粽香一般,绵长醇厚,滋养每一颗蓬勃成长的心灵。



18日,数十名大厨在烹制海肠捞饭。当日,由烟台市委旅局、烟台市委商务局、烟台蓝天投资发展集团有限公司主办的“品赏海肠捞饭美味,聆听烟台名吃故事”活动在朝阳街举行,受到广大游客一致好评。 YMG全媒体记者 柴向阳 摄

和美乡村 粽粽有情

龙口市龙港街道小孙村端午包粽活动涵养文明乡风

本报讯(YMG全媒体记者 王军华)端午临仲夏,时清日复长。为传承弘扬中华优秀传统文化,丰富村民精神文化生活,融洽邻里关系、涵养文明乡风,6月18日,龙口市龙港街道龙湖社区小孙家自然村开展“我们的节日·端午”包粽子大赛。全村群众欢聚一堂,以粽传情,在其乐融融的节日氛围中共度传统佳节,绘就和美乡村文明画卷。

活动现场粽叶飘香、暖意融融。一大早,活动尚未开始,村民们便陆续到场,白发老人、居家群众、返乡青年、孩童齐聚现场,踊跃报名参赛,驻足围观喝彩,热闹祥和的节日氛围在村内蔓延开来。

随着比赛正式开始,参赛选手各显身手,同台比拼。经验丰富的长辈手法娴熟流畅,动作一气呵成,一个个棱角分明、紧实饱满的粽子迅速成型。年轻村民初次上手略显生疏,邻里乡亲主动出手示范技巧、交流经验。现场浓浓的端午民俗气息、淳朴温暖的邻里温情扑面而来。

比赛结束,评委现场从包粽速度、外形规整度、捆扎紧实度等多个维度综合打分评定名次。大家纷纷表示,平日里忙于劳作和工作,邻里间少有相聚交流的机会,此次端午包粽活动,名次奖励是其次,最重要的是让全村乡亲欢聚一堂,有效拉近了邻里距离,增进了村庄凝聚力。

此次民俗活动既是传承端午文化、浸润传统美德的生动载体,更是培育文明乡风、凝聚基层民心的有效举措。村党支部书记吕孝波表示,传统节日是涵养淳朴民风、建设和美乡村的重要抓手。小小的粽子包裹的是千年民俗底蕴,串联的是和睦邻里亲情,进一步拉近了干群距离、融洽了邻里关系,让文明新风在潜移默化中浸润人心。

下一步,小孙村将持续以传统节日为契机,常态化开展群众喜闻乐见、接地气、聚人气的文体民俗活动,不断丰富群众精神文化生活,以文化润乡风,以温情聚民心,持续培育邻里和睦、守望相助、文明向善的乡村新风尚,持续擦亮和美乡村建设底色,不断提升村民的幸福感、归属感和获得感。

芝罘区大海阳社区端午手工活动温情启幕——“粽”情端午 邻里欢聚

本报讯(YMG全媒体记者 钟嘉琳 通讯员 李怡雯 景蔚元)一束青艾藏古韵,端午相聚暖邻里。6月15日下午,芝罘区大海阳社区携手烟台银行芝罘支行,在党群服务中心开展“粽”情端午 手作传香”艾草门挂手工体验活动。一场暖意融融的邻里欢聚,让大家在家门口沉浸式感受端午独有的温柔韵味。

活动开场,社区工作人员化身民俗讲解员,为居民们讲解古人借青艾祈福安康、驱邪辟秽的传统寓意。现场穿插轻松有趣的民俗问答小游戏,围绕端午习俗、传统典故设置简单题目,居民们积极举手抢答,在一问一答间重温传统文化。

民俗分享过后,艾草门挂制作环节正式开启。桌上整齐摆放着新鲜艾草、端午主题彩绳、流苏挂穗、吉祥福牌、彩色装饰挂件等材料,手工老师缓缓穿梭在桌椅之间,耐心细致地分步示范捆扎、搭配、装饰全套手法。居民们围坐在一起,认真修剪艾草、缠绕绳结、搭配挂件,打造寄托阖家平安心愿的专属端午门挂。

不多时,一件件清新雅致的艾草门挂陆续完工,青绿艾草搭配精巧喜庆的挂饰,承载着四季安康的美好期许。活动尾声,大家手持亲手制作的艾草挂饰并肩合影,一张张舒展温柔的笑脸,定格下邻里相伴、岁月安然的美好画面。

本次端午手工活动融合民俗科普与手工实践,让居民近距离感受传统节日独有的温柔魅力,在动手创作中拉近邻里情谊,切实提升幸福感与归属感。大海阳社区将依托壹家生态党建共同体资源优势,持续深耕传统节日特色文化活动,推出更多贴合居民心意、满载烟火温情的邻里活动,用心打造和睦温馨、暖意常存的社区暖心家园。

粽叶飘香迎端午 民政暖心护夕阳

海阳精准关爱温暖特困老人

本报讯(YMG全媒体记者 庞磊 通讯员 陈灿)端午至,情更浓。为传承弘扬中华优秀传统文化,深耕尊老敬老爱老老传统美德,切实兜牢特殊群体民生保障底线,近日,海阳市民政局统筹联动鹤童养老、裕善养老、厚康康养三家第三方养老服务机构,在全市各乡镇开展全覆盖、精细化、暖心化端午关爱系列活动,通过“集中欢聚联谊+上门服务”双线服务模式,为辖区分散供养特困老人送去节日祝福与贴心关怀,让老人们在浓浓端午氛围中感受民政温度、尽享晚年安康。

本次端午关爱活动坚持精准施策、服务全覆盖的原则。活动前期,各养老服务机构工作人员下沉一线、分片摸排,对照特困老人服务台账逐户梳理核查,精准区分老人身体状况与行动能力,量身定制关爱服务方案。针对行动便利的老人,精心筹备集体联谊活动,搭建邻里

欢聚、暖心互动平台;针对高龄、体弱、行动不便的独居特困老人,专属制定入户慰问帮扶计划,细化服务流程,备足节日物资,全力实现关爱不漏一户、温情不落一人,为系列暖心活动扎实开展筑牢基础。同时,工作人员提前备齐新鲜粽叶、优质糯米、红枣、时令蔬菜等食材,细致做好各项筹备工作,全力营造温馨祥和的节日氛围。

欢聚一堂粽飘香,温情相伴暖人心。集中联谊活动现场暖意融融、氛围热烈。工作人员与老人们围坐在一起,携手包粽子、包饺子。大家择叶、盛米、放馅、缠线,手法娴熟、配合默契,一片片清香粽叶、一颗颗软糯糯米,在欢声笑语间变成一个个饱满精致的粽子、皮薄馅足的饺子。现场烟火气满满,温情浓浓,有效驱散了独居老人的孤寂,拉近了政企与老人的距离。节日民俗暖人心,丝丝祈福寄安康。

活动中,工作人员贴心为在场老人逐一系上五彩绳,以传统民俗寄托平安顺遂、健康长寿的美好祝愿。闲暇之余,工作人员与老人们促膝长谈、闲话家常,细致询问老人生活近况、身体状况,耐心倾听老人心声,同时贴心普及夏季防暑降温、饮食安全、居家用火用电等安全常识,反复叮嘱老人注意日常防护、平安度夏,用细致陪伴守护老人幸福晚年生活。

针对无法参与集体活动的高龄、失能、独居特困老人,海阳市民政系统联动第三方服务机构开展入户走访慰问活动。工作人员带着亲手制作的暖心粽子、新鲜果品等慰问物资,逐户上门走访,将节日物资与诚挚祝福送到老人手中。每到一户,工作人员都与老人亲切交流,细致了解老人日常起居、身体健康和生活保障情况,认真倾听老人生活诉求,耐心解答老人疑问,用心用情解决老人生活难

题,让足不出户的特殊老人同样尽享节日温情,切实把民生关怀送到群众心坎上。

此次端午系列关爱活动,以传统节日为载体,用精准化、人性化的暖心服务,实现了辖区分散供养特困老人关爱全覆盖,不仅丰富了老人们的精神文化生活,传承了传统端午民俗文化,更切实增强了特困老年群体的幸福感、获得感和归属感。

民生无小事,枝叶总关情。下一步,海阳市民政局将始终坚守“民政为民、民政爱民”的工作理念,持续深化养老服务提质增效工作,常态化联动专业养老服务机构,聚焦特困老人、独居老人等特殊群体的实际需求,常态化开展节日慰问、亲情陪伴、入户帮扶、安全守护等暖心服务,持续织密民生保障网络,筑牢养老服务防线,全力守护老年人老有所养、老有所安、老有所乐,让尊老敬老的文明新风浸润海阳大地。

买粽子记得留好购物凭证

我市发布端午节“避坑+维权”指南

本报讯(YMG全媒体记者 逢苗 通讯员 林国超)端午节作为中华民族的传统节日,承载着丰富的文化内涵,包粽子、赛龙舟等民俗活动不仅丰富了人们的精神文化生活,也弘扬了优秀传统文化。随着节日临近,粽子作为时令食品将迎来消费高峰。为保障广大消费者节日期间健康饮食,烟台市消费者协会发布如下提示:

理性消费,倡导绿色低碳

适当的包装既美观大方,又利于商品销售。但过度包装不仅误导消费观念,损害消费者合法权益和社会公共利益,也与中华民族勤俭节约的传统美德背道而驰。广大消费者应树立科学、理性的消费观念,自觉践行绿色消费,不选购、不使用过度包装的商品,共同推动简约、环保的消费环境。

适量购买,科学储存与食用

市面上销售的粽子主要分为三类:

科学选购,把好安全关

消费者在选购粽子时,建议选择正规、信誉良好的商超或官方认可的网络平台购买。注意查看产品标签信息是否齐全、规范、清晰,包括生产日期、保质期、配料表、生产企业信息等。选购真空包装粽子时,要检查包装是否完好,有无破损、漏气或胀袋等现象;购买新鲜散装粽子时,需警惕粽叶颜色过于鲜绿,正常的粽叶应为墨绿色、黄绿色或淡黄色。此外,可通过煮粽水判断:若煮后水变绿,可能为“返青粽叶”,应避免购买;正常粽叶煮后水呈淡黄色。

新鲜粽子、速冻粽子和真空包装粽子。真空包装和速冻粽子应严格按照标签标示的储存条件保存,并严格按照食用方法加工后食用。新鲜粽子每次建议少量购买,尽快食用,剩余部分应及时冷藏或冷冻保存。生熟粽子要分开存放,避免交叉污染。打开的粽子在室温下存放尽量不要超过2小时。食用前应彻底加热,确保食品安全。

营养搭配,控制食用数量

粽子主要由糯米制成,大多属于高糖、高能量食品,脂肪和淀粉含量较高,不易被人体消化吸收,过量食用易引起消化不良。老年人、儿童、心血管疾病患者、肠胃消化功能较弱者应少量食用。即使是健康人群,也不宜一次过量食用,以免加重胃肠负担。建议食用粽子时搭

配蔬菜、豆浆、汤羹等,既均衡营养,又有助于消化。

特殊人群谨慎选择粽子品种

市场上粽子种类繁多,部分含有高脂、高盐或高糖的馅料(如咸蛋黄、肥肉、豆沙等)。高血压、高血脂、糖尿病等慢性病患者应根据自身健康状况,谨慎选择粽子品种,优先选择清淡、低脂、低糖的粽子,并控制食用量。对糯米或某些食材过敏的人群,应仔细查看配料表,避免引发过敏反应。

购买粽子时,请索要并妥善保管购物小票、收据、电子交易记录等有效凭证。如因食品质量等引发消费纠纷,可先与商家协商解决;若协商不成可拨打12315或通过全国消协智慧315平台进行投诉。