

# 浙式端午,一幅多彩民俗风情图

这个端午假期,浙江各地举办丰富多彩的活动,从激烈的龙舟竞渡到种类多样的地方美食,从传统的祈福仪式到趣味十足的民俗体验,以多种形式纪念传承这一中华民族重要节日。这一刻,一幅多彩的民俗风情图在之江大地铺展开来。

关键字 端午



秀洲龙板邀请赛现场。本报记者 郁馨怡 摄

## 龙泉 又见端午正阳铸剑

本报讯 (记者 杨世丹 通讯员 叶晓龙 共享联盟·龙泉 周彩萍 胡春麟) 5月31日上午,龙泉宝剑小镇广场,第三届端午正阳铸剑活动拉开帷幕。百余名非物质文化遗产代表性传承人、工艺美术大师及铸剑师身着传统服饰,列队进场。击鼓鸣号、敬香祈福、朗读颂文、取火接阳、圣火旺炉……随着古老的铸剑仪式展开,东晋葛洪《抱朴子》中记载的“端午正阳铸剑”场景被完美重现。

“取火接阳、圣火旺炉是仪式的核心,象征正气与匠心的传承。”龙泉宝剑锻制技艺国家级代表性传承人陈阿金手持火炬,神情肃穆地向观众讲解。他缓缓走向剑炉,将取自端午正午时分的圣火引燃炉膛,火焰腾起的瞬间,现场爆发出阵阵惊叹。来自杭州的游客王亦激动地说:“太震撼了,太有仪式感了,我脑子里想着的就是‘十年磨一剑’这句话,能看到这样的传统文化仪式,真是不虚此行。”

据悉,龙泉宝剑可分为28道工序,其中最能体现龙泉铸剑技艺特点的便是剑刃锻打,来回锻打3万多层,经过千锤百炼,淬火去余,这就是一把剑胚升华到神兵利器的过程。仪式结束后,百名铸剑师走上各自的铸剑台,同步展演炼、锻、磨、装等锻剑技艺。

来自山东的游客初勇特意带着孩子前来参观,他说:“我希望孩子亲身感受传统文化的魅力,对我们优秀传统文化有更深刻、更具体的认识。”

活动现场还设置了装配区、宝剑游戏体验区等,游客们可以亲身体验锻剑的细节,感受



龙泉锻剑技艺展演现场。 通讯员 胡春麟 摄

受非遗技艺的魅力。

## 余杭 旧衣连起百衲龙

本报讯 (记者 唐骏垚 胡金 通讯员 姚玲玲) 听说过“百衲衣”,可听说过“百衲龙”吗?5月31日8时许,杭州市余杭区黄湖镇青山村准时响起铜锣声。每逢端午,这个被竹海环抱的村落都会以一场游龙盛会唤醒沉睡的山谷。相较往年的“前辈们”,今年的主角有点特殊。在青山村村委广场,记者见到今年的游龙——“青山·百衲龙”。龙身回归传统圆形竹制骨架,龙脊由大小不一的竹编圆片拼接而成,而龙头、龙尾与50节龙身则是用布料缝制连接。

“这些布料来自村民的旧衣,每一片都承

载着独特的故事。”青山村党委书记林红介绍,这正是“青山·百衲龙”的名称由来,彰显环保理念。游龙创新的不只是“皮肤”,在游龙制作环节,除驻村艺术家、新老村民外,村里还首次邀请游客参与。来自上海的游客张先生就在龙身上贴了自家孩子的画作:“今天我特意带着孩子来认领龙身,感觉特别有意义。”

一声“起龙”,游龙自青山村村委广场出发,沿着塔边、石扶梯水库一路前行,全程约8公里,由认领龙身的新老村民和游客依次接力完成。游龙队伍沿着蜿蜒的村道前行。正午时分,游龙队伍抵达了此行终点——龙坞水库主坝。

作为良渚文化大走廊年度系列活动“渚多好戏·夏果狂欢”的核心篇章,今年游龙后,青山村还增设多项互动环节以提升游客体验。傍晚时分,“五黄多宴”上香气四溢;入夜

后,百衲龙会、草莓宇宙·国风音乐派对等活动接连上演。

青山游龙已不再只是“看热闹”,而是逐渐成为游客与村民共同书写的“新民俗”。

## 秀洲 龙板竞速乐翻天

本报讯 (记者 郁馨怡 共享联盟·秀洲 陈枫) 5月31日下午,在嘉兴市秀洲区油车港镇菱珑湾西千亩荡水域,一场激烈的“麟舟”端午民俗龙板邀请赛正在进行。随着发令哨声响起,几艘首尾精心扎制的龙头龙尾的龙舟型桨板冲了出去。大家喊着口号,你追我赶,在西千亩荡上激起层层浪花。

油车港镇水网密布,每年端午期间,当地都会举办龙舟竞技、划菱桶、民俗游园会等丰富多彩的活动,让人们感受浓郁的节日氛围。

龙板重量轻、浮力大且操作灵活,是一种需要桨手们同心协力、并肩作战的水上竞速运动器材。龙板运动脱胎于中国传统龙舟文化,并结合了现代体育竞技元素,近年来受到不少水上运动爱好者的青睐。

记者在现场看到,此次参赛选手中,既有十多岁的小学生,也有年逾古稀的大爷。“这项运动只要不怕水都能参与,老少皆宜。”活动承办方嘉兴市益弘救援中心负责人介绍,此次参赛的7支队伍,每队会派4至5位选手站在一块龙板上,来回800米的赛道上完成用时最短的队伍获胜。

今年端午假期,油车港镇举行了端午环湖骑行、民俗集市、重返童年计划等多项活动,在粽叶飘香的时节邀请大家一同感受传统文化的魅力。

端午里的中式美学

关键字 艾草



王璐展示艾草花束。 受访者供图

## 义乌 艾草花束 节日新宠

本报讯 (记者 何贤君 共享联盟·义乌 陈健贤) 端午佳节,义乌不少花艺工作室飘出阵阵艾草清香。5月31日下午,当记者来到位于义乌市稠城街道的“花礼”花艺店时,花艺设计师王璐正带着团队赶制端午订单。一旁的竹编箩筐里堆满了银饰、刺绣香囊和新鲜艾草。原本普普通通的一把艾草,经过创意设计,不仅身价暴涨,还成了年轻人追捧的“国潮”新宠。

“我们保留了艾草驱邪祈福的核心寓意,但把传统整束艾草升级成了花艺作品。”王璐向记者展示她的作品:艾草与菖蒲交织成绿意底基,中间点缀着小盼草、绿毛球、松针等,并悬挂刺绣香囊、竹编、纸鸢等。既不失传统韵味,又极具时尚气息。

今年,花艺店还创新升级,推出了高端定制款端午花篮,选用百合竹、小盼草、掌花等寓意吉祥的花材,搭配上竹编、刺绣、纸鸢等元素,还能根据顾客需求,加入粽子、杨梅、鸭蛋等传统端午产品,深受客户喜爱。

在王璐看来,大家买的不仅是商品,更是文化体验。今年端午,王璐店内的车挂、门挂、花篮等产品销售情况很不错,其中车挂、门挂更是成了热销产品。

瓯海

## 中式写意 漆扇之美



市民体验漆扇DIY。 通讯员 卢园园 摄

本报讯 (记者 张银燕) 当扇面轻轻置入水中,漆彩自然地附在扇面上,一沉一提之间,中式美学的神韵尽显……5月31日上午,位于温州市瓯海区的温州龙舟公园内,志愿者张睿文正细致地向市民展示漆扇制作技艺。围观市民不禁赞叹:“每一把漆扇都是独一无二的艺术品!”

当日,2025年温州市“我们的节日·端午”主题活动在温州龙舟公园举行。非遗文化市集热闹非凡,一个个摊位前人头攒动,市民们沉浸式感受国潮文化魅力。其中,漆扇DIY体验区最受欢迎。

“漆扇制作看似简单,实则内藏奥秘。”张睿文在体验区前介绍。选好色彩后,将大漆原料滴入水中,稍作搅拌,再把扇面缓缓置入,通过旋转、轻摇等不同手法,大漆便在扇面勾勒出千变万化的图案。

这特殊的制作方式,引得孩子和家长跃跃欲试。瓯海外国语学校八年级学生葛优畅挑选了蓝、绿、金三色大漆,并选了一把写有“粽是幸福”字样的白色扇面。经过几分钟操作,一把充满“中式写意”韵味的漆扇便诞生了。

海宁

## 海宁 龙舟竞渡 飞入织锦



《龙舟祥瑞》真丝织锦画摆件。 受访者供图

本报讯 (记者 裴晶君 通讯员 叶凤燕 周琳虹)

水面上,一艘龙舟旗招展,桨手奋力划行,水花激荡,紧张热烈的竞渡画面跃然眼前。谁能想到,这幅气势磅礴的《龙舟祥瑞》竟是用海宁许村织锦工艺织出来的。

“这是我们专门为端午创作的系列文创产品,寓意舟行四海、乘风破浪。”日前,海宁中纺面料科技有限公司总经理贺荣告诉记者,该作品在第二十一届深圳文博会上备受青睐,为公司赢得了大订单。

了解到,许村织锦工艺用经纬线显现地纹和花纹,可呈现繁复多变、色泽丰富的图案,形成独特的艺术风格与技艺,已入选第八批嘉兴市非物质文化遗产代表性项目名录。

工艺的精妙,在光影变幻间得到了生动诠释。“这幅织锦不仅画面生动,更能随光线流转呈现不同色泽。”为了直观展现这一特色,贺荣在光线下随意摆动作品,只见画中水纹、龙鳞、旌旗顿时显示出不同光泽,龙舟更显飘逸灵动。

“关键在于立体织造效果。”贺荣解释,作品在传统织锦工艺上,通过线型结构调整、组织工艺变化,创新融入多种变化组织结构和色彩,让经纬交织间呈现出更加丰富的色彩、明暗层次。



龙游“热辣端午”龙粽“登场”包粽子挑战赛现场,300余位包粽能手同台竞技。 通讯员 吴森邦 摄

迫不及待解开粽叶品尝,虽然被辣得直吸气,却停不下筷子,“芋头绵软,肉香浓郁,辣味够劲,这个芋头辣粽太好吃了!”

除了包粽子大赛,现场还举办了长桌宴、端午诗会、钓粽子趣味游戏等活动,传统与创新交融,让端午氛围更添热闹。

## 缙云 药膳粽,圈粉青年

本报讯 (记者 邬敏 县委宣传部组 汪峰立 通讯员 叶高成 柯梦莹) 当中草药“牵手”粽子,传统的粽子有了新奇的口味。

5月30日,缙云县丰瑞食品有限公司的包粽车间粽香弥漫。

数十名工人忙着包制药膳粽,

手指翻飞间,青翠的粽叶被拗成漏斗状,

填入拌有中草药的糯米和各式馅料,

再用棉线捆扎成型,

巧手一收一拢之间,一个个紧实精致的

粽子便成型了。

经新鲜蒸制、冷却包装后,

这些粽子搭乘冷链物流发往金华、杭州、上海等城

市。

“这段时间订单忙不过来,药膳粽均发

货量超1万个。”公司负责人吕侃赛说。

吕侃赛介绍,这款粽子在传承传统工艺的

基础上融入新意,通过结合现代养生理念,

将当归、黄芪等中草药研磨成粉,按特定比例拌入糯米中,中药与糯米通过合理的组方配比,采用现代干蒸技术制作,得以散发出独特的香气。

口味和制法的“双重创新”,让缙云药膳“圈粉”越来越多年轻消费者。今年以来,缙云药膳粽销量已达55万余只,营业额突破350万元。

## 鄞州 进士糕,传统国风

本报讯 (记者 王波 共享联盟·姜山 周凌峰) 5月31日凌晨4时,宁波市鄞州区姜山镇千年古村走马塘村的小梅糕点坊灯火通明。放模、撒粉、入馅、盖粉、脱模……

70岁的老板娘陈梅军正埋首于案台前制作“进士糕”,屋内米香四溢。

“7点前,一对新人订的300块福喜字‘进士糕’就要来拿走。”不知不觉,陈梅军加快了手上的动作。

一旁的家人也忙着整理包装盒,

等待“进士糕”出炉。“我们只能打下手,

制作只有她自己上手才满意。特别是新

开发的福袋造型,我们脱不好模。”陈梅军的

女儿笑着说。

焕发新生的“进士糕”一下子引起了游客们的喜爱。

“光有口感还不行,口味、造型也要推陈出新。”去年下半年开始,陈梅军又开始新的尝试,

不仅推出了火龙果、南瓜等多种新口味,

还结合花草、中国古代钱币和建筑中的花窗,制作出梅花、樱花等10多种新造型。

“最近我又推出了老年人喜欢的芝麻味,

只有不断推陈出新,‘进士糕’才能走长远。”如今,“进士糕”月均销售额可达七八千元,而陈梅军也成为“网红”受邀到宁波各地制作展演。



陈梅军展示“进士糕”。 本报记者 王波 摄

如今,“进士糕”因造型独特,不仅成了走马塘村的明星糕点,还成为众多新人婚宴上的一道“明星菜”,甚至需要提前一周预订。

“进士糕”如何走红?源于陈梅军的创新与传承。在取名“进士糕”前,陈梅军做的是宁波传统美食黄米糕,由大米粉和糯米粉混合,加入白糖蒸熟而成,软糯适口、有嚼劲却不太牙。

不过由于造型、口味单一,并不受游客欢迎。为此,陈梅军改变米糕的原料比例,提升口感。同时,在姜山镇相关部门的建议下,她还融入走马塘进士文化,在糕体表面印上与进士文化相关的图案或文字,并取名“进士糕”。

焕发新生的“进士糕”一下子引起了游客们的喜爱。

“光有口感还不行,口味、造型也要推陈出新。”去年下半年开始,陈梅军又开始新的尝试,

不仅推出了火龙果、南瓜等多种新口味,

还结合花草、中国古代钱币和建筑中的花窗,制作出梅花、樱花等10多种新造型。

“最近我又推出了老年人喜欢的芝麻味,

只有不断推陈出新,‘进士糕’才能走长远。”如今,“进士糕”月均销售额可达七八千元,而陈梅军也成为“网红”受邀到宁波各地制作展演。

记者了解到,许村织锦工艺用经纬线显现地纹和花纹,可呈现繁复多变、色泽丰富的图案,形成独特的艺术风格与技艺,已入选第八批嘉兴市非物质文化遗产代表性项目名录。

工艺的精妙,在光影变幻间得到了生动诠释。“这幅织锦不仅画面生动,更能随光线流转呈现不同色泽。”为了直观展现这一特色,贺荣在光线线下随意摆动作品,只见画中水纹、龙鳞、旌旗顿时显示出不同光泽,龙舟更显飘逸灵动。

“关键在于立体织造效果。”贺荣解释,作品在传统织锦工艺上,通过线型结构调整、组织工艺变化,创新融入多种变化组织结构和色彩,让经纬交织间呈现出更加丰富的色彩、明暗层次。