

起源

端午节的起源,说法甚多,如纪念屈原说,纪念伍子胥说,纪念曹娥说,起于三代夏至节说,恶月恶日驱避说,吴越民族图腾祭说,等等。据闻一多的端午考和端午的历史教育所列举的百余条古籍记载及专家考证,端午的起源,是

中国古代南方吴越民族举行图腾祭的节日,比纪念屈原更早。但千百年来,屈原的爱国精神和感人“诗辞”,深入人心,所以人们“陪而哀之,世论陪而哀之,世论其辞,以相传焉”。因此,纪念屈原之说,影响最广最深。

在民俗文化领域,中国人把吃粽子和龙舟竞渡等,均与纪念屈原联系在一起。端午最早是作为“恶日”来过的,从唐朝开始,人们才逐渐把端午节当作佳节来过。端午日与夏至日临近,这时阳气最盛,蚊子等害虫出现,而且

时逢“重五”,五是阳数,重五有“极阳”之含意。中国传统文化讲究阴阳和谐,对于阳气极盛的节日一般认为是为不吉利的,恶病瘟疫常常泛滥,于是便形成了“躲午(五)”的习俗。后来便以讹传讹,就成了“端午”。

粽香千里

古时的粽子也称“角黍”或“菰(gū)黍”,有仲夏端午烹角黍之说,正如《风土记》中的记载:“俗以菰叶裹黍米,煮之,合烂熟,于五月初

五至夏至啖之,一名粽,一名黍。”在西晋时期,江南地区的百姓已经普遍用菰叶裹黍米来做粽子食用。关于端午食粽的典故,据古

籍《荆楚岁时记》和《太平寰宇记》的记载来看,南方气候湿润盛产稻米,因此百姓喜用稻米和植物叶子做成粽子,作为端午节祭祀

蛟龙的祭品。而在南梁吴均的志怪小说集《续齐谐记》中,粽子则是人们用竹筒装米制成,投入水中祭祀屈原。

龙舟竞渡

“龙舟竞渡”同样是最被人们熟知的端午传统民俗,在南方沿海一带尤为盛行。据记载,“龙舟”一词最早见于西周历史典籍《穆天子传》卷五,“天子乘鸟舟,龙舟浮于大沼”。事实上,在屈原的《九歌·湘君》也有着关于“龙舟”风物的体现,诗曰:“驾飞龙兮北征,遭吾道兮洞庭”“石濂浅浅,飞龙兮翩翩”,其中的“飞龙”被不少当代学者认为就是龙舟。龙舟竞渡的习俗与

古越人(先秦古籍中指长江中下游以南沿海地区人民)对龙图腾的原始信仰有关,《汉书》记载:“越人常在水中,故断其发、文其身,以象龙子……”古越人不仅“断发纹身”以“像龙子”,而且也会在端午这一天,以刻画成龙形的独木舟,伴着击鼓声在水面上竞渡,以祭龙神。

安康地处中国四大母亲河“江河淮汉”之汉水上游,千年前,亲水乐船的安康先民在汉江驾舟破浪、

生活繁衍,于是安康龙舟在安康人民乐山好水的习性下诞生。安康龙舟习俗由集资、祭龙舟、龙舟下水、吃汉江排子宴、赛龙舟划对头、龙舟制作、吃百鸭宴庆胜利等内容构成,主要分布在安康市石泉县、汉阴县、紫阳县、岚皋县、旬阳县、白河县、汉滨区沿江各集镇。其中,汉滨区是安康龙舟习俗的集中地,是安康龙舟习俗的经典代表。

“粽”场战事

趋势 1

消费全面增长
90后成购买主力

今年的端午节恰逢天猫618开启。进入6月,在天猫搜索关键词“粽子”的人数大幅增加,粽子销售额同比去年农历期间增长了44%,主打低脂粽子的销售额增长更是将近200%。消费者对传统节日食物的需求依旧保持高位,并出现明显的健康化趋势。

据天猫平台数据显示,6月1日至7日,粽子在天猫平台的成交订单增速为141%,成交金额增速高达300%。客单价的高速增长,意味着天猫在承载了国民端午消费势能大爆发的同时,更承接了大家对美好生活品质的期待。

同样来自天猫的一组消费数据——天猫618开门红期间,90后成为粽子消费主力,购买人数和金额双双居首位——见证了迈入而立之年的90后一代,正式接过父母手中

的接力棒,成为家庭大采购的主力。

趋势 2

“咸甜之争”略显单调
太多口味让人“想不到”

每年一到端午节,南北网友大论战之“粽子是甜的还是咸的”总会如期上演。从区域购买力上看,浙江、广东、江苏、上海、四川位居前五,也许偏爱“恰”粽子的南方人对口味这件事更有发言权。但是,面对层出不穷的新口味,“咸甜之



争”也未免显得单调了些。

笔者亲测发现,鳗鱼、松茸鸡肉、黑松露排骨、糯心燕窝、鲍鱼干贝、牛肝菌五花肉、高汤五花肉、黑糖叉烧、抹茶流心巧克力等高端食材的需求同样旺盛,国民消费能力一路看涨。

趋势 3

老字号与新品牌
创意粽子的较量

毫不意外,粽子成了食品行业的最大公约数。不管是老字号还是新晋网红品牌,甚至是非食品行业也都跨界做起了粽子,于是风马牛不相及的品牌打响了“粽”场战事。在天猫搜索“粽子”,一半是老字号,另一半则是各类新品牌创意粽子。

近年来,百年老字号五芳斋在创新上彻底放飞自我,广告片时而复古、时而沙雕,甚至被网友赐名“五芳影业”,成为网感最佳的“最会玩的老字号”。

五芳斋实业副总经理徐伟表示,他们不但在口感上进行创新,推出

Fang粽系列,将植物肉、螺蛳粉、榴莲等潮流食品与粽子进行碰撞。

事实上,在老字号与新品牌聚焦传统食物跨界创新,以及当代年轻人对传统节令认同感增加的背后,我们看到了国人分外坚定的民族文化自信——守护传承,并赋予它全新的时代张力。



说说端午的一些事

当艾草的清香氤氲了整个屋子,餐桌上粽叶飘香,端午假期就要到了。端午吃粽子,是中国人民的传统习俗。

围绕粽子这一硬核文化“符号”,在电商平台,消费数据、口味需求和品牌跨界等出现三大新趋势,老字号与新国货展开了真正意义上的“遭遇战”。不管老字号还是新品牌,每个地方的人,对粽子的味道有不同的讲究,粽子为何有南咸北甜之分?除了吃粽子,我们还要在端午这天互道祝福,那端午该说“端午安康”还是“端午快乐”呢?

今天,我们就来说说端午的一些事。

每个地方的人,对粽子的味道有不同的讲究。一般来说,北方喜欢吃甜粽子,南方更喜欢吃咸粽子。

为什么不同地方的人,吃粽子的口味不一样?

之所以有这样的反差,除了饮食习惯、南方物产更为丰富(著名的鱼米之乡,通常是指长江中下游的几个南方省份,这边气候温暖、水资源丰富,更适合植被生长)以外,最为重要的一点在于,南方人对吃擅于创新。

粽子,为何有南咸北甜之分

北方人吃的粽子形状比较单一,通常都是三角锥形,里面包有板栗、红枣、葡萄干等蜜干果。在包的时候,会加一些白糖来增加糯米的甜味,从而让粽子吃起来更为鲜甜。

南方虽然也有吃甜粽子的地区,比如江浙一带的五仁粽子也带有甜味,客家的灰水粽和广府的枧水粽里面什么都不放,没有馅料。不过多数人在吃之前,会蘸些白糖、蜜糖汁再食用,这种粽子也算是甜的。南方的咸粽子,准确来讲,应该

指的是“荤”粽子:这种粽子里面的馅料是非常丰富的,常见的有咸蛋黄、五花肉、瑶柱(干贝)、虾米、香菇等等,甚至有些豪气的人会把鲍鱼、海参、鱼翅等名贵食材都包到粽子里。因为包粽子的馅料很丰富,其形状也和北方三角锥形的不一样,在南方的粽子有长条形、正方形等等。

南方人为什么要把粽子的馅料弄得这么复杂?

除了南方地产品资源丰富以外,

当地人对吃更擅长创新,就好比馄饨,在全国各地都有。在南方福州、莆田的馄饨皮,是用瘦肉捶成肉泥,再加上少许地瓜粉制作而成的。也就是说,你在当地吃的看似是馄饨皮,但皮却是用肉做成的。

因此,南方人也就根据当地特产,把这些荤食材作为原料,包到粽子里面,在吃的时候,再蘸蒜蓉、酱油等调味料,吃起来口感丰富、油润不腻,妙不可言。

“端午安康”还是“端午快乐”

中国每逢节假日是少不了祝福别人的“快乐”,新年快乐、国庆快乐、中秋快乐等,但是有的节日是不能说快乐的,比如端午节,那端午节是“安康”还是“快乐”呢?

安康本身就是祝愿大家身体健康、生活平安的意思。端午是夏季

(午月)的开端,阴历五月天气湿热多病毒疫疾,一直被古人认为是“恶月”,古人形容此间“五毒尽出”,蛇虫繁殖,易咬伤人,人易生病,瘟疫也易流行。

端午节的主要民俗,包括饮雄黄酒、佩香囊、挂菖蒲和艾草、拴五色丝

线、挂五毒图、挂钟馗像等都有驱除灾害、瘟疫,祈求平安、健康的寓意。端午节可谓古代祛病防疫的重要节点,这也是为什么端午节的祝福语是“端午安康”而不是“端午快乐”的原因。

古老的传统节日是我们传承先

民文化的载体,是老祖宗留下来的文化瑰宝,这些节日记录着中华民族从古至今丰富多彩的社会生活,沉淀着博大精深的历史文化内涵。这是中华民族存在于世界的印记,这是独属于中华民族的标志,也是我们之所以被称为中国人的根本。