



一起制作三江粽，传承糯食文化。



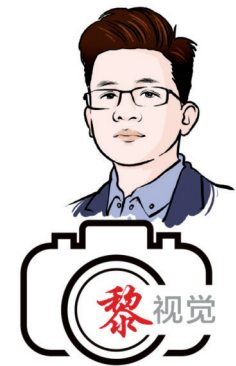
采摘粽叶归来。



清洗粽叶。



吴妮艳在工坊里赶制粽子订单。



扫码观看视频。



煮熟后的灰水粽呈金黄色。



用粽子打油茶是侗家人喜爱的一道美食。

三江糯食文化：粽香传古韵 巧手织新篇

临近端午节，三江侗族自治县斗江镇牙林村小胜屯飘荡着粽叶清香。清晨6时许，在焙艳侗族糯食手工作坊里，吴妮艳带着几名侗族妇女开始了一天的忙碌，随着翠绿的粽叶在她们的指间翻飞，金黄的灰水糯米裹着板栗与猪肉，被包成一个个棱角分明的三江粽。伴随蒸锅上热气逐渐飘散而出，粽叶与糯香交织的独特芬芳弥漫了整个作坊。

软糯清香的三江粽承载着侗家人的生活记忆，成为三江糯食文化的重要组成部分。2018年，三江糯食文化被列入柳州市级第六批非物质文化遗产代表性项目名录，吴妮艳成为这项技艺的县级代表性传承人。

作为侗家糯食文化的代表作，三江粽从选材到烹制处处凝结侗族群众的智慧：清晨采摘的鲜粽叶需经沸水“醒叶”，本地香禾糯经草木灰水浸润后泛着玉色光泽，三角粽子在柴火灶上熬煮后方能成就其糯而不糊的独特口感。工坊墙角堆叠的订单本显示，这些承载着侗家智慧的美味，即将奔赴柳州市区及南宁等地的端午餐桌。

侗不离酸，食不离糯！“侗家人的人生大事，都有糯食作见证。”吴妮艳说，侗家人从出生时的“三朝糯饭”，到婚嫁时的“龙凤糍粑”，直至辞世时的“往生粮粽”，糯米始终是生命仪式的重要组成部分。

为了延续这份味道，让更多人感受到糯食文化的魅力，2022年吴妮艳带领一群侗家妇女打造了焙艳侗族糯食手工作坊，“作坊+订单+妇女”的模式让留守妇女实现“家门口”就业。工坊推出的“寻味三江·糯彩侗乡”项目，将侗年节庆与糯食制作体验结合，游客既能学习包灰水粽，还能参与舂糍粑仪式。“希望每一粒糯米的故事，能让更多人了解并参与到糯食文化的保护中来。”吴妮艳如是说。

全媒体记者 黎寒池 报道摄影



烧制稻草灰。



制作灰水。



村民制作黄茅灰水凉粽。