

# 全州：端午临近 粽子市场供销两旺

本报讯（专刊记者邓琳 文/摄）随着端午节的日益临近，人们在做粽子、享美食的同时，我县各类粽子也迎来了销售旺季。

今年我县粽子市场上各类新品层出不穷，尤其以灰水粽、金槐粽、五花肉粽、板栗粽等为代表的传统肉粽稳坐“C位”，持续热销。

6月16日，在全州县城综合市场、湘山小筑市场等地，除了包粽子用的粽叶热销外，一些卖粽子的店家用柴火熬煮出来的粽子，备受消费者青睐和喜爱，吸引了众多市民前来购买，生意十分红火。“我们这个板栗肉粽，味道很好，一个卖3元，每天来买的人很多。”湘山小筑市场商贩蒋桂秀说。

全州是中国金槐之乡，全县金槐种植面积超过30万亩。一直以来，当地群众有做金槐粽的传统习俗。金槐粽在兼顾色、香、味的同时，更具药食同源的营养价值。6月15日，在桂林原心达生物科技有限公司金槐粽生产车间内，工人们正在流水线上忙生产，赶订单。

区别于普通粽子，全州特色金槐粽是当地依托本土金槐资源打造的地标美食。制作时精选本地优质金槐米浸泡糯米，成型后的粽体色泽金黄透亮，自带淡雅自然槐香，区别于传统粽子的单一米香。金槐米富含芦丁等营养成分，具备清肝泻火、温润易消化的特点，真正实现美味与养生兼具。同时在传统工艺基础上创新改良，搭配鲜肉、板栗、蛋黄等馅料，口感软糯弹牙、鲜香不腻，老少皆宜，既保留了本土端午民俗风味，又凭借健康养生的独特优势，成为全州端午最具代表性的特色美食。

据桂林原心达生物科技有限公司负责人蒋爱明介绍，金槐粽最大的特色就是原生态、药食同源，用全州本地的金槐米秘制浸泡，不添加色素和香精，其颜色都是金槐天然上色。相比普通粽子更清爽不上火、好消化，独特的槐香风味也是独一份的特色，这也是全州金槐粽深受各地消费者喜爱、销量持续走高的核心原因。现在每天的销售量超过2万个。



▲6月16日，桂林原心达生物科技有限公司的工人正在手工制作全州金槐粽。



▲工作人员正在真空打包金槐粽。



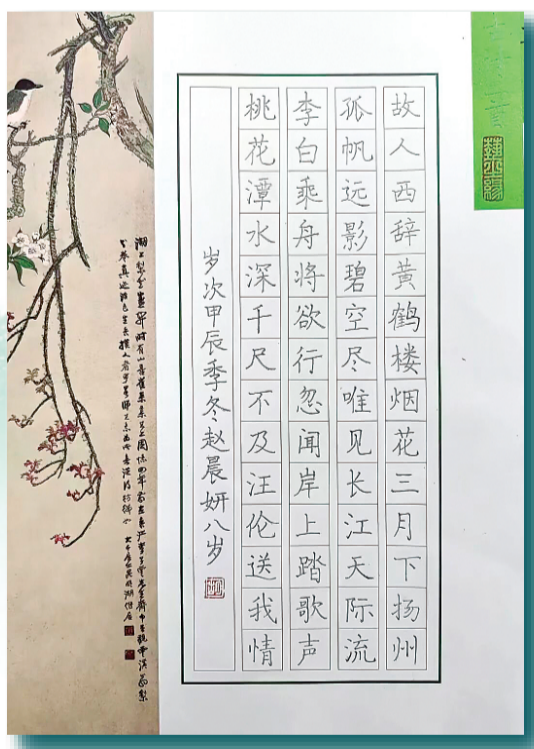
▲打包好的全州金槐粽，准备发往外地市场。

笔墨承道，习字立人。艺之缘书法工作室创办二十五载，始终秉持“严师执教、质量为先”的初心，深耕硬笔书法教育，已培育千余名学子，在全国权威硬笔书法大赛中屡获佳绩。

本期选登的师生作品，或端庄严谨，或灵动飘逸，一笔一画间既是技法传承，更见静心修身的品格。让我们跟随这些纸上的黑白韵律，感受汉字之美，触摸书写的力量。



▲艺之缘书法工作室蒋老师作品



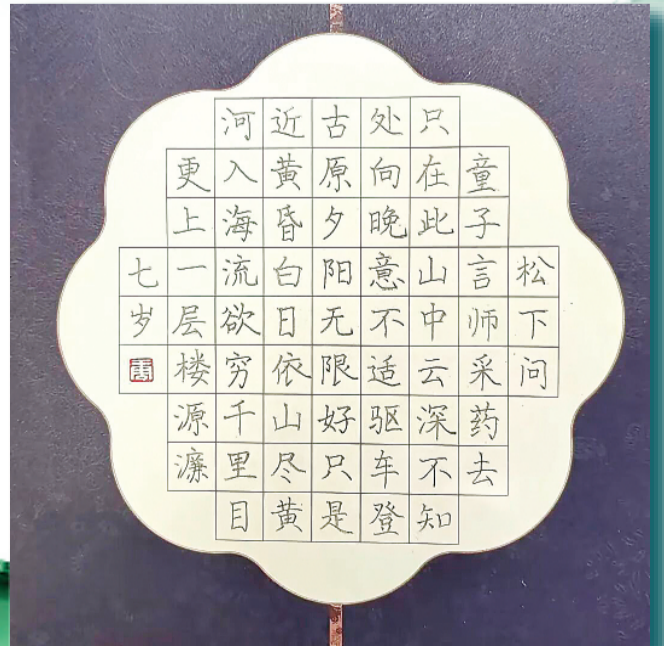
▲八岁的赵晨妍同学作品



▲十一岁的唐琳杰同学作品



▲艺之缘书法工作室指导老师小楷临摹作品



▲七岁的唐源同学作品

## 致船长

□蒋雨默

黑暗中碰壁的船员们，听从船长的号令，起来吧！这正是扬帆起航的好风向。海虽波涛汹涌、暗流涌动，乘风破浪是我们的勇气，迎接光明是我们的志向。船长啊！请以光明为剑，斩破迷途的黑暗。自由的风啊，吹去重重迷雾，指引平稳的航向。理想的岁月啊，伤痕累累，却播撒平等的光辉。哦！船长！我们的船长！重举当年的长枪，冲出黑恶的囚牢，点燃火炬，驱散阴雾，重拾信仰，带给人间以希望。

(作者系全州高中高二学生)