



泡制江米



挑拣蜜枣



清洗箬叶



筛选箬叶



包粽子



捆绑粽子



打包分装

香粽「兴」四方

■本报记者 陈硕 本报通讯员 刘开国 摄影报道



任城区长沟镇后薛村是远近闻名的粽子专业村，家家户户包粽子，一年四季卖粽子，青青箬叶一裹，放入江米、蜜枣，用麻线扎好，眨眼的工夫，就像变魔术一样，一个四角形的粽子包好了。“长沟牌粽子”因质优价廉、绿色环保深受消费者的青睐。长沟镇党委政府积极引导辖区群众在原料、花色品种、扩大规模上下功夫，粽子的原料都是上乘货：微山湖碧绿的箬叶、江南特色江米、乐陵

蜜枣、白糖。品种有：江米粽子、竹筒粽子、黑米粽子、肉食粽子等20多个品种。包粽子每天的下午4点开始，包到8点，晚上11点放到特制的煮锅里，煮1个小时后出锅。剥开箬叶，就像水晶一样晶莹剔透，清香扑鼻，沁人心脾。每天早晨4点钟，满载粽子的电动三轮车，从各家各户涌出，在济梁路上汇成一条长龙向济宁城进发。“绿色食品，又香又甜的长沟粽子”的叫卖声响彻济宁

的大街小巷。靠包粽子后薛村率先跨入了小康村的行列，在后薛村的带动下，回林、付庄、前陈、元田等20多个村也相继加入包粽子的行列，全镇有3000多人从事粽子加工，年获利3000多万元，成为富民一大产业。随着济宁市场的畅销，精明的长沟人举家到外地包粽子，现包热卖，足迹已遍布济南、北京、哈尔滨、乌鲁木齐等全国20多个城市。



“讲文明 树新风”公益广告



粮食 蔬菜
FRUIT 一粥一饭
关心粮食和蔬菜
文明用餐 适度取餐
光盘行动
杜绝浪费 RICE
量度 节约粮食
节约 杜绝剩菜

吃好每顿饭
吃光每一餐