

## 中國特色食品——粽子

端午節快到了，我最喜愛的應節食品是粽子，因為家中有一個包粽子能手——媽媽，每年端午節的時候，我們全家都能吃到食材豐富又美味可口的粽子。

粽子有不同的味道和餡料。南方粽子以鹹味為主，裏面包着糯米、綠豆、鹹蛋黃、冬菇、干貝、蝦米、五花肉等；北方粽子以甜味為主，多以蜜餞、豆沙或果脯作餡料。不管是鹹味還是甜味，只要是自己喜歡的就是最好的。

粽子的歷史悠久，據說是為了紀念楚國詩人屈原。他因不忍看到自己國家滅亡而投入汨羅江自盡，百姓對此都感到十分悲痛。為了保護屈原的屍體免受魚蝦的啃食，他們紛紛於江中投入米糧。後來，屈原托夢給他們說，米糧投入江中，實則被江中的蛟龍所食；如果用艾葉包裹，再綁以五色繩，則可以免遭蛟龍吞食，這才有了後來的粽子。

端午粽飄香，看着媽媽從廚房端出熱騰騰的粽子，我迫不及待地解開繩子，剝開粽葉，一口咬下去，唇齒留香，真是回味無窮。

端午節是對愛國詩人——屈原的致敬，同時也可品嚐香氣四溢的粽子，真令人期待！