



▲粽香。四川外国语大学 汤青 摄



▲包枣粽。科技工作者 万宁 摄



粽子飘香 端午安康



▲包粽。
重庆交通大学
李昊天 摄

“仲夏端午。端者，初也。”

农历五月初五，是中国传统的端午节。每到端午，人们总是会有很多仪式感，赛龙舟、挂艾草、喝雄黄酒、包粽子……

粽子，由粽叶包裹糯米蒸制而成的食品，是中国汉族传统节庆食物之一。粽子作为中国历史文化积淀最深厚的传统食品之一，千百年来，在端午食粽的风俗，不仅在中国盛行不衰，而且流传到朝鲜、日本及东南亚诸国。

粽，即粽粿，俗称粽子，主要材料是糯米、馅料，用箬叶(或柊叶、箬古子叶等)包裹而成，形状多样，主要有尖角状、四角状等。由于各地饮食习惯的不同，粽子形成了南北风味，一般来讲，北方喜食甜粽，南方喜食咸粽。

从馅料看，北方有小枣等馅料，以北京枣粽为代表；南方则有绿豆、五花肉、豆沙、八宝、火腿、冬菇、蛋黄等多种馅料，其中以广东咸肉粽、浙江嘉兴粽子为代表。



▲粽子。四川外国语大学 汤青 摄



▶咸粽。
基层科技工作者
刘月 摄



▲卖粽子。基层科技工作者 李永军 摄