

# Duān wǔ jié 端 午 節

Jīn nián de Duān wǔ jié shì yuè hào Shuō dào Duān wǔ jié  
今年的端午節是6月25號。說到端午節

jiù xiǎng dào chī zòng zi  
就想到吃粽子。

Zài Tái wān nán běi de zòng zi bù dà yí yàng Běi bù zòng shì  
在台灣南北的粽子不大一樣。北部粽是

yòng zōng huáng sè yǒu bān diǎn de yè zi Nuò mǐ yào xiān jiā jiàng liào chǎo  
用棕黃色有斑點的葉子。糯米要先加醬料炒

dào bàn shú zài bāo xiàn liào zhēng shú  
到半熟，再包餡料，蒸熟。

ér nán bù zòng de yè zǐ shì lǜ sè de Yòng pào guō shuǐ  
而南部粽的葉子是綠色的。用泡過水

de shēng nuò mǐ bāo rán hòu shuǐ zhǔ Nán běi yòng de shì bù tóng zhǒng  
的生糯米包，然後水煮。南北用的是不同種

de zòng yè běi bù zòng kǒu gǎn bǐ jiào tán ér nán bù zòng zé bǐ  
的粽葉，北部粽口感比較Q彈，而南部粽則比

jiào ruǎn làn  
較軟爛。

Sù shí zhě kě yǐ xuǎn zhái chī méi bāo ròu de zhǐ yǒu nuò mǐ  
素食者可以選擇吃沒包肉的、只有糯米

hàn huā shēng de cài zòng Bú lùn shì shén me zòng zi dōu shì fēi  
和花生的「菜粽」。不論是什麼粽子，都是非

cháng hào chī de  
常好吃的。