



左邻右舍分食香喷喷的社饭。

品梵净山珍

春日乐趣多 侗家社饭香

胡攀学 郑倩月 文/图

社饭是玉屏侗族自治县侗家人每到清明前后都要制作的一道地方美食。当地村民将采摘的青蒿、野葱等野菜,与腊肉、糯米、豆腐干、花生等混在一起,用铁锅焖制而成,焖熟后的社饭色香味美、松软可口。



田坪镇杨柳新村村民在准备制作社饭的食材。

淘洗社饭用的糯米。
→



准备食材。



炒制食材。



制作社饭用的腊肉。
←



制作社饭用的豆腐干。
←



即将完成的社饭。

