

清明粿!一起品尝春天的味道

谢慧芳 任涛 曾凌峰 文/图



连日来,在松桃苗族自治县,当地的人们正忙着制作一道“清明粿”的特色美食。将蒿菜与美食相结合,品味舌尖上的春天。

一大早,在松桃恒丰生态园,杨显慧等人就去采摘蒿菜制作清明粿。蒿菜是春季常见的野菜之一,有一种独特的清

香味。杨显慧不一会儿便摘了满满的一篮蒿菜。

“这个蒿菜我们这边到处都有,这个是用来做清明粿的主要原材料,这个季节的蒿菜用来做清明粿口感会更好。”清明粿制作师傅杨显慧说。

把蒿菜洗干净后放入沸水中煮,加

入糯米与粘米混合的灰水,用小火熬煮约3小时,冷却后制作成清明粿的面皮。

清明粿的馅料用猪肉、豆腐、蒜、盐菜等食材炒制而成。大家把一个个面皮揉捏好后加入馅料,再揉成一个个糕团,放入锅中蒸煮15分钟,一个个软糯可口的清明粿便制作好了。

新鲜出炉的清明粿香气扑鼻,空气里都弥漫着春天的味道。

在松桃,清明节前后,松桃许多的店铺都会备足蒿菜等原材料,为制作清明粿做准备,让人们的味蕾得到满足。

