



处理艾叶



榨汁



发面



分块



加入红糖



包团

清明粿飘香

年年清明 绿 ,岁岁粿飘香。如果说有一种食物 ,能够让春天醒来 ,还带着香甜的软糯感 ,那必然是清明时节撞在舌尖上的清明粿了。

清明前后吃清明粿一直是我市的传统 食俗。老家在八字墙的柳秀琳每年在清明前一个月左右开始做清明粿 ,已经连续做了二十来年 ,凭借着地道的口味和实惠的价格 ,吸引了众多回头客。她告诉记者 ,做清明粿最重要是艾叶的处理。

新鲜采摘的艾叶经过挑拣、清洗 ,加入苏打

粉后焯水 ,放入石臼里捣烂 ,加入一定比例的糯米粉 ,拌匀、捶打 ,揉成碧绿色的面团后 ,包入提前备好的小料 ,之后放入模具内轻轻一按压 ,清明粿就做好了。软糯的外皮 ,混合着艾草的香气 ,吃起来非常鲜美。

柳秀琳做的清明粿有三种颜色 ,其中加入艾叶的是绿色的 ,加入色红或者火龙果的是红色的 ,而原汁原味则是白色的。

融媒记者 卢斌



柳秀琳认真做着清明粿



和面



放入模具印成型▶



三种不同颜色的清明粿

