

清明节的艾叶粑粑

Tomb-sweeping festival Artemisia sticky rice

嗨,你们好!

我是黄老师。

你也可以叫我 Becky。

祖先是中国人的三大崇拜之一，

而清明节是我们纪念祖先的重要节日之一。

清明节这个节日大概会在

每年阳历的四月五号左右，

当然有时候可能会是

四月四号或者四月六号，

但是大部分时间都会在四月五号。

今年就是四月五号。

那么清明节我们除了要去看望我们的祖先，

给他们打扫坟墓以外，

我们还有一个重要的习俗，

就是吃艾叶粑粑。

艾叶是一种野生的植物，

那它只有在每年的清明节左右才会有。

每年的这个时候啊，

我们就会去野外找很多艾叶。

然后拿回家和糯米、芝麻、花生放在一起，

做成好吃的艾叶巴巴。

但是有意思的是

我发现好像每个地方的艾叶都不太一样。

在这个城市

他们的艾叶就跟我的老家不一样。

那么今天我就想和你们一起去

找一找这个城市的艾叶。

看看我能不能找到。

好，我们走吧。

哇，前面这个地上的

看起来有一点像这里的艾叶哦。

我过去看一下啊。

看一下是不是

看一下

嗯，味道有点像哦。

那我看一下是不是啊。

在中国呢我们的支付宝有一个功能，

就是用 AI 可以识别东西。

那我们现在看一下我有没有找对？

这个是不是这里的艾呀？

哎呀，找对了耶，

这个是不是这里的艾。

对，那我不知道我们家的那个是什么？

因为我从小到大看到的就不是这种。

那我给你们看看啊，

大概是这个样子的。

这个样子的。

昨天我的邻居就摘了很多艾叶，

并把它和糯米、花生做成了艾叶粑粑。

也邀请我去一起吃了。

那等一下呢

我就给你们看看我的邻居昨天做艾叶粑粑，

和我们吃艾叶粑粑的场景。好吗？

好，那么下个星期呢就是我们中国的清明节。

清明节除了要扫墓以外，

就是去看我们的祖先以外，

我们还要做这个艾叶粑粑。

今天我的邻居们在做这个艾叶粑粑，

我们就一起来看看他们是怎么做的吧啊。

把艾叶洗干净，

加一点水，

把艾叶打碎，

然后把艾叶汁和糯米粉和在一起，

取半个拳头那么大，

搓成圆团，

再压扁，

在中间加一点花生，

再把糯米团合上，

在下面放一片柚子叶，

这样艾叶粑粑就做好了。

把粑粑放进锅里，

蒸十分钟，

然后就可以吃了。

走吧，我们去尝一个。

好了，那今天的分享就到这儿了。

欢迎关注、点赞、转发。

哦，看起来要下雨了呀，

我要赶紧回家了。

好了，再见，下个视频见！