

# 你洗过艾叶澡么

你有没有一种感觉,似乎每个家庭都有内部成员公认的习惯或者“秘方”。在我们家,用姜给孩子磨头发、捏婴儿鼻梁和用艾叶洗澡似乎挺流行。其中最科学的,大概就是技能三了。

小时候皮肤容易过敏,被蚊虫一咬红肿很久消不下去,大人试了用艾叶洗澡,很管用。于是这个习惯就保留到上小学。

在信阳,艾叶最普遍的用处就是端午时插在门前,一说可以驱蚊,也有驱邪吉祥的意思,提前半个月浉河大市场到处都有卖,一块钱一把。前一段才发现,艾叶还可以像粽叶一样做成食品包装。上个月在广西吃到了艾叶粿,就是用艾叶包好的豆沙、芝麻、碎花生馅儿的甜糍粿,入口有一种艾叶的清香,冲淡了食物本身的甜腻。当地人喜欢配油茶食用,对于我来说太腻了,实在不懂他们喝了一碗又一碗的乐趣。

易地异俗。一种习惯,一种专属的偏爱。



## DIY 艾叶粿

地点:桂林阳朔

### 步骤

- 1.艾叶洗净、过热水,入凉水浸泡一天。
- 2.挤去水分后,切成碎末,与糯米粉一起揉成面团。
- 3.将糯米粉,艾叶碎放在大碗里,加约100毫升水,揉成不粘手,略干的面团
- 4.花生和芝麻在炒锅里炒香,凉后装入厚塑料袋里,用擀面杖压成碎末,再加入白砂糖继续碾成略碎,装入小碗,拌匀。
- 5.摘取少许面团,在手里捏成扁圆形,放入少许花生芝麻馅,然后四边向中间捏紧,将接口处捏实,做成像汤圆那样的一个球形
- 6.用面团包裹花生芝麻馅儿,放入蒸锅大火蒸10分钟,可以直接食用或者油煎。