

“五月初五是端午”，这一天家里的亲戚好友齐聚一堂过节了，那我想问问大家，你们都知道端午节的由来吗？其实端午节的由来有三种说法，第一种：纪念屈原：屈原是战国诗人及政治家，因主张政治改革，触犯到贵族大臣们的利益，遭到排挤和流放，最后楚国被秦国打败，屈原悲愤难耐，跳入汨罗江，以身殉国，老百姓为了纪念屈原，就把他跳江的日子定为端午节。第二种：纪念吴国大将伍子胥，相传春秋时期，楚国人伍子胥带领吴军杀入楚国首都，将已死去的楚平王鞭尸三百，报杀父杀兄之仇，后又带领吴军灭越国，越国国王勾践将自身作为人质押在吴国，伍子胥劝谏吴王夫差杀勾践，夫差不听。



即使说法很多，但是传统习俗却一样，那便是一“包粽子”，但漂泊在外的打工人却不一定能在这一天品尝到家里的味道，没关系，既然吃不到粽子，那么我教大家另一种美食，在这一天吃不到家乡的味道，换成它也是不错的选择呢，那它到底是谁？那便是——“蒸甑糕”。



待过了一夜，我们再来看，糯米经过浸泡变得非常的软了，我们用手去捏它，轻轻一捏就可以捏出水来，为什么我们要长时间浸泡糯米呢？这样浸泡的糯米，我们在蒸煮的过程中可以节约我们的时间糯米吃起来也会软烂一些。浸泡的糯米我们将它控水捞出，放置一旁备用。然后再看看红豆，红豆经过浸泡变得非常的胀，非常的饱满了。然后控水捞出放置一旁备用，这时候我们再来准备一些红枣。一盆清水中倒入些许面粉搅拌均匀，再倒入准备好的红枣，将它们清洗一遍，加入面粉，是因为面粉具有极强的吸附能力，能够吸附掉红枣表面的灰尘与杂质。将红枣多给它清洗几遍之后控水备用。



待时间到，我们将将食材都取出来放凉一会，糯米我们将它放入一个大盆中，然后用勺子将它摊开些，也可以往碗中倒入少许凉水，这样可以加速糯米降温，也加强糯米的粘性，而我们的红豆也熟透了，轻轻一捏红豆都“粉碎”了。然后将其装入碗中备用。



蒸好我们就可以打开盖子了，一股香味扑鼻而来啊，那么我们的甑糕就制作好了，枣香四溢，软软糯糯的真的好吃！如果端午节没有吃粽子的朋友不妨试一试，你绝对会爱上这个味道的，不需要太多的食材也不需要复杂的工序，那么你学会了吗？

