

喝腊八粥 迎幸福年

温岭慈善义工在16个镇（街道）发放近3万份爱心粥



熬制腊八粥的各种食材。



文火熬粥。

本报记者 徐伟杰 拍友 王达福 林文渊

农历腊月初八喝腊八粥，是中国人的传统习俗。腊八粥寓意着平安、祝福，这一天，喝上一碗热气腾腾的腊八粥，接下来的一年会平平安安，身体健康。

为了准备腊八粥，几天前，义工们就开始忙活起来，采购了糯米、桂圆、葡萄干、红枣、莲子、红豆、冰糖等食材。这些食材都是经过大家精挑细选的，分量配比也做到了准确无误。前一天晚上，先将除了桂圆、葡萄干以外的食材浸泡2个小时，再放入蒸箱，蒸到米胀开。当天凌晨，将所有的食材入锅，用文火熬制，期间还要不断搅动防止粘锅。经过1个小时的熬制后，腊八粥才算熬成了。但此时不能急着开锅，要继续焖一段时间，这样熬出的腊八粥口感更加香糯。

腊八节当天，来自温岭各地的爱心组织、爱心商家纷纷走上街头，在给市民送上一份免费的腊八粥的同时，也送上了一份冬日的问候。在这次腊八节活动中，温岭慈善义工在全市16个镇（街道）设点50多个，共烧了290桶，发放了近3万份爱心粥。市慈善义工协会会长王文军告诉记者。

好！好！好！环卫工人王师傅喝完一碗腊八粥后，连用三个“好”字向记者形容腊八粥的味道，他们从昨晚就开始熬粥了，真是辛苦，非常感谢他们。

在这样充满年味的活动中，市民不仅了解了传统的腊八节习俗，体验了浓浓的传统文化，同时也在分享腊八粥的过程中，懂得了感恩。



腊八粥的部分发放点前早早排起了长队。



来自温岭各地的爱心组织、爱心商家纷纷走上街头发放腊八粥。



爱心人士正在五龙山公园发放腊八粥。

