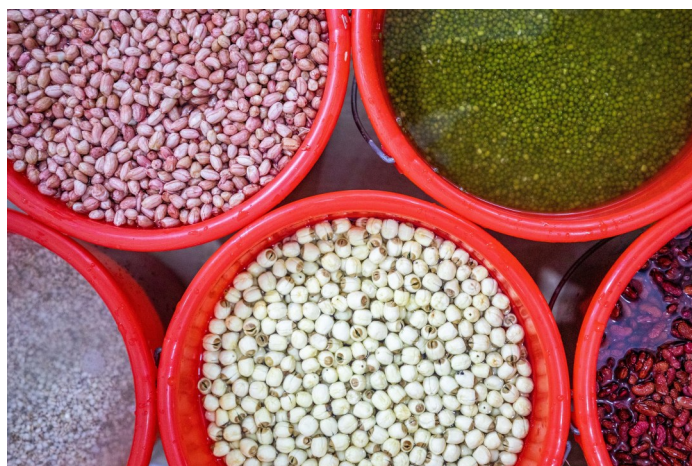




太平火速志愿队的队员们正在农贸市场采购熬制腊八粥的食材。



食材越多,搭配起来熬制的腊八粥越香浓好喝。



为了提升腊八粥的口感,队员们还对坚果类食材进行粉碎处理。

一碗腊八粥 传递温暖与真情



队员们早早来到厨房各自忙碌,为晚上的煮粥工作做准备。



熬粥之前,厨房的灶具也要细致地清洗一遍。



太平街道市环卫之家内,市慈善义工协会太平服务队队员们正在熬制腊八粥。

记者 徐伟杰 姚天 摄影报道

过了腊八就是年,这天若是能吃上一碗热乎乎的腊八粥,是一件暖胃更暖心的事情。1月9日至10日凌晨,记者先后跟随太平火速志愿队、市慈善义工协会、城之南党员志愿服务队等志愿者组织,从食材的采购和清洗,再到连夜熬制,最后到爱心赠粥,通过镜头记录下腊八粥背后的温情故事。

1月9日一大早,太平火速志愿队的义工们就开始忙碌起来。早上8时不到,火速志愿队队长王祥云便和他的义工队员们赶赴农贸市场,采购熬制腊八粥的食材。

腊八粥的食材种类丰富,有糯米、红豆、红枣、莲子、核桃等。食材越多,搭配起来熬制的腊八粥越香浓好喝,我们这次为了煮腊八粥,共采购了15种食材。王祥云告诉记者。9时30分,他和队员将采购好的食材一一装载上车,煮腊八粥的工作其实才刚刚开始。

下午3时不到,城东街道阳光社区党群服务中心内,队员开始清洗泡发食材,还有的在清洗厨具,为晚上的煮粥工作做准备。老黄是温岭一家馄饨店的老板,也是火速志愿队的一名普通义工。当天下午,老黄带着自己的小女儿来到现场,和他的义工家人们一起做前期准备工作。像这些豆类我们要提前浸泡,厨房的灶具也要细致地清洗一遍。老黄一边做着手头的工作,一边向记者介绍。为了进一步提升爱心腊八粥的口感,队员们还对核桃仁、花生等坚果类食材进行粉碎处理。

1月9日晚上8时,太平街道市环卫之家内的一块空地上,市慈善义工协会太平服务队的队员们把准备好的食材一一放入锅中,熬粥、装桶,有条不紊。

2022年,是市慈善义工协会开展腊八粥爱心赠粥活动的第13年。当晚现场,不乏一些经验丰富的老义工们,义工张大姐就是其中一位。她说:我们煮粥主要还是靠经验,熬制过程中,不仅要添加枸杞等食材,还得适当减少砂糖

用量,再加上时间的合理把控,这样熬制出来的粥更加黏稠、醇香。

现场,除了义工服务队精心准备的腊八粥外,还有一些爱心蔬菜、春联、防疫口罩等。今晚,这些物资会和我们熬制的腊八粥一起,分发到市区的环卫工人手里,为他们送去温暖和深深的祝福。市慈善义工协会会长王文军告诉记者。

1月10日早上6时,天还蒙蒙亮,城之南党员志愿服务队队长陈仕培和队员们一起,把熬制好的腊八粥一桶桶装载上车。当天清晨,在城南镇南山公园、城南小学等地,城之南党员志愿服务队的义工们有序发放腊八粥。腊月寒风凛冽,喝上义工们熬制的爱心腊八粥,大家都感到无比暖心。

在这寓意美好的日子里,我市各镇(街道)和义工们同步开展腊八节送粥活动。忙忙碌碌的身影,像一团团跳动的火苗,将一碗碗飘着浓郁香气的腊八粥送到市民手里,每一碗粥都温暖着喝粥人的心。



为了不让粥烧糊,熬制的过程中需不断搅拌。



城南小学门口,义工们有序发放腊八粥。



每一碗粥都温暖着喝粥人的心。