

河坊街领粥队伍排出一里远 灵隐寺送粥20万份

腊八粥 送得闹猛喝得欢

昨天是腊八节,杭州对腊八粥的热情,再一次得到了印证。早上8:30,河坊街上方便春堂施粥点,领粥的队伍排几乎贯穿了整条街,足足有500来米远。排在第一位的市民,深夜3点多就来了。光灵隐寺就派出创纪录的20万份腊八粥,总成本需要60万元。

现在日子好过了,腊八粥也越来越“豪华”了,胡庆余堂在粥里加了从东北空运过来的新鲜人参,每碗成本就要20元,且一施就是5000多碗。李宝赢堂的粥用微波炉专用的塑料盒子装着,在市场上,每个盒子就要3元钱。

河坊街领粥队伍排出一里远

河坊街上,方便春堂年年施粥,数今年队伍最长。

倒不是方便春堂的粥最好喝,关键这是风俗。喝了腊八粥,来年身体肯定好!”家住良山门的舒大伯,骑了一小时的自行车才到,早上8点半,等了一个半小时的他,暂时仍没喝上粥,不过他仍旧乐呵呵的。

李宝赢堂的河坊街新店,开张没多久,首次派发腊八粥,自然铆足了劲。为了避免来的人太多,

场面大出安全事故,员工们提前一天就把粥熬好装好,还事先制作了3000张票子,到社区去分发。一大早,好多市民就拿着票子来领粥了。家住拱北的丁大伯,一口气领了6份,说要给儿子女儿家都送一份。

李宝赢堂的粥,是装在一个微波炉专用的塑料盒子里的。这样市民带回家用微波炉一热,就好吃了。”这种盒子每个市场售价为3元,免费赠送给来领粥的市民。



河坊街上,一个孩子捧着腊八粥吃得很开心

胡庆余堂一碗粥成本20元

大家日子好过了,腊八粥也跟着“豪华”起来。

昨天早晨7点,胡庆余堂在南山路上就摆出了施粥的摊子,熬了一晚的粥热气腾腾,旁边放着一叠叠一次性碗和勺子。

杭州市民对腊八粥显然情有独钟,一会儿就围来了众多市民,大家都想讨个“吉祥”。

为了举办这次活动,胡庆余堂一个月前就开始张罗煮粥原料,通过试验不断调整“粥”方。

有糯米、红枣、莲子、小米等,还放了枸杞、人参等中药材。”一位中药师说,一般100斤米加5斤人参和1800斤水,先滚水下来,再放

蒸透的豆角类辅料,人参、枸杞最后放,凌晨开始熬,不停地搅拌防止食料沉底,得3小时才能熬好一锅。”

中药师说,在腊八粥中放一点中药材,有较好的滋补作用。

本来,胡庆余堂想把腊八粥送到省儿童医院,但由于有的患者在吃药,可能不适合吃含滋补中药的粥,于是改为向普通市民放粥。

口感甘甜、味道还蛮不错的,节日嘛,也就为祈个福。”赶上上班的徐小姐说。

昨天,胡庆余堂共施粥5000份。他们在粥里用的人参,是从东北空运过来的新鲜人参,每碗粥光成本就要20元。



领粥的队伍排出了一里远

■相关

相关部门对卫生安全很重视

每年腊八节,最少也有几十万人在喝腊八粥,卫生安全如何保障?

1月21日,杭州市卫生局联合民族宗教事务管理局,对灵隐寺、法喜寺、净寺等施粥点进行了卫生专项检查与指导。

杭州市卫生监督所高士根科长说,首先要求保证制作原料(如龙眼、莲子、红豆等)的新鲜,建立食品原料索证制度,做好原料的采购台账登记工作,确保食品采购来源正规、有据可查;其次,要求做好盛放容器和餐具的清洗消毒工作,对食品原料以及成品腊八粥严格区分存放,避免制作过程中发生交叉感染,成品必须烧熟煮透;对制作人员要求取得健康合格证明。

“总体来看,各大施粥点今年整体卫生状况良好,食品加工制作都比较规范。”高科长说,原则上要求大型施粥活动都须到卫生部门备案。

但是,市民回归传统的热情逐年高涨,腊八粥的需求量可能年年增加,许多个人或小组团体可能也会组织开展施粥活动,对他们的监管还需要进一步加强。

灵隐寺施粥20万份

去灵隐寺领粥的市民更“虔诚”,因为进灵隐寺先要过飞来峰这道关,这里门票45元不能免,不少外地来的游客,为了能喝到灵隐寺的腊八粥,都是买票进去的。

灵隐寺去年腊八节共送出去3万份粥,今年一下子增加到了20

万份。不仅寺庙里发,全杭州6个老城区,每个区都设了2-3个点。这样一算,光原料成本就要60万元。还没算上人工、车辆的费用呢。

据了解,灵隐寺今年有2000名义工参与了烧粥,其施粥规模在全国也首屈一指。

市民:就图个吉利

老底子的腊八粥,什么样的呢?市民韩大伯说:我小时候,家里老人生病了,那腊八节肯定会去灵隐寺,讨碗腊八粥来喝。据说这样病就很快会好的。”家住小营巷的李大妈,昨天和几位老邻居一起,在李宝赢堂领粥。她说,小时候,家里穷没得喝腊八粥,附近的富人会打开门派粥,也算是一

年下来,做点善事。

昨天上午,古荡街道的古东社区,也向居民派发腊八粥。社区里的老人,几乎家家都出来领粥。“现在大家都吃得起腊八粥,不过,还是喜欢领着喝,大家一起喝,图个热闹,图个吉利,也图个来年平安健康。”一位来领粥的大妈笑着说。

专家提醒,一定要吃得健康

昨天下午,一位市民得了急性肠胃炎被送到市二医院治疗。家人说,他上午曾吃过腊八粥。一开始,大家都以为是腊八粥吃坏了。医生说,他的病可能是食物中毒,但因为还吃过别的东西,未必就和腊八粥有关。

虽然腊八粥对杭州人来说,是再普通不过的传统食品,但也有不少人不懂得怎么烧腊八粥。很多人并不知道,腊八粥要怎么吃才健康。”浙江大学食品营养与食品安全系副教授朱加进说,吃腊八粥一定要新鲜。”

“卫生方面,主要看烧制的情况。有些地方提前好几天烧好腊八粥,放在锅里闷着,不仅致癌的亚硝酸盐会成倍增长,还给微生物创造了好环境。时间久了,人吃了不新鲜的粥,就会导致微生物中毒。另外,如果盛粥的锅碗瓢盆没有清洗消毒干净,大家扎堆吃也很容易拉肚子。”朱加进说。

朱加进说,一些售卖或者免费发放的腊八粥,有的食材买来就不新鲜,吃了也很容易生病。如果市民想要在家里做腊八粥,一定要注意挑出黑心的板栗、发霉的花生等。这些变了质的食材会生成黄曲霉素,吃下去对人体有很大毒性。

杭州市三医院主管营养师丁鸿雁说,腊八粥会使人体内

血糖升高,糖尿病人最好别吃。如果一定要食用,可以用木糖醇代替白砂糖,用荞麦和燕麦代替米仁、粳米、糯米等主食。加了这些,会有降糖功效。

对于高血压患者,不妨在粥里加点白萝卜、芹菜,对于经常失眠的患者,如果在粥里加点龙眼肉、酸枣仁,将会起到很好的养心安神的作用。何首乌、枸杞子具有延年益寿的作用,对血脂也有辅助的调节作用。另外,大枣也是一种益气养血、健脾的食疗佳品,对脾胃虚弱和肺虚咳嗽等症有一定疗效。如果在腊八粥内再加些羊肉、狗肉、鸡肉等,就更能让增加腊八粥的营养滋补价值了。”丁医师说。

丁医师提醒,由于粥中水分较多,容易引起胃酸过多分泌,刺激肠胃引起疼痛。所以,肠胃不好的人可以把腊八粥稍微熬稠一些,而且最好在食用腊八粥的同时吃些干的食物,如烧饼和馒头等。

时报记者 田晓晋 柴悦颖 余敏
实习记者 马艳敏 陈素萍
通讯员 张永胜 叶建华 杨昇
黄春艳 任飞雄 文
时报记者 孙亚林
实习记者 许王君 摄

<http://chaiyueying.qnsb.com>



很多人都想给家人带一点回去



工作人员忙坏了