



过了腊八就是年



传承民俗 情暖腊八

腊八节承载着人们对丰收的祝福和吉祥的祝愿。在华夏大地的每个角落,人们都以熬腊八粥、腌腊八蒜等传统习俗,庆祝这个节日。

“孩子们,你们知道腊八节是怎么来的吗?我给你们讲一个关于腊八节的故事吧!”为了让孩子们深入理解腊八节,晋中师范高等专科学校附属小学二年级88班张青青老师精心准备了一个“腊八”故事,用最生动、最有趣的方式,给孩子们讲述腊八节的传说和习俗。

传说腊八节起源于元末明初,当年还没有成为皇帝的朱元璋落难,受尽苦痛。当时正值寒天,又冷又饿的朱元璋无奈之下从监牢的老鼠洞刨找出一些红豆、大米、红枣等五谷杂粮。朱元璋便把这些东西用水煮了煮熬成一大碗“五谷粥”。恰好那天是腊月初八,朱元璋便称其为“腊八粥”。后来朱元璋做了皇帝,为了纪念曾经的艰苦日子,便把那天定为“腊八节”。孩子们听得聚精会神。张青青老师还向孩子们介绍了腊八节的传统习俗,比如喝腊八粥、腌腊八蒜等,她鼓励孩子们和家人一起制作腊八粥,亲身体验这一传统文化的魅力。

(王爱媛)

志愿服务 温暖寒冬

为了让在寒冬里坚守一线的户外劳动者感受节日的温暖,今年,太谷区志愿者协会将继续与全国200多家志愿服务组织共同发起“志愿公益爱中华,腊八粥香暖人心”公益志愿服务活动。

为了将腊八节当天的送暖心腊八粥公益志愿活动组织好,1月3日,太谷区志愿者协会通过其公众号发出通告,希望更多的爱心志愿者能够参与到此次志愿活动中。记者了解到,此次活动计划招募爱心志愿者50名、爱心车辆15辆。

“小孩小孩你别馋,过了腊八就是年。”农历腊月初八是我国的传统节日“腊八节”。过腊八意味着“忙年”的开始。从喝腊八粥开始,之后便是祭灶、扫房、炸年糕、宰猪羊、写春联等习俗,直到腊月的最后一夜除夕。



传统韵味 粥香蒜脆

“腊月风和意已春,时因散策过吾邻。今朝佛粥交相馈,更觉江村节物新。”腊八节一到,腊八粥的香气就会飘散在大街小巷。每年的这一天,市民李丽萍都会熬上一锅香甜的腊八粥,与家人分享。

“腊八粥里一般有小米、大米、薏米、红枣、花生、莲子,还有各种干果。大火煮开后,需要转小火熬一小时左右,易熟和难熟的食材入锅时间不同,有的还需要提前浸泡。在炖煮的过程中,需要不时搅拌一下,以免粥粘锅或煮焦。煮好的腊八粥可以根据个人口味加入适量的糖或蜂蜜,搅拌均匀即可。”李丽萍对腊八粥的做法了然于心。

李丽萍告诉记者,喝腊八粥不仅是一种传统习俗,更是一种养生方式。腊八粥中的各种食材都有着不

同的营养价值。在寒冷的冬天,喝上一碗热气腾腾的腊八粥,不仅能够温暖身体,还能够滋养五脏六腑。

除了喝腊八粥,腊八节这天,人们还会腌制腊八蒜。“剥蒜是个技术活儿,得慢慢剥,千万别伤到蒜瓣。要是用刀切,腌出来的蒜容易变黑。”李丽萍边剥蒜,边和记者聊着。她强调,腌制的时候最好用玻璃罐,罐子一定要擦干,如果有水的话,醋就容易变质。将蒜瓣擦拭干净后,放入擦干的罐子中,再倒入食醋。“封罐后,把它放在阴凉处,到小年时就能吃喽!”她满意地说。

形式各异,幸福相同。青翠欲滴的腊八蒜、精心烹制的腊八粥,承载着人们对新年的美好祝愿。

(马永红)

邻里相聚 体验传统

1月16日下午3点,位于市城区文苑街的晋中碧桂园小区内洋溢着欢声笑语。为了迎接即将到来的腊八节,该小区策划了一场别开生面的腊八蒜腌制活动,吸引了众多居民参与。

活动现场布置得喜庆热闹,一排摆放整齐的桌子上,摆好了大蒜和玻璃罐。居民们围在一起,兴致勃勃地讨论着腌制技巧,现场气氛温馨。

58岁的居民李女士告诉记者,腌腊八蒜最好加些白糖,放在阴凉的地方,这样绿得更快。“从我记事起,家里就有腌腊八蒜的习惯,一直到现在。我每年都要腌制四五罐腊八蒜,腌好后给孩子们送一些。炒菜、吃饺子放一些,特别好吃。”她一边说着,一边往瓶子里装剥好的蒜瓣。

一位姓张的居民表示,“我是从外地搬来晋中居住的,以前在老家从来没有腌制过腊八蒜,来到咱们晋中才学会。”她表示,今天能参加这样的活动,感到特别开心。

孩子们也兴奋地参与其中,好奇地观察着大人们腌制的过程,不时提问和帮忙。一位小男孩开心地说:“我今天学会了腌制腊八蒜,回家后我要告诉爸爸、妈妈,这是我亲手制作的。”

当天的活动现场还举办了年货节,方便居民在腌制腊八蒜之余选购年货。该小区物业工作人员表示,腊八节当天,他们还将为居民送出热腾腾的腊八粥,让居民们感受到节日的温馨。

(张颖)



本版策划 路丽华
本版统筹 张颖
本版摄影 程婧

(张凯鹏)