

5天后30万份灵隐寺腊八粥香飘杭城 今年的腊八粥里特意加进了桂花 看看记者昨天在庙里请教的配方做法 跟法师学做一碗正宗灵隐腊八粥



记者 刘云 摄影 朱丹阳

下周四(2017年1月5日),又是一年一度的腊八节。一说到这个日子,你是不是会条件反射一样想起那一碗碗甜糯糯的腊八粥?

杭州人有个老习俗,年年腊八节,要喝上一碗灵隐寺的腊八粥,一碗喝下去,福气满满地过新年。

算算日子,腊八节快到了,灵隐寺早就做了准备,进了腊月就开始熬腊八粥了。这两天去灵隐寺,空气里飘着的都是甜甜的粥香,好多游客嗅着鼻子闻。

灵隐寺方丈光泉法师说,老惯例,今年的腊八粥还是熬上整整30万份,陆续送进医院、养老院、福利院、民工子弟学校等地,等到腊八节当天,在市区各大社区、慈善公益机构,还有120多个发送点,让大家在家门口就可以吃上腊八粥。

昨天,光泉法师还特意讲了,为了更环保更卫生,今年腊八粥不再用塑料碗了,改用了锡箔环保碗,让大家吃着更放心。不过,他也特意提醒大家,锡箔碗不能直接放到微波炉里,加热的话要换个碗哦。

灵隐寺腊八粥更有文化意味了

早在1978年,为了接待西哈努克亲王,灵隐寺重新开放,当时寺院约有三四十位僧人、三位义工,但已恢复了熬腊八粥的传统。当时,因条件有限,腊八粥的食材很少,只有白果、花生、红豆几种,白果是寺院里的树上结的,连枣都没有。

不过,当时熬的腊八粥仅限供佛。后来,灵隐寺重建药师殿,寺院送腊八粥给施工人员,余下的分给了居士。这就是现代灵隐寺施粥的源头。

有统计,2008年,灵隐寺施粥8000份;2009年,20万份;2010年,36万份;2011年,30万份;2012年,40万份;从2013年开始,每年固定30万份。

一年年下来,灵隐寺施粥的数量之多,一直都居全国首位。

从今年开始,我们喝到的这一碗腊八粥,更有文化意味了。

今年年初,灵隐腊八节习俗,包括造粥供佛、方丈讲经、千人传供和广施腊八粥等,已经被评为杭州市第六批非物质文化遗产。并且,今年进入了浙江省非物质文化遗产推荐名录,即将成为浙江省第五批非遗项目。

昨天,光泉法师说,希望这个民俗节日未来能走得更高更远,能够成为国家级甚至世界级的非物质文化遗产。

灵隐寺腊八粥今年能吃到甜甜桂花香哦

为了这一碗腊八粥,灵隐寺每年都要花很大力气。早在两个月前,就开始采购原料,今年一共12种,样样都有讲究。

红枣要挑小红枣;蜜枣只要中等大小,太大的会硬,也不够甜;花生要红皮小花生;白果也要买新鲜带壳的,怕真空包装的会有防腐剂……

这些原材料,买来后不能直接熬粥。灵隐寺召集了很多义工,红豆一粒粒挑拣,白果要一枚枚去壳,累计18道工序,层层把关忙活了一个多月。一直到了腊月初一这天,所有原材料都准备好了,灵隐寺才在大厨房里支起一口口大锅,正式开熬。

和以前不一样的是,往年都是11种原料,今年特意加上了杭州特色——桂花,让这一碗腊八粥更有杭州味道。

昨天,我去找灵隐寺法师,讨教了寺里熬制腊八粥的新方子。你可以在家里试试看,如果喜欢这个味道,也不用非要等到腊八这一天,平时在自己家煮煮也不难。

材料

一共12样,花生、红豆、莲子、桂圆、红枣、蜜枣、芸豆、白果、桂花、糯米、大米、白砂糖。

食材配比是这样的:红枣1:桂圆1:蜜枣1:花生1:莲子1:白果1:糯米3:红豆2:芸豆2:大米5:白砂糖2,少量桂花。

先准备好原料,白果去硬壳后,走油锅,然后冰箱1℃保存;莲子3小时泡发,每小时换水一次;桂圆肉晾干,去一半水分;再把所有食材洗净、晾干。

步骤

锅里水烧开后,原料要一样样往里放。法师特意交待,每一种新料,都要开大火煮5分钟,开锅后一定要不间断搅拌,防止粘锅,然后再文火煮10分钟。

第一个下芸豆,15分钟后,依次下红豆、花生、莲子;接着过30分钟,放糯米和小米;再20分钟后,放红枣;再15分钟后,依次放桂圆、蜜枣、白果。

出锅前10分钟放白砂糖,建议大家不要放太多,可以少放些,因为配料里的蜜枣、红枣、桂圆都是甜的。

起锅前,关上火,静置10分钟。最后撒上桂花,记得搅拌均匀。

一锅粥熬好,大约要两个半小时,是实实在在的“功夫粥”。

我们在家里自己熬,可能出了锅,就热乎乎地喝了。灵隐寺的腊八粥,熬好了以后,要先自然冷却,一般白天要5个小时,晚上要2个多小时,等冷透了,才好往碗里装。所以,我们吃到的灵隐寺腊八粥,每一个环节都是用足了心思的。

吃了这一碗腊八粥,就可以福气满满地过新年啦。

福