# 2024年腊八节的作文200字(4篇)

来源：网络 作者：柔情似水 更新时间：2025-04-30

*腊八节的作文200字一每一年的腊八节我都会过得很开心，来和你们分享我快乐的腊八节吧！腊八粥是每年这一天，奶奶必给我熬的。传说，在古时候，是因为恶鬼总在农历腊八这天出来吓唬小孩。然而这恶鬼天不怕，地不怕，单单怕赤（红）豆，所以有了“赤豆”打鬼...*

**腊八节的作文200字一**

每一年的腊八节我都会过得很开心，来和你们分享我快乐的腊八节吧！

腊八粥是每年这一天，奶奶必给我熬的。传说，在古时候，是因为恶鬼总在农历腊八这天出来吓唬小孩。然而这恶鬼天不怕，地不怕，单单怕赤（红）豆，所以有了“赤豆”打鬼的说法，于是大人们便用赤（红）豆、绿豆、花生、葡萄干熬成腊八粥，也就是八宝粥。望着那紫盈盈的米粥，用勺子舀一点紫粥，细细品味，会让你觉得这不是粥而是一个小型的豆类展示会。豆子的清香味道配上米的香醇，那香香的味道，不由得令你再喝一碗这紫粥。

喝完腊八粥，便开始要做第二件事，那就是腊八蒜，在腊八这天泡上的蒜头，到除夕那天，不再是白色，而是绿色或黄色。绿色的蒜头绿得晶莹剔透，犹如一块无瑕的翡翠，黄的蒜头则如一个个味道甘甜的杏干，吃着翡翠、杏干样的蒜头，恨不得让你再多吃几个味道美味的饺子。首先，我按照奶奶的吩咐从橱柜里找出大大小小、各式各样的密封罐，接着将紫皮蒜头去皮放入罐中，最后将陈醋放入密封罐中，盖好盖子，将一罐腊八蒜放入坛中。

忙了除夕的用品，我便开始准备过年的食品了。首先，我将各种水果、干果、瓜子放在桌子上，再把桌上的盘子清洗干净，将干果、瓜子、水果一个个的放入盘中，奶奶在一旁笑盈盈的说道：“我的静静长大了。”摆放好拼盘，望着桌子上那五花八门的拼盘，我从心里不禁地笑了，毕竟这是我一番辛苦摆出来的。

在这一天，这还从奶奶那知道了北京过腊八节的习俗，得知，来北京的腊八节不仅要吃腊八粥、泡腊八蒜，还要喝一大碗热热的羊骨头汤。

腊八节的习俗还有很多，今天就跟大家分享到这里吧。祝大家明天过一个快乐的腊八节。

**腊八节的作文200字二**

走进腊月，年的味儿渐渐地浓了起来。这味儿是从家乡喷香的腊八面里溢出来的。提起腊八面，现代都市里的人恐怕很少知道，拂去记忆的尘埃，往事便会清晰地浮现眼前……

在我家乡，腊月里最重大的节日就是腊月初八，也叫腊日。每年腊八这天，家家户户都要做上一大锅香喷喷的腊八面。家乡有句俗语叫“红白萝卜似疙瘩，母亲叫你吃腊八”，“疙瘩”是家乡的土话，意思是说吃腊八面先要做好的是“腊八臊子”，这是展示姑娘、媳妇心灵手巧、烹调手艺高低的平台。家乡的“腊八臊子”做起来非常有讲究，是将猪肉、红萝卜、白萝卜、白菜帮子、豆腐等八种蔬菜切成小拇指大小的方丁（也叫“疙瘩”），然后佐以大葱、蒜苗、茴香等调料，用文火烩炒在一起，其味醇色佳，别有一番滋味。

做好了“腊八臊子”还要擀好腊八面。在家乡，新媳妇或小姑娘不会擀面是要被人笑话的。首先面要和的均匀，软硬适中，擀时要拿稳放平，用力要匀，先松后紧，先慢后快，富有韵律地一推一压，将面团擀成一张薄薄的面片。然后在摊开的面页上撒少许面粉，一层一层均匀地折叠。用刀切时，刀尖不离案，刀把缓缓抬，伴着“咯噔、咯噔”的节奏，面可以被切成长条形也可以切成菱形。然后，水开下锅，捞出面来，盛在碗里，再浇上提前炒好的“腊八臊子”，这样，一碗碗色香味形俱佳、冒着白生生热气的腊八面就能上桌了。若再往碗里滴上几滴红艳艳的油泼辣子，更会让你垂涎三尺，吃起来酣畅淋漓，吃完后意犹未尽。

“母亲叫你吃腊八”说的是腊八这天，嫁出去的姑娘无论是十里八里、无论是忙还是闲，都要赶回娘家吃上一顿母亲做的腊八面。这天，在乡间的道路上，你会不时地看见穿着一新的姑娘、媳妇们高高兴兴地回娘家。腊月天寒地冻，为了迎接女儿回来，往往是做一大锅腊八面，初八一整天都吃它。这天全家人端着一大碗腊八面边吃边唠着闲话，围坐在热炕头或是灶火前，温暖而惬意。

吃完面后，母亲还叮咛儿女们给猪儿、猫儿、狗儿留下一碗，给树上、粮仓等地方挂上面，据说，这样会五谷丰登、六畜兴旺、树木快长，人的身体也会更健康，这也寄托了家乡人追求平安、向往幸福的情愫。

多想再吃上一碗家乡的腊八面啊！

**腊八节的作文200字三**

大凡北方人都爱喝粥，炒上三两个菜，熬上一锅粥，再吃些镘头、花卷、大饼之类的主食，这样的一顿饭，对刚从外面出差的人来说，最是能找到家的感觉。

说到粥，便不能不提药粥。春夏秋冬，季节变幻，人的身体也会随着天气变化而有所不适，你尽可随着时光流转去吃各种时令粥。

春季阳气生发，万物萌生，你可以今天吃红枣粥，明天吃首乌粥，后天吃山药粥，再后天吃萝卜粳米粥，只要你不嫌麻烦;炎炎夏日，暑热闷湿，用梨、冬瓜、丝瓜、西瓜皮、薏苡仁等做粥，自会让你食欲大增，暑气尽消;秋季燥邪侵袭，在煮粥时，适当加入梨、萝卜、粟子、芝麻等药食，起到和胃健脾、润肺生津、养阴清燥之功效;冬季么，还有点远呢，你先备下些枸杞、龙眼、胡桃便是了。

当然，吃粥还是不加带味的中药为妙，假如天天吃饭如吃药，还不如等病了将罪集中起来受几天，好在上面提到的入粥皆好吃，你尽可敞开胃吃。

鲜花也可入粥。南方多梅花，不妨将梅花花瓣与粳米同煮，保你神清气爽;三月桃花烂漫，五月月季吐香，六月百合盛开，七月荷花亭亭，九月菊花清丽，当是入食的好时节，或晒干研末，或切开成条，加蜂蜜或白糖与米同煮，那味道，嬉，不说了。一年吃下来，四大美女看见你也要学阿拉伯女子，拿块布遮面了。

有专门卖粥的，名曰粥屋。简单干净，种类达十多种。放着音乐，一碗粥，一份小咸菜，经济又爽口。

以前天天盼着腊八。上大学时一到那天如果不早起，便吃不上饭。如果赶巧在家，母亲会早早起来熬，那香味，让贪睡的我会一咕噜爬起来。现在为人母了，虽常有早上来不及做，去外面吃的举动，但到那天，可是一定要早起做腊八粥的。

据说腊八粥传自印度。佛教的创始者释迦牟尼于腊月八日，在菩提树下悟道成佛。有的寺院于腊月初八以前由僧人手持钵盂，沿街化缘，将收集来的米、栗、枣、果仁等材料煮成腊八粥散发给穷人。传说吃了以后可以得到佛祖的保佑。呵，吃了这么多年的腊八粥，管它保佑不保佑，反正腊八吃粥的习惯是改不掉的。

昨晚睡前本是想着泡上豆子的，睡到早上5点半，忽然醒来想起忘泡了，赶紧起来洗豆下锅，又眯了会，然后洗漱，炒菜。

我这一锅粥，放了小米、大米、薏米、绿豆、莲子、红枣、麦仁、花生仁、黑豆、姜豆等十来种，还没打开锅，那香味已经溢满了我的小屋。

清晨，因了这粥香而愈发迷人了。

**腊八节的作文200字四**

农历十二月初八，是我国的传统节日——腊八节。每年腊八节的前夜，妈妈和奶奶便会煮上一大锅的腊八粥，供一家人品尝。

夜刚刚降临，妈妈和奶奶便忙了起来，淘米、泡果子、去核……忙得妈妈和奶奶不可开交。随后开始煮了起来，等锅里的水沸腾起来，就开始用微火炖。我一个劲地嚷嚷：“什么时候可以吃了，怎么还没有好?”妈妈看见我等不及了，便对我说：“早着呢，腊八粥要炖到第二天早上才能炖好。”我扫兴地去睡觉了。

第二天的早晨，我一起床，妈妈盛了一碗腊八粥放在了桌上。我顾不上洗脸刷牙，便大口大口地吃起来，一边吃，一边看着碗里的各种东西：赤豆、黄豆、红枣、莲心、花生……我好奇地问妈妈：“腊八节为什么要吃腊八粥?”

“我国喝腊八粥的的历史，已有一千多年。每逢腊八这一天，不论是朝廷、官府、寺院还是黎民百姓家都要做腊八粥。寺院煮腊八粥，是为了敬佛;而我们煮腊八粥，一是为了供奉祖先，而是为了节约，你看，这粥里的东西大多是我们以前吃剩下的，趁着腊八煮上一锅粥，不是一举两得吗?”妈妈停了一会儿，又接着对我说，“腊八粥虽然有一个‘八’字，但它不一定是用八种材料做成的，红枣、莲子、核桃、栗子、杏仁、松仁、桂圆、葡萄、白果、红豆、黄豆、绿豆、花生……都可放在一起煮。以前有些讲究腊八节的人家，他们还要将果子刻成人形、动物形、花形，再放入锅中煮呢。”

在我们家里腊八这天，二件事必做，一是熬腊八粥，二是腌腊八蒜。腊八蒜就是将蒜剥皮后放入醋中，妈妈说这一天腌的蒜会变成碧绿色。很神奇，确实如此。多年来一直以为只有腊八这个节气才能把蒜腌绿，前段时间无意中放入醋中的蒜居然也变绿了，才知道这大概是妈妈为了让我们剥蒜皮而编出的一个美丽的谎言吧。腊八这天我们小孩子还有一项任务，就是挑豆子，将坏豆子及石子挑出来，这也是最开心的时刻花花绿绿地滩了一桌子，两个姐姐仔细检，我两手抓满豆子，满桌子的和啦，劈啪直往地上掉，惹的她们俩生气。现在挑豆子这项任务妈妈又交给了她的孙子辈，孙女要比他爸爸小时淘气多了。腊八粥里除了各式豆子外，还有红枣、葡萄干、桂元肉、桔皮等，自然少不了米，有大米、小米、糯米、黑米等。熬这种粥要有一定的技巧，既要软烂黏稠又要不粘锅，要用时用心的，妈妈熬出的腊八粥有一种特别清香的味道，常常是满楼飘香，我们都是一路闻着香味上楼的。妈妈可以称得上是一个民间美食家，上世纪70年代，物质普遍不太丰富，但我们家因有妈妈的粗粮精做，餐桌上总是有吃不尽的美味佳肴。

想不到腊八节那么有讲究，看来我要多了解了解腊八节的知识。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！