# 腊八节作文600字【三篇】

来源：网络 作者：静默星光 更新时间：2024-01-02

*>1月24日(今天)，是农历腊月初八，中国传统的“腊八节”。腊八节至今已有上千年的历史。俗话说“过了腊八就是年”，每年此日，人们开始准备年货，打扫房屋，祈福迎春。以下是为大家带来的>腊八节作文600字【三篇】，供您借鉴。>　　 篇一　　1月...*

>1月24日(今天)，是农历腊月初八，中国传统的“腊八节”。腊八节至今已有上千年的历史。俗话说“过了腊八就是年”，每年此日，人们开始准备年货，打扫房屋，祈福迎春。以下是为大家带来的>腊八节作文600字【三篇】，供您借鉴。

>　　 篇一

　　1月5日，人们将迎来传统节日腊八节。从先秦起，腊八节都是祭祀祖先和神灵，祈求丰收和吉祥。据说，佛教创始人释迦牟尼的成道之日也在十二月初八，因此腊八也是佛教徒的节日，称为“佛成道节”。

　　腊八这一天有吃腊八粥的习俗。我国喝腊八粥的的历史，已有一千多年，最早开始于宋代。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。到了清朝，喝腊八粥的风俗更是盛行。在宫廷，皇帝、皇后、皇子等都要向文武大臣、侍从宫女赐腊八粥，并向各个寺院发放米、果等供僧侣食用。在民间，家家户户也要做腊八粥，祭祀祖先，同时，合家团聚在一起食用，也馈赠亲朋好友。

　　中国各地腊八粥的花样繁多。其中以北京最为讲究，掺在白米中的物品较多，如红枣、莲子、核桃、栗子、杏仁、松仁、桂圆、榛子、青丝、玫瑰、红豆、花生……总计不下二十种。人们在腊月初七的晚上，就开始忙碌起来，洗米、泡果、剥皮、去核、精拣，然后在半夜时分开始煮，再用微火炖，一直炖到第二天的清晨，腊八粥才算熬好了。

　　腊八粥熬好之后，要先敬神祭祖，之后要赠送亲友，一定要在中午之前送出去，最后才是全家人食用。腊八粥吃了几天还有剩下的，是好兆头，取其“年年有余”的意思。如果把粥送给穷苦的人吃，那更是为自己积德。在民间，假如院子里种着花卉和果树，也要在枝干上涂抹一些腊八粥，相信来年多结果实。

　　腊八这一天，除了祭祖敬神外，也有在这一天悼念亡国、寄托哀思的。

>　　 篇二

　　煮粥的方法各地不同，地方制作时也有精粗之别。北京煮粥用料以米、豆、枣三者为主体。米的繁多，分为粳米、糯米，再加黍稷(黄米和小米)，大麦米，果类的薏仁、芡实。豆以赤豆为主，也可以少加芸豆。黄豆、豌豆等绝用。枣是果类之首，取其香，起调味作用。考究的煮法是先取豆汤和枣汤，取汤之法是将赤豆煮烂，用做豆沙的方法去皮留沙，再溶入豆汤内。枣煮烂去皮、核，枣的原形，另放侍用，剩下枣、豆的皮渣，用淘米箩在清水中滤一二次，加入原汤，煮粥时用汤做底，加清水下米，再加上的果肉就煮成味道的腊八粥了。用此法煮出的粥，颜色绎红，充满枣、豆的甜香。

　　北京煮腊八粥除供佛、自吃外，还馈赠亲友。礼尚往来，不免竞务新奇。用粥果，还粥果在粥面上摆出美丽的图案。所用的干果和果仁中，以核桃仁为最要。蜜饯中以葡萄干为主。粥初七日就煮好了。晚间，把送人的粥分盆分碗盛出，就在粥面上用果子摆起图案来。场面俗称“摆粥”。大人小孩全家出动，各逞技巧。上面所说小小节日气氛就指摆粥活动。尤以小孩子最感兴趣。摆粥剥制果子手续很繁复，剥果仁的皮，属核桃最难，剥的要完整不碎，还小镊子钳净折皱部分的皮，以不伤肉为标准。此外用小刀在蜜糕、青梅、柿饼上刻花样。如原只核桃肉作狮子头，原只枣肉作狮身。枣肉作花篮，生栗子切片切条作篮柄篮框等等随意。一碗粥摆好，外表装饰得瑰丽多姿，博取的欣赏和赞誉。

　　北地天寒，粥虽煮得多，也顾虑有馊腐之虞，初八日饱餐一顿外，多的粥，屋外，粥结冻后，可以随时吃。人家腊八粥可以保存到春节。粥结成冰，要块地砍屋内溶解，再加水烧透而食。但蜜饯类的果品粥里加热，蜜饯(是柿饼、蜜糕)，经热后就使粥汤稀释，米的黏性完全丧失了。粥加白糖原味有浓厚的枣豆香，加赤砂糖则更带有玫瑰香，都非常可口，加奶油而食，那就更是美味了。加水时，改为加牛奶，也很可吃，决用黄油。

>　　 篇三

　　一进腊月的门儿，就有点忙碌着要过年的气象了。首先是腊鼓敲响了。平日里难得听见牛皮鼓声，而一入腊月，十里八村的鼓手们便忙活开了。五人一伙，八人一组，鼓、锣、钹、镲、铙……所有的锣鼓家什儿无论新旧，全都派上了用场。那热烈，那奔放，那派头，那种拼尽全身力气倾吐出自己一年的悲忧欢畅的劲头儿，别提有多威风了，直听得男女老少半夜里睡下了还觉得心房里咚咚作响。也难怪呀!乡下人的乐趣本来就少，一年不就才碰上一回腊月天么!

　　锣鼓队在自己村里敲遍了大街小胡同还觉得没有过足瘾，便十里八里地挨村表演。锣鼓队一来，你看吧，队后头跟着看热闹的那些小孩子呀，你就是天大的本事也数不过来。我永远忘不了骑在三伯的脖子上，小脸儿冻得通红通红的，挤在人缝里去看锣鼓队的场面。在踩高跷的人前面，锣鼓队起了开道的作用。一身虎皮猎人打扮的鼓手们，在一位步伐稳健的大爷的指挥下，要急有急，要慢有慢，风风火火，不时赢得一阵阵老少爷儿们的喝彩声：“好哇!再来一次哪!”

　　打锣鼓的越发来劲儿了。三伯有时会挤到挥令旗的大爷面前说：“五爷，身子骨儿硬朗着哪!三侄儿给您捧场来了!给俺来一段《天门阵》好不好?”五爷一捋白胡子，说声：“行啊!你看好了!”

　　话音未落，令旗向上一指，于是，锣鼓上下翻飞，烟尘升腾不息……

　　锣鼓队三两天出来一次，直把我们这些小孩子们都看疯了，而大人们却在忙活着筹集东西，准备做“腊八粥”了。腊八粥，当然是腊月初八才能吃的，得有八样东西。我记得那时候我们家年年的腊八粥总是用大米、小米、红枣、豇豆、栗子、花生、豌豆和干薯丝合在一起煮成的。腊八粥吃起来那个香甜呀，没法说了。

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！