# 腊八节作文800字怎么写【5篇】

来源：网络 作者：清风徐来 更新时间：2024-01-22

*月亮遮面看人间，腊八节日红火光。家家户户煮辣粥，祈盼吉祥幸福添。千里冰封雪茫茫，难阻亲情聚粥餐。热热闹闹满堂彩，腊八节日尽开颜。愿你腊八节：喜笑颜开美满吉祥安！本篇文章是为您整理的，欢迎大家阅读。1.腊八节作文800字 篇一　　今天是农历的...*

月亮遮面看人间，腊八节日红火光。家家户户煮辣粥，祈盼吉祥幸福添。千里冰封雪茫茫，难阻亲情聚粥餐。热热闹闹满堂彩，腊八节日尽开颜。愿你腊八节：喜笑颜开美满吉祥安！本篇文章是为您整理的，欢迎大家阅读。

**1.腊八节作文800字 篇一**

　　今天是农历的腊月初八，是要喝腊八粥的。

　　腊八粥是一种很讲究的食品。我国喝腊八粥的历史，已有一千多年。最早开始于宋代。家家户户都要制作。传说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，所以也有穷人把它叫做“佛粥”。怪不得这种粥材料五花八门，十分好吃了!

　　前一天，奶奶就为这顿粥忙活起来。用凉水泡起了黄米、黑豆、红枣、花生等谷物。光看着就让人联想到了美味。

　　清晨一早，奶奶就用木材点起火炉，架起大祸，加好了水，轻轻放进了准备好的谷物，锅中马上变成了五彩世界，花花绿绿的，散发着微微的清香。奶奶用大勺柔柔的搅和了一下，锅中马上就翻腾了起来。奶奶满意的盖上锅盖，去看电视去了，可是我依旧对这十分感兴趣，细细的等待着，我现在终于懂了奶奶用木炭的道理，木炭染出的火柔柔的，轻轻的烘托着锅底，如此做出的粥才会更加香甜可口。木炭一点点向下延伸，我便把它往前推一下，那条坚实的木头为了我们的一顿美味，变成了灰烬。

　　过了一个多小时，锅盖沿冒出了白气，锅中也发出了咕咚咕咚的声音，我兴奋的大喊，奶奶走来拍拍我的脑袋，“等等，就来了，你这个小馋猫!”

　　她揭开锅盖，里面的水几乎消失待尽了，缠和在一起的米粒间不时有一个个小气泡，仿佛一个个喷发的火山。膨大的红枣们漂浮在上面，像一群可爱的胖娃娃。我和奶奶的脸上都露出了笑容，“好了!”话音未落，我就捧出了碗筷，叫唤起了家人们。

　　一家人围坐在一桌，每个人前面都是一碗火红的腊八粥，我迫不及待的吃了一口，哇!这粥米糯糯的，十分可口!还透着一丝滑爽，仿佛吃亲亲果冻时的浅唱。诱人的红枣更是香甜美味……

　　一碗粥下肚，整个人都暖融融了，冬日的寒冷一扫而光。神话故事说：“腊八粥既可口有营养，还能增福增寿。”

　　唉，如果天天都是腊八节该多好，如果天天都能吃到腊八粥该多好!

**2.腊八节作文800字 篇二**

　　“喝腊八粥啦！喝腊八粥啦！”听到学校里广播的通知后，我忍不住的在教室里叫了起来。同学们的眼光齐刷刷地向我看来，异口同声地说：“看你就是个吃货”。我向他们做了个鬼脸，嘴里轻轻地念叨着，“好像你们都不想吃似的。”

　　没一会儿，就有两个不熟悉的叔叔抬着一大篮东西向教室走来，我想肯定是腊八粥来了。

　　果然，他们走进教室就给我们每人送上一碗碗装的腊八粥。“谢谢叔叔！谢谢叔叔！”我接过腊八粥就迫不及待地打开盖子，一阵阵浓浓的香味就扑鼻而来。我拿起勺子盛了一口粥就往嘴里送，哇！又甜又糯的粥滑进嘴里，嗯，真好吃！我一边吃一边仔细地观察这盒暖暖的粥，心想，是用什么材料熬出来的粥啊，会有这么好吃？点了点搀在粥里的材料有不下二十种之多，其中有红枣、莲子、核桃、栗子、杏仁、松仁、桂圆、棒子、葡萄、白果、菱角、红豆、花生。哇！“这粥里面的品种也太丰富了吧！”我对同桌小冉说。“是啊，美味吧！”她津津有味地品尝着。

　　这时，她突然话题一转，问到：“你可知道这腊八粥是谁送来让我们吃的吗？”“不知道！”“我就知道你这个吃货就管好吃的，不知道去品味好吃以外的另一种味道！”“还有另外一种味道？”我感到疑惑。“告诉你吧，看你好奇的样儿？当然，允许你一边喝粥一边听！”小冉平时知道的八卦最多，这时她又娓娓道来。

　　原来是这样的啊，我停下手中的勺子，对小冉说：“那我们还是得真心地感谢陈思奇的爸爸，把我们想的如此周到，在这样一个温暖的节日里，给我们大伙儿还这么多人都能吃上又温暖有美味的腊八粥！”“是的！”小冉微笑地静静点头，诺有所思。

　　不知不觉碗里的粥已被我吃得见底了，我慢慢懂得分享的快乐，那是腊八粥以外的另一种味道，美好深远！

**3.腊八节作文800字 篇三**

　　我国喝腊八粥的历史，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，馈赠亲朋好友。

　　中国各地腊八粥的花样，争奇竞巧，品种繁多。其中以北平的最为讲究，搀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、葡萄、白果、菱角、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、拨皮、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。

　　更为讲究的人家，还要先将果子雕刻成人形、动物、花样，再放在锅中煮。比较有特色的就是在腊八粥中放上“果狮”。果狮是用几种果子做成的狮形物，用剔去枣核烤干的脆枣作为狮身，半个核桃仁作为狮头，桃仁作为狮脚，甜杏仁用来作狮子尾巴。然后用糖粘在一起，放在粥碗里，活象一头小狮子。如果碗较大，可以摆上双狮或是四头小狮子。更讲究的，就是用枣泥、豆沙、山药、山楂糕等具备各种颜色的食物，捏成八仙人、老寿星、罗汉像。这种装饰的腊八粥，只有在以前的大寺庙的供桌上才可以见到。

　　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。吃剩的腊八粥，保存着吃了几天还有剩下来的，却是好兆头，取其“年年有余”的意义。如果把粥送给穷苦的人吃，那更是为自己积德。

　　腊八粥在民间还有巫术的`作用。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，还有悼念亡国、寄托哀思的。

**4.腊八节作文800字 篇四**

　　每当到了一年一度的腊八节，人还在上班，心已经惶惶地回家了。记不清已经多少年没吃腊八粥了，在外面尝遍了天下美味，腊八节还是想吃妈妈做的腊八粥。

　　我们家乡的腊八粥，就是将稍微浸过水的玉米，在村口的石碾子上碾成半颗粒状，用簸箕簸出玉米皮，筛去面粉和小颗粒，再配以胡萝卜、菠菜、豆腐、臊子肉、葱、姜、蒜之类佐料，经过一夜的忙碌，一大锅扑鼻的腊八饭香，就在我儿时的睡梦中飘荡起了。

　　然而，那时加工腊八豆可不是一件容易的事。全村就那一个石碾子，还要用生产队的毛驴拉。腊月初五，冒着刺骨的严寒收拾好石碾子，毛驴蒙上眼，一声“驾”，就开始碾腊八豆了。全村人争先恐后地排好队，一家接一家地加工，晚上还点上煤油灯干。腊月时光，大人们要做点小本生意挣过年钱。这排队等候的苦差事，就落到我们这些馋嘴的小孩子身上，大家双手揣在袖子里，哈着热气跺着脚，不时地向前挪动自己的袋子或盆子，人群不时爆发一阵欢笑。快轮到自己了，赶紧捎话让父母来，那一刻不知有多激动。

　　初七晚上，妈妈是最忙的。淘菜、泡豆、切肉、炒豆腐，案板剁得当当响，锅灶上烟熏火燎。已经钻到被窝的我闻到悠悠的肉香，顿时馋得叫起来了，妈妈夹来一块刚出锅的肉，火急火燎地吃下去，一直香到梦里头。

　　睡意朦胧间，妈妈端来第一碗美味可口的腊八粥，立刻爬在炕头，一碗又一碗，狼吞虎咽地吃起来，直到不能再吃为止。

　　早饭时间，东家大姐、西家大婶笑语盈盈地端来自家的腊八粥，父母连忙放下碗，说着感激的话儿找碗盆盛，又说说笑笑地送她们出门，迎来送往中洋溢着乡里乡亲间相濡以沫的关爱。妈妈也将我们家的腊八粥一碗接一碗地端送给街坊邻居。于是，街上来来往往的行人中，多了包着头巾、端着腊八粥的大婶大妈。腊八粥氤氲的热气也温暖了那个天寒地冻的清晨。

　　一大锅腊八粥要吃好几天，天太冷了也不会坏，早晚吃腊八粥，中午还吃腊八面，父母赶年集回来，生把火也能吃上一顿省事的好饭。

　　多少年过去了，腊八节家乡人还是喜欢做腊八粥吃。如今做腊八粥没那么辛苦，街上有卖的腊八豆，都是经过剥皮机精心加工的，口感相当不错，菜肴也相当丰富。腊八节早上，依然互相端送着热气腾腾的腊八粥，继续着这一传统的人文关怀。每年的腊八节，妈妈都能吃到各种口味的腊八粥。为她高兴的同时，也感到自己在外面铸就人生的精彩，却日渐淡出浓浓的乡情、乡韵了。

　　好想吃一碗家乡的腊八粥。

**5.腊八节作文800字 篇五**

　　我还记得小时候，大人们都害怕过年，进了腊月便开始愁这个年怎么能过得不那么窘迫。那时候不比现在，称半斤肉都要掐着指头精打细算，更别提什么腊八节的十八种食材了。奇怪的是我们家却很神奇，每年的腊八都过得颇有滋味。

　　在那个与我来说艰难的年代，一碗甜糯可口的腊八粥可谓人间珍馐。初八的前一天我都会很认真地做一天作业，直到夜深的时候妈妈满意地跟我说声：“早点睡了，明天给你煮腊八粥吃。”我才用假装满不情愿的神色恋恋不舍地收拾好书包爬上 床去，偷偷地一个人躲在被窝里乐。一个腊月有三个“八”，初八、十八、二十八，最有盼头的便是这头一个腊八了——等了一年的美味终于在这一个深夜过后就要品尝到，那将是多大的满足！

　　哪有那么容易睡着！蜷在被窝里偷偷朝外瞄——家里的三间瓦屋除了中间的厅堂和东房爷爷住，我和爸妈一家三口便是挤在西房了，大大小小的事都在这个小房间里完成：妈妈在四音桌上教我写字、看爸爸就着房门后用一块木头给我做枪、床前面红漆木踏板旁圈一个藤扁喂养十几只黄嫩嫩的小鸡仔……妈妈为第二天的腊八准备食材也就是在这个红漆木踏板边上了——

　　白天筛拣去了细砂粒的白糯米，用搪瓷面盆盛着；边上是一只开裂的水瓢，里面有外婆送来的几把红皮的花生，这种红皮花生是外婆亲手种出来的，味道很纯粹；红皮花生米里隐约能看到一粒一粒的扁豆，那是秋后妈妈特地盛了在麦地旁的水杉树下，专为腊月里可以做上三顿腊八粥的，扁豆粒粒饱满，那是她精挑细选的品种，个大、色润；中间还夹杂着几颗黄豆和绿豆；再往边上看时，那才是整个腊八粥最诱惑我的。

　　没有圆润黄白的莲子，没有香甜黏脆的桂圆，没有酥弹嚼劲的薏米仁，也没有营养美味的核桃，一只小巧的灰蓝色塑料淘箩里各式各样的豇豆就足以让我垂涎：个头的通体黑色的我们叫它“黑豆”，虽然个头大，但也是这里最不好吃的一种，嚼在嘴里沙沙的没味；周身通红的自然就叫“红豆”，有韧性，就着一口糯米粥在嘴里煞是可口，不过有时候也会碰到已经坏了的\'“红豆”，常常是被虫蛀了，味道就要差许多；还有米白色的“白豆”，墨紫的“紫豆”，青绿的“青豆”……端上一碗腊八粥，在碗里翻来覆去找的却是“虎皮豆”。那是豇豆的一种，身体上有暗红色的斑纹，个头是细细长长又圆润饱满的，不及“黑豆”那样魁梧，却也不失曼妙的身姿。倘在碗里发现这样的“虎皮豆”，于我是极大的幸福！那个年纪就一直固执地认为这是豇豆里最美味的了，现在想起，倒也不知道是真的吃，还是它独特的相貌使然，到今天妈妈在做腊八粥时还是会不自禁地拿筷子翻找，也是很有趣的一件事。

　　糯米要湿了以后慢慢地晾干，黄豆和绿豆得泡个大半天，花生米也需在水里浸小半个晚上，而豇豆则要从前一天晚上泡到第二天，所以妈妈依旧还是要忙活到大半夜。我便是在偷偷瞄开的被窝缝隙里，看妈妈里里外外忙碌的身影渐渐地甜睡进梦乡，我知道，那腊八的粥，一定会在这初七渐年的静谧夜晚下，酿得醉人……

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！