# 2024年腊八节作文500字(8篇)

来源：网络 作者：雨后彩虹 更新时间：2024-08-20

*在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。腊八节作文500字篇一以往我们家都是买腊八粥，去买时没有了，所以我妈妈今年要在家里煮腊...*

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

**腊八节作文500字篇一**

以往我们家都是买腊八粥，去买时没有了，所以我妈妈今年要在家里煮腊八粥。

妈妈叫我把红豆、黑米、花生、莲子、红枣……，洗干净，放在盆里，对不起，我忘了要把米和干果分开洗。

开始做了，妈妈说：“要先在压力锅里放大半锅水，等水开了，把米和干果放锅里，过几分钟放里一把芝麻，等水开了再过二十到三十分钟，就可以吃了。”

腊八蒜，就是把蒜放入咸菜坛里，把醋和一些水(水不要放太多)，放里一些花椒把这些放了作料得水烧开冷凉，倒入咸菜坛里封上口放在外边。到了。大年初一吃饺子时捞出来，酸酸辣辣的可以让你多吃几个饺子。

今天，我给你说的中国习俗你学会了吗?以后我还会给你们一起说一些中国的习俗。拜拜!

**腊八节作文500字篇二**

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。

**腊八节作文500字篇三**

“好香啊。”农历腊八的早上，一起来，我就闻到了一股香味，匆匆穿好衣服，来到饭桌前。这时，一碗粥浮现在了我的眼前，正准备拿起筷子好好品尝一番，妈妈突然走过来笑笑说：“小馋猫，你知道这是什么粥吗？”

我摇了摇头。

“这个是腊八粥，每年农历腊八，人们都要吃腊八粥。”妈妈说着，拿起勺子

了一点粥，吃了下去。“说起腊八粥的来历，那就悠久了。你想不想听？”

我开心的笑了：“肯定啦，了解一下也好嘛。”

妈妈念念有词的讲解着腊八粥的来历：“好了，我开始讲了：相传，佛祖释迦牟尼出家修行，云游四海。

有一天，他因饥饿和劳累昏倒在野外，被一放牧女童发现，女童急忙跑回家寻找食物。可她家境贫寒，缺衣少食。自己家种的杂粮都快吃光了，只剩下很少的几粒米。姑娘向来慷慨大方，乐于助人，她将每个粮袋子底下所剩无几的粮食搜罗在一起，加上一些自家种的果仁，用清泉水煮了一大碗粥，端到佛祖面前，一口一口地喂他。释迦牟尼吃了香喷喷的粥后，很快苏醒过来，并跑到附近的河中洗了澡，坐在菩提树下静思，终于在腊月初八这天悟道成佛。

后来佛教信徒就在每年腊月初八煮粥供佛。所以，腊八粥又称佛粥。每到这一天，寺庙里的僧众将募化来的斋粮煮成稀饭，来供奉神佛，将佛粥供过之后，再分给穷人食用。后来，腊八粥流传开来，成为民间的一种习俗。南宋诗人陆游留下了这样的诗句：‘今朝佛粥更相赠，更觉江村节物新。’腊八粥作为民间的吉祥食品相互赠送，寓意一年之末的大丰收以及来年风调雨顺，吉祥如意。从此，每年农历腊八，人们都要吃腊八粥了。”

我用汤勺轻轻地在碗里的四周划了几下。然后，舀一勺放进嘴里，粥熬得烂烂的，不用嚼，很快融化了，嘴里还留有余香。喝下了这碗腊八粥，我的心就暖了起来。

**腊八节作文500字篇四**

又是一个腊八节，吃着自己亲手做的香喷喷的腊八粥，那一丝丝的甜意，又让我想起了小时候的腊八节……

对于那时的我们来说，腊八也是个很特别的节日，早早地就盼望着腊八节的到来。到初七傍晚，早已迫不及待的我们放学就约好了伙伴，三五成群，男孩背着自制的冰车，女孩拎着个大篮子，一路小跑，直冲我们冬天的乐园——村外大河边。

六、七米宽的大河冰冻结实，冰面光洁如镜，阶梯似的石头上流水结的冰，凸凹波纹如鱼鳞，疙疙瘩瘩，很是美观。男孩们放上冰车，有的跪在上面，有的两人坐一起，双手冰钎一凿，“哧溜”一声，滑的无影无踪。女孩也不甘示弱，从河边找上薄而大的石块，再用双手捧上几捧背阴处没有化的积雪，分撒在冰面上，放好石块坐上去，“推吧。”后面的人一推，嘎啦啦一阵冲向前，有的原地打转摔倒，有的冲出不远屁股下的石头早已不见踪影，四脚朝天，任凭后脑勺被磕的有点闷疼，依然会找一块更大的石块，大伙像串糖葫芦，一个一个拽着前面人的袄后襟，齐声令下，一起使劲，还是不到几步，东倒西歪，人仰马翻，脑勺着地，玩的起劲的我们根本没在意冻的通红的小手都蹭破了皮。寂静而空旷的山涧回荡着顽皮的欢声笑语……

天色已晚，兴致未尽的我们匆忙各自赶到上游（为的是干净），用石块砸上几大块冰凌，按照自己心中的想象，把冰块稍做敲凿，像娃娃，像动物……载着满心的喜悦，不停的用口中的热气哈着冻的发青的小手，回家的路上，仍然忘不了欢闹嬉戏……

腊八的早晨，早早起床，和姐姐弟弟争先恐后，端上妈妈做的红红的腊八粥，跑到院里，抢着去喂昨晚放在每个门口两边的冰凌人儿，用红色的豆子给他安上小嘴，看着似笑了的冰凌人儿，心里别提有多美……

不觉太阳已经升起，尽管没了孩提时的情趣，但那甜甜的腊八粥依然给人以浓浓的回味。

**腊八节作文500字篇五**

从我能记事的日子起，我就记得每年农历十二月初八，母亲给我们煮腊八粥。

这腊八粥是用糯米、红糖和十八种干果掺在一起煮成的。干果里大的有红枣、桂圆、核桃、白果、杏仁、栗子、花生、葡萄干等等，小的有各种豆子和芝麻之类，吃起来十分香甜可口。母亲每年都是煮一大锅，不但合家大小都吃到了，有多的还分送给邻居和亲友。

母亲说：这腊八粥本来是佛教寺煮来供佛的——十八种干果象征着十八罗汉，后来这风俗便在民间通行，因为借此机会，清理厨柜，把这些剩余杂果，煮给孩子吃，也是节约的好办法。最后，她叹一口气说：“我的母亲是腊八这一天逝世的，那时我只有十四岁。我伏在她身上痛哭之后，赶忙到厨房去给父亲和哥哥做早饭，还看见灶上摆着一小锅她昨天煮好的腊八粥，现在我每年还煮这腊八粥，不是为了供佛，而是为了纪念我的母亲。”

我的母亲是1930年1月7日逝世的，正巧那天也是农历腊八!那时我已有了自己的家，为了纪念我的母亲，我也每年在这一天煮腊八粥。虽然我凑不上十八种干果，但是孩子们也还是爱吃的。抗战后南北迁徙，有时还在国外，尤其是最近的十年，我们几乎连个“家”都没有，也就把“腊八”这个日子淡忘了。

今年“腊八”这一天早晨，我偶然看见第三代几个孩子，围在桌旁边，在洗红枣，剥花生，看见我来了，都抬起头来说：“姥姥，以后我们每年还煮腊八粥吃吧!妈妈说这腊八粥可好吃啦。您从前是每年都煮的。”我笑了，心想这些孩子们真馋。我说：“那是你妈妈们小时候的事情了。在抗战的时候，难得吃到一点甜食，吃腊八粥就成了大典。现在为什么还找这个麻烦?”

他们彼此对看了一下，低下头去，一个孩子轻轻地说：“妈妈和姨妈说，您母亲为了纪念她的母亲，就每年煮腊八粥，您为了纪念您的母亲，也每年煮腊八粥。现在我们为了纪念我们敬爱的周总理，周爷爷，我们也要每年煮腊八粥!这些红枣、花生、栗子和我们能凑来的各种豆子，不是代表十八罗汉，而是象征着我们这一代准备走上各条战线的中国少年，大家紧紧地、融洽地、甜甜蜜蜜地团结在一起……”他一面从口袋里掏出一小张叠得很平整的小日历纸，在一九七六年一月八日的下面，印着“农历乙卯年十二月八日”字样。他把这张小纸送到我眼前说：“您看，这是妈妈保留下来的。周爷爷的忌辰，就是腊八!”

我没有说什么，只泫然地低下头去，和他们一同剥起花生来。

**腊八节作文500字篇六**

在我儿时的饮食记忆中，一个叫“腊八”的日子，简直就是弘扬味觉的宏大叙事。

20世纪的成都平原，既未受到厄尔尼诺现象影响，也没有“暖冬”一说。只要进入“三九”，川西坝子尽管没有“燕山雪花大如席”的胜景，结结实实的寒冷却叫人神清气爽。

那时我在一个名叫“新繁”的小县城上小学，学校与东湖公园仅一墙之隔，学生们在课间操也能溜进东湖公园玩一会儿。只有30亩大小的东湖，为唐朝西川节度使、著名宰相李德裕开凿。我国现在仅存两处唐代古典人文园林，新繁东湖就是其中之一(另一处为山西新绛县绛守居园池);“宋莲”则指宋仁宗天圣五年(1020xx年)，王安石的父亲王益任新繁县令时，曾以东湖并蒂莲为祥瑞大事，写长诗《东湖瑞莲歌》以资纪念。

精巧玲珑的东湖，景物美得叫人心醉。纪念古代先贤的“怀李堂”、“三贤堂”和“四费祠”，掩映在大片古柏贞楠中，荷塘曲水环护20多处楼台亭阁，令人产生无限的遐思;还有许多楹联匾额，常让初识字的我平添思古幽情。最让我喜爱的，是“三贤堂”的那副楹联：“何物荐馨香，西蜀繁田，东湖清水;前贤有遗爱，唐封翠柏，宋咏红莲”。记得大哥曾用朗诵诗歌的语调对我解释那副楹联——什么事物的芬芳比祭祀焚香更为悠长?只有川西繁江的沃土和东湖的清澈流水;唐代圣贤留下的苍翠古柏和宋代诗人吟咏过的红莲芙蕖，都是先哲留给我们的深厚仁爱呀!

东湖是我和三弟儿时最爱玩儿的所在。初春时节，我们在城墙根一带摘“狗蒂芽”(有清热解毒等药用价值的野菜)，还有一种鲜红色的野草果叫“蛇苞果”，据说那是蛇的最爱，我们总要狠下决心，才能拒绝它那水灵灵红艳艳的诱惑。盛夏之中，桤木树林是我们捉蝉子和“牵牛郎”的胜地，慈竹林则是我们捉“笋壳虫”和“丁丁猫”(蜻蜓)的好去处。到了深秋，我们跳到干涸的荷塘里，几乎不费力气就能挖菱角和莲藕。

即便进入隆冬，顽童眼中的东湖也是绝佳去处。一个阴霾弥漫的下午，天冷得出奇，坐在教室里百无聊赖的我朝窗外望去，只见纷纷扬扬的雪花漫天飞舞，不一会儿，操场旁那株高大铁树的墨绿色针状叶子上就积满白雪，看上去格外赏心悦目。放学铃声还在耳畔萦绕，我已叫上三弟，一边背诵新学的课文“一九二九不出手，三九四九冰上走……”，一边拉着他奋力朝东湖跑。

东湖城墙上，几大片盛开的腊梅被积雪压弯了枝头，那雪松软而洁净，伸出舌头尖舔而食之，冷丝丝、甜丝丝，差不多堪与街头艺人卖的棉花糖媲美，却又胜在多出几分馥郁。我们采集腊梅上的积雪打雪仗，弄得满身都散发着腊梅沁人心脾的幽香，眼见天色已晚，这才意犹未尽地回家。

未进家门，老远就闻到一股诱人的喷香——有腊肉的醇香、蔬菜的清香、干果的脆香，还有若干莫可言状的馨香。来不及放下书包就直奔厨房灶头，揭开锅盖，只见一大锅五颜六色的稀饭。问及外婆此为何物，答曰“腊八稀饭”。再问“何为腊八”?外婆再答“农历十二月初八就是腊八”，接下来的“佛成道节”等语我则完全听不明白。

且不管“腊七饭”、“腊八饭”，只要可口就是好饭——好像有点儿“英雄不问来路”的意思。待到晚饭时，对吃喝问题一贯喜欢刨根问底的我再度提出质疑，外婆讲的那些话我仍然一头雾水。让人喜出望外的是，平素严厉有余和蔼不足的父亲居然给了答案：“腊八”古称“腊日”。早在先秦，人们就在“腊八”这一天祭祀祖先和神灵，祈求丰收和吉祥。云云。咦，一碗稀饭竟然有如此久远的来历和神奇作用，想不肃然起敬也难啊。

以吃喝为载体缅怀先人是“古已有之于今为烈”的事情，倘若套用it业内人士的术语，就是“程序运行正常”。可是，怎么也没料到，今年我煮“腊八稀饭”的既定程序，却因笔记本电脑莫名其妙染上“熊猫烧香”病毒而毁损殆尽。忙完重装操作系统、安装新买正版杀毒软件等烦心事儿，“腊九”也要按“腊八”来过。至于将 “腊八粥”刷新为“腊八饭”，不是颠覆传统，不为另类炫酷，不想显摆厨艺，只因自己立志“把日子过成厨子”嘛——糯米、大米以及红豆洗净、分别煮至半熟沥起;腊肉、火腿肠、四季豆、胡萝卜、猕猴桃、红杏果脯、大枣、花生仁、核桃仁均切颗粒，铁锅烧热调和油烧熟，先炒红豆等辅料，再以米饭均匀覆盖，扣上锅盖小火焖之，一刻钟就成。

外婆当年做的“腊八稀饭”，一直是我私人食谱中的一个难以消解的块垒，一种值得永远珍藏的情愫。每年开始“数九”，我都会在潜意识里默默期待“腊八”的到来。我不知道，这到底是“好吃”德行所致，还是味觉记忆使然，抑或生活原本就是一个圆，圆周的起点其实也是终点?

思来想去，似乎豁然开朗——生命其实是一个过程。即便走到那个“终点”，人生也应该该像江河那样激扬奔流，绝对不能冻结为冰山，在上面刻下“孤独”、 “冷寂”、“漠然”等字样。何况长路上总会有关注的目光、友好的笑靥、温暖的双手和亲切的语言，引导我们一直向前行;何况镌刻在心灵深处的亲情、爱情、友情，早已谱就明媚的乐曲——那是一首无字咏叹调，只要在心底低吟浅唱着它，我们就会依然寄情于初春菜花、仲夏芙蕖、深秋桂蕊，还有那隆冬傲然开放的腊梅。

**腊八节作文500字篇七**

每年的腊八节妈妈都要熬粥，粥里除了有大米，小米，还有红枣，花生很多东西，味道很好，可惜一年只喝一次。这种粥为什么叫腊八粥呢？为什么只有腊八这天才熬呢？在中国民俗网上，我找到了答案。

腊八粥也叫七宝五味粥，我国喝腊八粥的历史，已经有一千多年。最早开始于宋代。每逢腊八这一天，家家都要做腊八粥。到了清朝，喝腊八粥的风俗更是盛行。在宫廷，皇帝要向文武大臣赐腊八粥。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。

“腊八”还是佛教的盛大节日。以前各地佛寺作浴佛会，煮粥供佛。传说吃了以后可以得到佛祖的保佑，还可以增福增寿。所以人们把它叫做“佛粥”。南宋陆游诗云：“今朝佛粥更相馈，反觉江村节物新。”

中国各地腊八粥的花样很多，其中以北京的最为讲究，粥里有红枣、莲子……总计不下二十种。初七的晚上，就开始忙碌起来，洗米、泡果，在半夜时分开始煮，一直炖到第二天的清晨，腊八粥才算熬好了。你想，这样复杂能不好喝吗？

讲究的人家，还要先将果子雕刻成各种花样，再放在锅中煮。

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。

一碗粥有这么多知识，中国真不愧是文明大国啊！我真自豪自己是中国人！

**腊八节作文500字篇八**

每逢腊月初八，家家户户都要煮腊八粥。根据史料记载，腊八节吃腊八粥盛行于宋代。腊八粥的传说有三种：

一是：共工的儿子死后变成了撒播瘟疫的鬼，这个瘟疫鬼天不怕地不怕，单怕赤豆，故民间有“腊八赤豆打鬼”之说。所以，腊八粥多以多种豆熬煮，就与此有关。

二是：佛教传人我国以后，宗教习俗又渗透影响了这一节日活动。相传阴历十二月初八日，是佛教的佛成道节，意为佛祖释迦牟尼成佛的日子。相传释迦牟尼青年时出家求道，曾与苦行外道苦修六年，遍游印度各地、寻求人生真谛。一日，他来到摩揭陀国，即今印度比哈尔邦的尼连河附近。由于奔波劳累，酷热难耐，忽然昏倒在河畔。此时，一位牧羊女路过发现了他，便寻来许多野果与多种杂米混合煮成热粥给他食用。释迦牟尼吃饱以后，元气得以恢复，随后，又跳进尼连河中沐浴，更觉心清气爽。于是，他一连几日在菩提树下打坐静思，终于在十二月初八日成就了天上正觉，得道成佛。故此，每年腊八日，各地寺院都诵经作法，以纪念佛祖成道。

三是：明太祖朱元璋传下来的。据说，朱元璋小时给富人放牛时，常挨饿，不得不到处偷点东西充饥。一次，不巧被主人捉住后关在一间小房子里，也不给他饭吃。他饿极了，发现屋子的角落里有一个老鼠洞，于是便去扒老鼠洞，想找些吃的充饥。鼠洞扒开后发现里面藏了许多老鼠搬积的大米、豆子、红枣、芋艿等五谷杂粮，于是他便把这些东西收集起来，煮成粥吃，他感觉这顿粥比什么都香。后来，朱元璋做了皇帝，大鱼大肉不消说，连山珍海味也都吃厌了，觉得什么电不合口味。一天，忽然想起小时候煮老鼠粮吃粥的味道来，就令太监用杂七杂八的粮食、豆类，煮了一锅糖粥。那天正是腊月初八，故叫“腊八粥”。大臣们见皇上吃这种粥，就学着做来吃，民间也跟官员们学，于是，吃腊八粥，就成了一种风俗，一直流传至今。

腊八粥，又名“七宝粥”、“五味粥”。“七宝”指的是粥里的各种点缀物，也就是杏仁、桃仁、果脯等。“五味”则指粥的五种主要原料，即江米、黄米、豆子等。

到了元代，配料不断改进，以胡桃、松子、乳蕈、柿、栗子为配料。每逢腊八，“煮红糟粥以供佛饭僧，都中官员士庶作朱砂粥”，无论是红糟粥还是朱砂粥，都充分体现了元朝统治者对佛教中喇嘛教的崇拜。

明清时，腊八粥的制作更加精细，《燕京岁时记》说：“腊八粥者，用黄米、白米、江米、小米、菱角末、栗子、红江豆、去皮枣泥等合水煮熟，外用染红的桃仁、杏仁、瓜子、花生、榛瓤、松子及白糖、红糖、琐琐菊葡以作点缀”。每逢节期，皇宫都要煮腊八粥，而且还要分赐给百姓。“家家腊八煮双弓，榛子、桃仁染色红。我喜娇儿逢览揆，长叨佛佑荫无穷”生动地描绘了清代北京城腊八的风俗。

腊八粥主料为粘米与红小豆，其他可掺人黄米、小米、高梁米、大麦米、大米、豇豆、小豆、芸豆、豌豆等，所有五谷杂粮。另外，还有大枣、栗子、核桃仁、杏仁、瓜子仁、花生仁等各种果子、果核。总之，凑成八样以上，即可煮食。其制作特点是集多种米谷为一锅，粘烂可口，营养丰富易于消化吸收。中国南北的腊八粥风味各异，大略区分，北方喜好在粥中加糖成甜食，而南方则加盐及时令蔬菜为咸品。

从民间传说上看，食腊八粥还有崇尚勤俭节约的寓意。据说，古时有一户人家，生活糜费，经常糟踏粮食蔬菜。一年农业欠收，到了冬天，天寒地冻，这家人粒米皆无，饥饿难挨，只好求助于邻居。邻居们将平时收集的他家倒掉的粮菜送给他，并告之全是他浪费的东西。此人惭愧万分，随即将这些粮菜煮成杂粥，度过了饥年。此后，人们便流行腊八煮杂货粥的习俗，以教育后人养成节俭持家的美德。

在清代，北京的喇嘛寺院雍和宫每逢腊八必精心煮粥来供佛。在雍和宫内有一口富有传奇色彩的大铜锅，锅的直径达2米，深1米，一次能容数石米，煮成的粥可供数百人食用。当时，一进腊月，朝廷总管内务府就派司员将粥料和干柴一车车运到雍和宫。雍和宫腊八粥的粥料除了江米、小米等五谷杂粮以外，还有羊肉丁和奶油。粥煮好后点缀粥面的是红枣、桂圆、核桃仁、葡萄干、瓜子仁，青红丝等。待粥料和干柴备齐后，初七——早即生火熬粥。据记载，每锅要下小米十二石，杂粮、干果各——百斤，干柴一万斤，共熬六锅，前三锅放奶油全份果料。粥熬成后，第一锅供佛，第二锅送进宫，第三锅赏王公大臣和大喇嘛，第四锅赏文武官员和封寄给各省的地方大吏，第五锅分给雍和宫的众喇嘛，第六锅加上前五锅剩下的作为施舍用。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找