# 最新腊八节的作文200字 腊八节的作文600字初中(5篇)

来源：网络 作者：柔情似水 更新时间：2024-06-09

*腊八节的作文200字 腊八节的作文600字初中一在我家乡，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...*

**腊八节的作文200字 腊八节的作文600字初中一**

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 腊八节的作文600字初中二**

腊月初八是进入腊月的第一个农历节日，在这一天，各地均有喝腊八粥的习俗。在我国，腊八节喝腊八粥和中秋节吃月饼、端午节吃粽子是同等重要的风俗习惯，是千百年来流传的习俗，代表着劳动人民对丰收的希冀与渴望，是我国宝贵的非物质文化遗产。而近年来，腊八正与其他许多民俗节日一样，渐渐淡出现代人的生活，成为远去的记忆……

这天，以及这天的前前后后，都应该是雪花的节日。它们像少女一样干净质朴，在这个时候轻盈地飘落人间，来了就把一切抱在怀里：村庄、田野、小院、柴草堆、麦秸垛……

这天的炊烟是年底盛事开始的标志，袅袅地蜿蜒在房顶上的天空里，延续着几千年的乡俗。在醇香的气息里，游子想起了母亲的呼唤，想起了老屋的温暖，泛起了归家的情思。

铁锅下火苗跳跃，像一群好动的精灵拉扯着柴草，红色的锦绸消解了乡亲们四季辛劳的酸痛，化作母亲们脸上止不住的笑意。水花沸腾中，清香飘逸。阳光的味道被各样杂粮吸收，又在氤氲的水汽中化作一缕清香，散发出来。

这清香带给我们腊月里第一丝清清淡淡的幸福。锅边那口盛满清清山泉水的石瓮还笨重地立着吗?大黑还在翘着尾巴绕着石瓮打转吗?瓮里那把厚厚实实的水瓢还悠闲地漂着吗?那只陈旧的木盆还在工作吗?木盆里还有五彩的粮食吗?金黄的小米，鲜红的大枣，白的莲子，各色各样的豆子，核桃仁，花生米……那么多的色彩，那么浓的甜香，吸引着孩子们热切的目光，传达着乡亲们对土地的感激。

那个脸蛋红扑扑、扎着小辫的“爱哭虫”哪儿去了?呼呼的风箱声里还有妈妈那好听的老故事吗?还有妈妈那每年都说的话吗?她说：过日子就像熬粥，总是要经过时间的烟熏火燎，香甜才会慢慢酝酿而成。收获总需要用心情的水去浸润，去蒸腾，去熬煮，才会在心中留下智慧的营养……

在腊八粥的醇香里，是赶赴新春的欢欣与忙碌。

在腊八节的记忆里，是家的温暖与舒心。

进了腊月的门坎儿，年就越来越近了。在我的家乡鄂东北，腊月初八是庄户人家头一个年节，称之为“腊八节”。在这一天，家家户户都会煮腊八粥。

在所有的粥食中，乡下孩子最盼望的便是香喷喷的腊八粥。之所以好吃，是因为腊八粥的原料很多，杂七杂八的有十多二十种，大多是我们平日里很少能吃到的东西。干果类的有红枣、杏干、花生米、香酥核桃仁、莲子，鲜果片儿有鸭梨、山楂、橘子瓣儿，杂粮类的更齐全，有江米、大麦仁、豌豆、大刀豆，除了这些，还有秋日里晾晒的一些干菜，有白萝卜干、胡萝卜条、扁豆角儿，有的人家还会放上冰糖、青红丝。

点评：文章以中国的传统节日腊八为题材，叙写了在腊八节所传达的中国古代的优良传统。整篇文章富有丰富的感情，文采斐然，语言典雅飘逸，是篇不错的好文章。

**腊八节的作文200字 腊八节的作文600字初中三**

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，架起大锅，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，木炭燃出的火柔柔的，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，里面的水几乎消失殆尽了，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！

**腊八节的作文200字 腊八节的作文600字初中四**

国人什么时候开始喝腊八粥，现在无稽可考，敢肯定没有两千年历史。腊八粥是汉地人的风俗，起源于佛教，因此也叫“佛粥”。

腊八粥的具体做法是：将预先分别泡过的五谷杂粮和粥果放在一起，加水熬煮。五谷杂粮有大米、小米、江米、薏仁米、大麦米、红豆、蚕豆等，粥果有栗子、红枣、核桃、桂圆肉等，一边煮，一边用长柄勺子不停地搅动。讲究一点的还要再另备一盘果料，如瓜子仁、杏仁、松子、葡萄干、蜜饯、青红丝，这是为了放在粥面上的。

不过好象北方喝腊八粥比较多，宁波还没怎么听说过，以后在家里自己烧。

距今两千五百五十五年，佛诞生在古印度迦毗罗卫国。父亲净饭王，母亲摩耶夫人，自己是太子。感于人类对生老病死的苦恼，二十九岁出家，隐居雪山修道。起初每日食一麻麦，瘦得前心贴到后背。由于如如不动，鸟儿在蓬乱的头上筑巢。越六年，未得道。起身到尼连禅河洗去了身上多年的尘垢。遇到牧牛女苏耶妲，牧女以牛奶和腐烂粥供养。不久太子面色红润，身体康健。于是跌坐菩提树下发愿，若不成佛，将不起此座。是夜，清风和煦，繁星闪烁。黎明时分，太子仰头刹那，望启明星豁然开悟，成就无上正等正觉。

腐烂粥，就是杂粮放在一块熬的粥。东汉永平年间佛教自阿富汗传入中国后，逐渐国内也兴起了“腊八粥”的风俗。喝腊八粥，一来纪念佛的成道，二来也祈求自己未来成佛的愿望，或者说希望得到佛的哀佑。

我的母亲没上过学，连自己的名字也不认识，每年的腊八粥总会按时熬就的。那时家里穷，无非用的是大米小米萝卜白菜之类。熬一大锅。弟兄姐姐好几个，吃的很香。母亲说腊八粥是团圆饭，全家人都应该吃。有年二哥不在家，母亲把粥盛一大碗珍藏起来，春节时哥哥回来了，母亲看着哥哥把粥吃了。

母亲去世多年了，哥哥姐姐都相继成家，全家人再也没机会围着锅喝香喷喷的粥了。身处江南，这里家家户户都喝腊八粥。单位的食堂也给职工煮粥喝。明天早晨我端碗时候，碗里盛的不仅是古老的传统文化，而且也是久久怀恋渐行渐远的亲情。

**腊八节的作文200字 腊八节的作文600字初中五**

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