# 腊八粥的做法作文【三篇】

来源：网络 作者：红叶飘零 更新时间：2023-12-31

*>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>腊八粥的做法作文【三篇】，供您借鉴。>　　 篇一　　草草地...*

>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>腊八粥的做法作文【三篇】，供您借鉴。

>　　 篇一

　　草草地吃过早饭，匆匆地上市场买菜。有人告诉我说，今天是腊八节。我一个人都过糊涂了，听后，才有了点离年傍近的感觉。

　　回到家里，楼室空空。一股怀旧的情思便萦绕心头。记得小的时侯，一进腊月，便期盼新年的到来。我们几个孩子几乎一有时间就翻看日历，将春节那天的红页折叠，一遍遍倒记时数。一天，两天，三天……恨不得春节即刻来临。我们的母亲见我们渴盼的样子，便笑着说起了童谣：小孩小孩你别哭，过了腊八就杀猪，小孩小孩你别馋，过了小年过大年。听着母亲那慈爱的吟诵，便感觉春节真的一步一步向我们走来。

　　腊月初七晚上，家里开始热闹起来。父亲将黄米、糯米、红枣、和红豆用温水泡上，接着就用砂锅在火炉上煮板栗。父亲说，做腊八粥得要用五种材料，预示着来年五谷丰登。我们哥几个围在父亲身边，象几只没扎翅的小鸟，等鸟妈妈喂食。栗子煮好，父亲用干裂的手剥开褐色的硬壳，将又甜又面的果肉，一颗颗轮流送进我们的嘴里，可他一颗也舍不得尝。这时，母亲盘腿坐在炕头，在明亮的罩子灯下，为她的这几个儿女赶制新年的衣裳。橘红色的罩子灯光柱直映用白纸糊的顶棚，顶棚便出现一轮圆圆的小月亮。小月亮下面就是我们幸福快乐的一家。腊八节的早晨鸡还不叫，爸爸就起床了，他顶着星星抱进柴草。轻轻的开门、关门声，他咕哒，咕哒的拉风匣声，现在好象还响在我的耳畔。我们也都醒来，卷缩在温暖的被窝里听着风匣发出的有节拍的响声，象在聆听马头琴上优美昂扬的《步步高》曲。粥做好了，父亲呼唤着我们起床，笑着说：“快吃!快吃!谁家烟囱先冒烟，谁家谷子先黄尖。咱们家早吃。”于是我的眼前又浮现了一片金黄。

　　腊八节年年有，而我们的父亲、母亲却早已做古。我们兄弟姐妹也工作在天南地北。尽管交通方便，都聚在一起也是一种奢望。那美好的时光再也不会回来了!，想着想着，两行热泪便从眼角流出。

>　　 篇二

　　记忆是一朵花，每年都会开得不同。腊八时节，家家都该吃上一碗粥吧。虽然，在我对粥的回忆里，这朵记忆之

　　花起初是那么的孱弱而迷离，似乎一不小心，就会被迷雾给遮离住了。可是，再对往事的渐渐追溯过程中，它却慢慢的盛开了。

　　确实，湿冷的寒夜，吃上一碗腊八粥是再好不过了，那温暖，是会从心底笃笃实实的漾出来。

　　可，最初知道腊八粥，是从冰心的一篇怀人文章中。她说：腊八粥中须有十八种干果，代表十八罗汉，是纪念先人的一种祥和食品。她的母亲是1930年腊八逝世的，所以，每年要熬腊八粥以示缅怀。从老人那冰清温婉的笔调叙述中，我似乎能品咂出那份香甜与回忆之美。

　　其实，即使不用十八种干果，腊八粥的主料和辅料也甚为复杂，包括大米、糯米、小米、黄米，赤豆，粟子，红枣，粥成后还需有染红的桃仁、杏仁、瓜子、花生、榛子、葡萄干，这样丰富的搭配，在小时的家里，是无论如何也难以寻觅得到的。即使现在，做这样一碗粥也常需费一番心力。

　　当我提起腊八粥时，是站在一种别致的角度，置身于一个完全笃实的环境之中。于是，一时间，我的记忆里弥漫着一股甜糯的香味。其实，印象中，家境清寒，似乎从没有过过腊八节的。所谓的粥，就是最简单的白米粥，而那米，过来人都知道，得经过好一阵挑拣，慢慢挑去里面的砂子、石子，洗净，才会上锅。所就菜，不过是一些咸菜、酱菜之类的。再好一些，不过是粥里加些红豆、赤豆之类的辅料，调节一下。但是这种简单，却是能见出寒苦度日的功力。

>　　 篇三

　　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。

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！