# 描写腊八节感悟的作文600字3篇

来源：网络 作者：浅语风铃 更新时间：2024-01-02

*腊八节，即每年农历十二月八日，又称为“法宝节”“佛成道节”“成道会”等。本为佛教纪念释迦牟尼佛成道之节日，后逐渐也成为民间节日。腊八粥，又称“七宝五味粥”、“佛粥”、“大家饭”等，是一种由多样食材熬制而成的粥。本站今天为大家精心准备了描写腊...*

腊八节，即每年农历十二月八日，又称为“法宝节”“佛成道节”“成道会”等。本为佛教纪念释迦牟尼佛成道之节日，后逐渐也成为民间节日。腊八粥，又称“七宝五味粥”、“佛粥”、“大家饭”等，是一种由多样食材熬制而成的粥。本站今天为大家精心准备了描写腊八节感悟的作文600字3篇，希望对大家有所帮助![\_TAG\_h2]　　描写腊八节感悟的作文600字1篇

　　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。

**描写腊八节感悟的作文600字2篇**

　　中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”。

　　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。

**描写腊八节感悟的作文600字3篇**

　　“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年。腊八粥，喝几天，哩哩啦啦二十三……”每当到了腊八节，我的心情也跟着舒爽起来，嘴里自然而然地哼起这通俗易懂又好听的童谣。

　　妈妈听了，便神秘地对我说：“你总哼唱腊八粥，想不想亲自动手做一次啊？”“好啊！好啊！”我开心地跳起来。

　　我和妈妈从网上查到，腊八粥是由红枣、莲子、红豆、花生、黑豆、麦仁、百合、糯米、香米等材料制成。接下来就去购买材料，我和妈妈去了超市，经验不足的我把豆子、花生、香米们各抓了一把放进袋子，妈妈赶紧阻止了我的手，并对我说：“豆子要挑没有虫眼的，米要颗粒饱满的。”我又把那些豆子，花生分类放回去，然后又按妈妈的要求一粒一粒精心挑选。回到家，妈妈先泡好红、绿豆和莲子，然后去淘糯米。红豆和绿豆像是一对好兄妹，一起遨游在海洋里。过了一会后，妈妈叫我把材料洗干净然后放到电饭煲里，再放上清水。我问：“妈妈，不放糖？”妈妈把电饭煲插好，对我说：“先放糖会粘锅，所以等煮好以后再放。”

　　腊八粥要煮一个小时，在这期间要不定期地查看和翻搅，才能保证腊八粥不粘锅。一个小时之后，妈妈揭开锅，放进了糖，我再旁边看了一眼，原来粒粒分明的材料都变成糊糊的棕红色，跟我以前吃的红豆汤的颜色很像，看起来十分好吃，飘出的香味引得我想大快朵颐一番，可妈妈说放完糖还得搅拌煮一会，然后盖上电饭煲，烹煮5分钟。我在一旁看着电饭煲中的一缕缕香气飘出来，钻进我的鼻子，又从嘴巴出来。5分钟终于过去了，我觉得这5分钟比一小时还要长。

　　妈妈将插头拔掉，用勺子盛了一碗腊八粥给我，咦？怎么那么稀啊！原来没有经验的我和妈妈把水放多了，不过还好，冰糖放得多，味甜不腻人。

　　虽然自己做的腊八粥没有街上买的好吃、好看，但是我觉得这个比街上买的更有意义、更营养、更卫生。喝着自己做的腊八粥，我真实地感受到了浓厚的节日气氛，还有中国传统民俗那迷人的魅力。腊八粥中蕴含着祈求五谷丰登的美好愿望，喝着腊八粥，希望来年一定是个丰收年。

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！