# 有关腊八节的作文600字左右【5篇】

来源：网络 作者：静水流深 更新时间：2024-01-13

*熬一锅幸福的腊八粥，快乐的香米是主料，吉祥的红枣凑热闹，美满的花生开口笑，白糖甜蜜乐逍遥，飘出如意香滋味，好运伴随心欲醉。腊八节，喝幸福腊八粥，走吉祥人生路，快乐开心每一天！以下是为大家精心整理的，希望大家能够喜欢。1.有关腊八节的作文60...*

熬一锅幸福的腊八粥，快乐的香米是主料，吉祥的红枣凑热闹，美满的花生开口笑，白糖甜蜜乐逍遥，飘出如意香滋味，好运伴随心欲醉。腊八节，喝幸福腊八粥，走吉祥人生路，快乐开心每一天！以下是为大家精心整理的，希望大家能够喜欢。

**1.有关腊八节的作文600字左右 篇一**

　　“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。

**2.有关腊八节的作文600字左右 篇二**

　　“今天是腊八节，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！难怪这么好吃”我对同桌说。“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！”同桌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，对同桌说：“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！”葛方冉微笑地静静点头，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.有关腊八节的作文600字左右 篇三**

　　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\*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。

**4.有关腊八节的作文600字左右 篇四**

　　腊八古称“腊日”。从先秦时起腊日已被当作一个节日来过了，但当时腊日不固定在十二月初八日，直到南北朝时，腊日才固定在十二月初八，从此人们在这一天祭祀天地神灵和祖先，并祈求丰收。

　　腊八粥顾名思义，是要凑够八样的，红枣、花生、核桃仁等等不一而足，随心所欲。有些像平常喝的八宝粥。到了腊八前一天，家家的主妇就开始准备了，在街头巷尾碰巧见了，不妨站一会儿交流一下你是哪八样，我是哪八样。总有人忽然的惊叫一声：哦，我忘了!然后匆匆的忙活去了，其他人便站在当地大声笑起来。腊八这天早上，家家户户飘着浓浓的粥香，喝完了粥的小学生一直讨论到上课仍争执不休到底谁家的粥更好喝。

　　关于喝腊八粥的由来，有很多种传说，其中以来源于佛教的说法较多，一说传为佛教徒仿牧女供养世尊乳糜之典故，而于腊月初八日用米及果物煮粥供佛，称为腊八粥。一说农历十二月初八为佛诞日，诸大寺作法佛会，煮果品、五谷等物为粥，寺院以此粥供佛后多馈赠信徒，以邀佛佑。其后，此风气渐传至民间，成为我国民间风俗之一。不过，我老家却有一个和这毫不相干的传说，倒也有趣。讲的是很久以前，一个非常不仔细(方言：其意为很奢侈)的富人整天花天酒地，一年一年的，花钱就象流水。这一年到了快过年的时候了，我想就是腊月初八日吧，才忽然发现所有的家产都已经花完了，甚至连吃的也没有了，饥饿之下只好把家里所有的装粮食的缸底儿给清了清，真是瘦死的骆驼比马大。刚好凑了八样，就熬了一锅粥，这锅粥真是酸甜苦辣，一言难尽……最终这个人还是饥饿而死。为警示后人，所以家家到了这一天都要熬腊八粥吃，以示珍惜粮食和财富之意，也有过日子要思量，别钻过头不顾\*之意。

　　小时候每年喝腊八粥母亲都会讲这个故事，然后说：“其实也就是快过年了，让人家儿都把缸底儿的剩粮食清清，打扫干净，利利索索的过个年。”母亲对什么事的分析总是一针见血的，我想也许真的是这个意思吧。那就让我们别忘了清清自己的粮食缸，干干净净利利索索的过个年吧。

**5.有关腊八节的作文600字左右 篇五**

　　再有几天，就该过腊八节了。说起腊八节和喝“腊八粥”大家可能都不会陌生，若是讲起腊八节的来历和喝“腊八粥”的缘由，恐怕不少人还真说不上个子午卯酉来。

　　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。明代的用料，加江米、白果、核桃仁、栗子等煮粥。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。着名的雍和宫腊八粥，除了江米、小米等五谷杂粮外，还加有羊肉丁和奶油，粥面撒有红枣、桂圆、核桃仁、葡萄干、瓜子仁、青红丝等。

　　中国各地腊八粥的花样，争奇竞巧，品种繁多。其中以老北京的最为讲究，掺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、剥皮、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，活像头小狮子。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。腊八粥吃了几天还有剩余的，是个好兆头，取其年年有余的寓意。

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！