# 中国传统节日腊八节作文怎么写（10篇）

来源：网络 作者：天地有情 更新时间：2025-01-10

*腊八到，好粥到，一份祝福来报道：如意的红枣伴着快乐的桂圆，幸福的薏米和着美满的花生，甜蜜的冰糖融着安康的莲子，温馨的红豆携着轻松的水，一起把最美的祝福送给你，愿你腊八快乐。为大家整理了以下内容，以供大家参考，我们一起来看看吧!1.中国传统节...*

腊八到，好粥到，一份祝福来报道：如意的红枣伴着快乐的桂圆，幸福的薏米和着美满的花生，甜蜜的冰糖融着安康的莲子，温馨的红豆携着轻松的水，一起把最美的祝福送给你，愿你腊八快乐。为大家整理了以下内容，以供大家参考，我们一起来看看吧!

**1.中国传统节日腊八节作文 篇一**

　　今天是腊八，可惜好多天天被工作和生活搞的晕头转向，已记不清今天是腊八节的人还很多。一早起来，我用高压锅做了小米粥，煮了鸡蛋，这才跑到网上，这也算一种统筹安排时间的方法吧，做饭上网两不误。看到\_\_\_有关于腊八的来历，教做腊八粥之类的帖子，这才恍然，原来是腊八啊。

　　曾经，我也很喜欢喝腊八粥。母亲用红枣、花生、大米、核桃仁、栗子、绿豆、红豆之类加上白糖熬成的热腾腾的粥在我眼里曾经是不可多得的美食，当然，并不需要在腊八，平常也可以吃得到，但是要看母亲有没有时间，有没有心情。每当母亲说要熬腊八粥了，那我会开心的帮母亲剥栗子、花生等等，还热心的尽可能凑着八种原料，回想起来，吃腊八粥是一件很麻烦很热闹的事。

　　而如今，小吃摊上随处都可以买得到的八宝粥让腊八粥对我的吸引力消失贻尽，只要想吃，出门就可以买的到。我再不会对母亲央求：“今天我们做腊八粥吧。”只因为，实在没必要费工费时去准备那些东西，真想自己做，超市里就可以买到一应俱全的材料，而失去了准备的那番忙碌，喝腊八粥也便没有了以往的乐趣。有时候，我们所在意的，真的并不是事情的结局，而是完成这件事的过程而已。就象腊八粥，没有了为其忙碌的必要，品尝起来便仿佛失去了当日的香甜。

　　腊八是如此，中秋、春节等传统节日也是如此。当月饼不再是只有八月十五才可以吃到的美味，中秋节在我的眼里便黯然失色。当新衣服不是只有在新年才能穿上身，只要想买，随时随地就可以购置新衣;当麻花、丸子、耦合之类不在是必须在年前准备的美食，只要想吃，随时都可以吃得到，春节在我眼里便也成了越来越不热闹的节日。为什么过年越来越没有年味，只因为，已经没有什么能令人企盼的东西。曾经和母亲忙碌着拧麻花、炸耦合的我已经一去不回了，取而代之的，是年关将近却暗暗叹息又老了一岁。似乎只是眨眼之间，曾经以为会是多么幸福的明天，摆在眼前时也不过如此，原来，幸福只是一种感觉。

**2.中国传统节日腊八节作文 篇二**

　　走进腊月，年的味儿渐渐地浓了起来。这味儿是从家乡喷香的腊八面里溢出来的。提起腊八面，现代都市里的人恐怕很少知道，拂去记忆的尘埃，往事便会清晰地浮现眼前……

　　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!

**3.中国传统节日腊八节作文 篇三**

　　俗话说“腊八腊八，冻掉下巴”，在腊八节这一天，喝上一碗香甜软糯的腊八粥，不但可以过个幸福的腊八节，还可以抵御严寒，过个温暖的冬天。

　　近几年，家乡的腊八节越过越隆重，这一天人们除了相互问候、祝福以外，亲朋好友还会聚在一起喝上一碗热腾腾的腊八粥。如今的腊八节可是一个开心的节日，可是它还有一个特别有趣的来历哦。

　　很久很久以前，有一对非常勤劳的夫妻，生了一个极其懒惰的儿子，他每天在家呼呼大睡，醒来后只知道玩。邻居的一位婆婆对夫妻两说：“你们的儿子渐渐长大了，应该让他学做一些农活啰，你们是不会陪伴他一辈子的。”儿子依然好吃懒做……后来娶了个儿媳妇，没想到呀比他们的儿子还要懒。时间一天天过去了，夫妻两的身体越来越脆弱，在他们临时之前对儿子说：“勤是摇钱树，俭是聚宝盆，日子要过好，勤俭是法宝。”夫妻两死后，儿子和儿媳妇把他们的话当成耳边风，守着父母留下的粮食吃了个精光。眼看就要过年了，家里什么吃的都没有了，他两的肚子饿得咕咕直叫。邻居们见他两可怜巴巴的，于是东家给一把米，西家给一把豆，他两煮了一锅粥，和着眼泪喝下了。从此，他们再也不懒惰了，勤勤恳恳地劳动，过上了幸福的生活，但是，每年腊月八日，他们总要煮上一锅煮来提醒自己。

　　当年那一碗粥会是什么味道呢？甜的？咸的？还是苦的？我想一定是五味杂成吧。腊八节的来历深深的打动了我，为了感受腊八粥的味道，我和妈妈一起煮了一锅腊八粥。当我将各种杂粮放入锅中煮时，我不停地观察，不停地搅拌，也不停地兴奋，最终，一锅香甜的腊八粥呈现在我眼前。我想，这个冬天一定不会寒冷了。

　　腊八节虽然是一个小小的传统节日，却是一个十分有趣的节日。这一天喝了腊八粥不仅可以抵御寒冬，而且还让我们明白了一个道理，勤劳才能致富，懒惰只能坐吃山空。

**4.中国传统节日腊八节作文 篇四**

　　北方人大多数都爱喝粥，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，妈妈会早早起来熬，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。

**5.中国传统节日腊八节作文 篇五**

　　《说文解字》中解释“腊”字为：“腊，冬至后三戌，腊祭百神。”到南北朝时期，据传“腊祭”之神有八种，“腊祭”才被固定到腊月初八这一天，因此有了腊八节。

　　“腊”是古代的一种祭祀仪式，“腊祭”早在先秦以前便已存在。那时的人们在每年的最后一个月去野外猎取各种野兽用于祭祀百神，以祈求来年五谷丰登，家人平安、吉祥，称之为“腊祭”。腊祭是中国古代重要的冬日祭祀，“腊祭”这种风俗最早始于周代。古人逢腊月就要围猎，以捕获的禽兽祭祖宗。据《风俗通》记载：“腊者，猎也。因猎取兽祭先祖，或者腊接也，新故交接，狎猎大祭以报功也。”由此可以看出，“腊”就是打猎，用打来的野兽进行祭祀，祭祖先、祭百神。直到现在，人们还习惯把腊月腌制的猪肉称为“腊肉”。

　　关于腊祭，古书多有记载，在每年腊月祭傩驱疫时人们敲奏腊鼓。《吕氏春秋·季冬》：“命有司大傩。”高诱注：“今人腊岁前一日，击鼓驱疫，谓之逐除是也。”梁宗懔《荆楚岁时记》：“十二月八日为腊日，谚语：‘腊鼓鸣，春草生。’村人并击细腰鼓，戴胡头，及作金刚、力士，以逐疫。”《东京梦华录》：“自入此月(腊月)，即有贫者三数人为一伙，装妇人神鬼，敲锣击鼓，巡门乞钱，俗呼为打夜胡，亦驱祟之道也。”古代还有腊月击鼓催春的风俗。古谚云：“腊鼓动，农人奋。”腊冬期，农事最要紧的是施腊肥。腊肥可以提高土温、保暖防寒，是争取来年丰收的重要保证。因此，腊鼓一响，农民们就忙着往地里送肥了。

　　腊祭祭祀的是先祖和五祀。先祖自然指的是祖先。至于五祀，《白虎通》卷一云：“五祀者，何谓也?谓门、户、井、灶、中溜也。”可见，这个祭祀所祀的是来年的收成，所以腊祭在宗庙中举行。到了明清，敬神供佛更是取代祭祀祖灵、欢庆丰收和驱疫禳灾，而成为腊八节的主旋律。其节俗主要是熬煮、赠送、品尝腊八粥，并举行庆丰家实。同时，许多人家自此拉开春节的序幕，忙于杀年猪、打豆腐、胶制风鱼腊肉，采购年货，“年”的气氛逐渐浓厚。

**6.中国传统节日腊八节作文 篇六**

　　腊八节是进入农历12月的第一个节日，也可以说是春节的先导，它起源甚早，有些节俗今天已经成为文化化石，有些则依然流传着。

　　腊八节的名称是建立在“腊月”这个称谓的基础上的，那么，农历的十二月为什么要叫腊月呢？腊是一种古老的岁末祭祀仪式，也叫蜡，而实际上，腊与蜡还是有所区别的。腊就是“猎”，猎取百兽来祀先，而蜡则是“索”，是聚集万物来敬神。“腊祀先祖，蜡报百神，同日而异祭也。”

　　古时腊日的习俗除祀神祭祖之外，还有“傩”。傩是一种驱逐疫鬼的仪式，我曾经在江西婺源看过民间傩舞表演，十分震撼。史料中记载，表演者一般头戴面具装成金刚、力士、方相等，持刀执钺，众人击鼓呼噪，以逐除厉鬼、疫病，这也叫做腊鼓驱疫，传说能保小孩平安健康。后来在民间转换了形式，变成吃炒豆、炒麦等，无论豆、麦，要炒熟炒爆，然后让小孩吃一些，叫“咬鬼”。

　　现在知道这些习俗的人已经很少了，对于腊八节，大多数人知道的就是要吃腊八粥。民间传说，腊八粥也叫“防风粥”，喝了这粥可以御寒。至于腊八粥的起源，一般认为源自佛教，所以也叫“佛粥”。关于腊八粥的\'配料、制作、食法的谈论很多，而最详尽的是清人富察敦崇的《燕京岁时记》中的描述：腊八粥者用黄米、白米、江米、小米、菱角米、栗子、红江豆、去皮枣泥等，合水煮熟，外用染红桃仁、杏仁、瓜子、花生、棒穰、松子及白糖、红糖等以作点染。切不可用莲子、扁豆、薏米、桂圆，用则伤味。每至腊月初七，则剥果涤器，终夜经营，至天明时则粥熟矣。除祀先供佛外，分馈亲友，不得过午。

　　而我们现在看到很多地方做的腊八粥，无论食材或制作工序，都是百无禁忌，随意搭配，这些就是所谓的现代改良版了。

**7.中国传统节日腊八节作文 篇七**

　　我小的时候，家境虽不很富裕，但我的母亲仍会把每一个节日都过得丰富甜美。

　　记得腊月初八的前一天晚上，母亲安顿我们几个兄妹：明天是“腊八”，要早些起来吃“腊八粥”。母亲说着，像变戏法一样拎出一包红枣，我们高兴得如馋猫一般，在炕上打着滚，嘴里还“噢噢”地叫着，想要几粒打打牙祭，母亲却在这叫闹中把几颗的红枣悄悄塞给了我，哦，那一瞬间我感到我是世界上最幸福的人儿了……母亲准备好了薏米、小米、大米、红豆等东西，为翌日的工作做好充分准备，然后再一次叮嘱我们早起，并说否则会变成“红眼睛”的。当然这一说法源于何处实在无处考证，因为我第二天还没见过某个人因在“腊八”这天没早起就变成“红眼睛”的。“腊八”这天，母亲总是起得很早，当我们还在香甜的酣梦中就隐隐听到了那“呼哒，呼哒”的拉风箱的声音。

　　“呼哒，呼哒……”听来是那么悠扬，那么绵长，那么温馨……天还没有放亮，但红彤彤的灶火将屋子映照得灿烂美丽，当浓浓的香味在屋子里弥漫开来，母亲便开始喊我们起床。当我们洗漱完毕怀着喜悦的心情端坐在炕桌前等待着母亲把那香味扑鼻，色泽鲜艳的“腊八粥”盛到碗里时，我们激动的心情便再也按捺不住，会敞开腮帮子大嚼大吃，因为粥烫得历害，“吸吸溜溜”的声音响成一片。哥一边吃一边还不安分地将碗里的粥用力抛向空中，而最让我佩服的是那被抛起来如球一样的粥竟每一次都准确无误落回到他的碗里，简直像耍杂技，而我学了几次不是把粥抛到炕上就是抛到后脑勺，逗得一家人笑不成声。母亲端着碗坐在一边也不管我们，只用那充满了爱的目光凝视着我们。这时节，屋外往往是寒风呼啸、冰雪严寒，而屋里的我们却沐浴在母亲温暖的目光里，津津有味地吃着香喷喷、热腾腾的粥，那是一幅多么幸福的情景啊!

　　如今时过境迁，“腊八粥”已不再是孩子们垂涎的美食了。虽然现在腊八粥用的料已与以前大相径庭，什么桂圆、莲子、枸杞、蜜饯等既营养又保健，十分讲究，但我吃来却总感到少了几样味道……哦，当我在纷繁俗尘的生活中一身疲惫时，我多么想沐浴在母亲那温暖的目光里再吃她做的一碗“腊八粥”哟!

**8.中国传统节日腊八节作文 篇八**

　　今天是农历的腊月初八，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!

　　前一天，奶奶就为这顿粥忙活起来。用凉水泡起黄米、黑豆、红枣、花生等谷物。光看着就让人联想到美味。

　　清晨一早，奶奶就用木材点起火炉，架起大祸，加好水，轻轻放进准备好的谷物，锅中马上变成五彩世界，花花绿绿的，散发着微微的清香。奶奶用大勺柔柔的搅和一下，锅中马上就翻腾起来。奶奶满意的盖上锅盖，去看电视去，可是我依旧对这十分感兴趣，细细的等待着，我现在终于懂奶奶用木炭的道理，木炭染出的火柔柔的，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，那条坚实的木头为我们的一顿美味，变成灰烬。

　　过一个多小时，锅盖沿冒出白气，锅中也发出咕咚咕咚的声音，我兴奋的大喊，奶奶走来拍拍我的脑袋，“等等，就来，你这个小馋猫!”

　　她揭开锅盖，里面的水几乎消失待尽，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笑容，“好!”话音未落，我就捧出碗筷，叫唤起家人们。

　　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，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!

**9.中国传统节日腊八节作文 篇九**

　　腊八节这一日，一家人围坐在桌前，吃着亲手做的腊八粥或腊八饭，是寻常百姓人家很喜庆的事。尽管这一日没有像春节的焰火、元宵节的灯会那般热闹，却也宛若青瓷般精致而细腻。小的时候，腊八节这天的清晨，我会在绵长的睡梦中醒来，会在母亲温柔的呼唤声中醒来。而窗外一线一线和暖的阳光，早已透过玻璃窗轻轻悄悄地洒进来。这一日的阳光总是这样好，以至于我的小床、母亲的厨窗、锅里的黄米饭，都逐一染了阳光的味道。

　　这些味道弥漫了整个房间，如此温柔，如此和暖。

　　在我起床、穿衣的空档，金色的黄米饭、干净的瓷碗木筷会被母亲有序地摆放在桌上，这一桌节日的餐食也这样可爱，就如此时窗外的阳光。

　　母亲说，外公喜欢种糜子，外公种起他的糜子来既认真，又尽责。母亲还说，外公的糜粒磨出的黄米饱满而厚实，就像外公的品质。

　　记忆中，我好像无数次地奔跑在外公的糜子垄间，风儿紧贴着我的裙衫。那个时候我那么小，以至于外公轻易就能把我高高地举起。

　　记忆中，也好像无数次地看到过外公在天边还挂着月牙时，就携着锄具去他的糜子田了;也好像无数次地看到过那些秀气、文静又淳朴的糜穗低眉浅笑的样子。

　　深秋，糜子被外公收割回来，脱下糜粒磨成黄米之后，外公便会捧起一粒粒黄米，看了又看，笑吟吟地对贴在他身边的我说：“腊七腊八，冻掉下巴。我的外孙女吃上外公的粘米，下巴就粘住啦!”如果外公健在，一定还会笑吟吟地捧起他的黄米粒，对我说着那些如歌唱般动听的家乡话。

　　腊八节的香，就如此时飘来的黄米饭的味道以及腊八节之后的年的味道。只是，在这样的腊八节里，关于儿时甜甜的记忆，却被我这样酸酸地想起……

**10.中国传统节日腊八节作文 篇十**

　　儿时的记忆中，每当迈进了腊月的门槛，母亲便开始扳着手指数起日子来，念叨着：“快到腊八了，又该给你们熬腊八粥喝了……”

　　在我小的时候，乡村还是比较贫困的，粥可谓是庄户人家的主食了。那年头，稠粥是不敢奢望的，生活不宽裕的家庭，因为舍不得多放米，有时稀得能照出人影儿。只有富裕点的人家，那粥才浓些，是真正的大米粥，人们就夸张地说成“竖勺子不倒”了。这粥，喝的当然还得数腊八粥，但除了过腊八节，寻常的日子里更是难得吃上一顿的。

　　每到农历腊月初八，母亲就会早早起床燃起炭炉给家人熬“腊八粥”。腊八粥的食材是很丰富的，除了可以选用米、豆等粮食作物之外，还可加入青菜、茨菇、荸荠、红枣、白果、莲子、杏干、核桃仁等蔬菜和干果混合煮成。听母亲说，据“腊八”一词中的“八”字，一般在配料时都是以凑齐八样为宜，搭配可随各人喜好而定。

　　熬“腊八粥”是很费时的，但母亲却总是很有耐心。她先将豆油在锅里烧热，再放进葱花和盐爆锅，然后逐步加入水和配料，待锅烧开后才会放点菜叶进去搅匀。其中，花生米是母亲用菜刀在面板上挨个切成碎块的，喝着母亲的腊八粥，每当嚼到里面的花生米时，感觉那味道真是格外的香。

　　腊月正是呵气成雾、滴水成冰的季节，每当从被窝里钻出来，浑身早已冻得发抖，然而一家人坐在饭桌前，围着一大锅香喷喷冒着热气的腊八粥，你一碗我一碗，一边品尝着香稠的美味，一边称赞着母亲的厨艺，待到额头上、鼻尖上沁出细密的汗珠时，那心窝里就别提有多温暖了！

　　冬去春来，物换星移。如今，家乡人如果不怕麻烦，天天吃、顿顿吃腊八粥都不成问题了。前些日子回老家，我便嚷着叫母亲给我熬腊八粥喝，说城里的粥店吃不出当年的味道了，我就馋那一口。母亲笑了，说，还是等到腊八再说吧，现在别说在你们城里，就在咱乡下这也早成稀罕物了，谁还愿意去操那份心呢？

　　我没有坚持再要腊八粥，倒不是怕麻烦母亲，而是我觉得许多留在记忆深处的美食，只有让它尘封在心底，久经岁月的发酵，那味道才会是最美的。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找