# 有关腊八节的作文800字：腊八面

来源：网络 作者：轻吟低唱 更新时间：2025-07-30

*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...*

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!

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