# 传统节日作文800字：端午节食俗

来源：网络 作者：烟雨迷离 更新时间：2025-04-15

*以下是节日作文频道为大家提供的《传统节日作文800字：端午节食俗》，供大家参考！ 相关推荐：端午节作文 |端午节习俗作文 |父亲节作文 |父爱如山作文最早出现的端午时食，应属西汉的「枭羹」。《史记》「武帝本纪」注引如淳言：「汉使东郡送枭，五...*

以下是节日作文频道为大家提供的《传统节日作文800字：端午节食俗》，供大家参考！

相关推荐：端午节作文 |端午节习俗作文 |父亲节作文 |父爱如山作文

最早出现的端午时食，应属西汉的「枭羹」。《史记》「武帝本纪」注引如淳言：「汉使东郡送枭，五月五日为枭羹以赐百官。以恶鸟，故食之」。大约因为枭不易捕捉，所以吃枭羹的习俗并没有持续下来。剉是端午的主角－粽子，在稍晚的东汉就已出现。一宜要到晋朝，粽子才成为端午的应节食品。《风土记》：「五月五日，与夏至同，……先此二节一日，又以菰叶裹黏米，杂以粟，以淳浓灰汁煮之令熟」。同时又有另一种端午节食，称为「葅龟」也只在晋朝昙花一现，随即销声匿迹。只有《风土记》中称为「角黍」的粽子，因为附会在屈原的传说上，千百年来，成为人欢迎的端午节食。

从《风土记》中记载的作法看来，当时的粽子是以黍为主要原料，除了粟子以外，不添加其余馅料。但在讲究饮食的中国人巧手经营之下，今天我所能看到的粽子，不论是造型或内容，都有五花八门的变化。

先就造型而言，各地的粽子有三角、四角锥形、枕头形、小宝塔形、圆棒形等。粽叶的材料则因地而异。南方因为盛产竹子，就地取材以竹叶来缚粽。一般人都喜欢采用新鲜竹叶，因为干竹叶绑出来的粽子，熟了以后没有竹叶的清香。北方人则习惯用苇叶来绑粽子。苇叶叶片细长而窄，所以要用两三片重叠起来使用。粽子的大小也差异甚巨，有达二、三斤的巨型兜粽，也有小巧玲珑，长不及两寸的甜粽。

就口味而言，粽子馅荤素兼具，有甜有咸。北方的粽子以甜味为主，南方的粽子甜少咸多。料的内容，则是最能突显地方特色的部分。

北平的粽子大约可分为三种：一种是纯用糯米制成的白粽子，蒸熟以后蘸糖吃。另一种是小枣粽，馅心以小枣、果脯为主。第三种是豆沙粽，比较少见。华北地区另有一种以黄黍代糯米的粽子，馅料用的是红枣。蒸熟之后，只见黄澄澄的粘黍中嵌着红艳艳的枣儿，有人美其名为「黄金裹玛瑙」。

浙江的湖州粽子，米质香软，分为咸甜种。咸的以新鲜猪肉，浸泡上等酱油。每只粽子用肥瘦肉各一片作馅。甜粽以枣泥或豆沙为馅。上面加一块猪板油。蒸熟后，猪油融入豆沙，十分香滑适口，「五芳斋」出品的粽子尤其着名。馅料都经过专人选择，有八宝粽、鸡肉粽、豆沙粽、鲜肉粽等，各具特色。

四川的椒盐豆粽也别具特色。先将糯米、红豆浸泡半日，加入花椒面、川盐及少许腊肉丁、包成四角的小粽。以大火煮三个小时，煮熟后再放在铁丝网上用木炭烤黄。吃起来外焦里嫩，颇具风味。

广东的中山芦兜粽，特点是圆棒形、粗如手臂。配料也分甜咸两种。甜的有莲蓉、豆沙、栗蓉、枣泥；咸的有咸肉、烧鸡、蛋黄、甘贝、冬菇、绿豆、叉烧等。

闽南的粽子分碱粽、肉粽和豆粽。碱粽是在糯米中加入碱液蒸熟而成。兼具粘、软、滑的特色。冰透后加上蜂蜜或糖浆尤为可口。肉粽的材料有卤肉、香菇、蛋黄、虾米、笋干等。以厦门的肉粽最为出名。豆粽则盛行于泉州一带，用九月豆混合少许盐，配上糯米裹成。蒸熟后，豆香扑鼻，也有人沾上白糖来吃。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn