

# 最新工作总结正文用几号字 几号立秋(精选10篇)

总结是把一定阶段内的有关情况分析研究，做出有指导性的经验方法以及结论的书面材料，它可以使我们更有效率，不妨坐下来好好写写总结吧。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？那么下面我就给大家讲一讲总结怎么写才比较好，我们一起来看看吧。

## 工作总结正文用几号字 几号立秋篇一

民谚有：立夏栽茄子，立秋吃茄子。立秋正是吃茄子的好时候。民俗立秋前一天把瓜、蒸茄脯、香糯汤等放在院子里晾一晚，于立秋当日吃下。经过了苦夏，人们的体重大都要减少一点。秋风一起，胃口大开，想吃点好的，增加一点营养，补偿补偿夏天的损失，北方人谓之“贴秋膘”。吃味厚的美食佳肴当然首选吃肉，“以肉贴膘”。东北立秋要吃黄瓜。杭州一带立秋流行食秋桃。立秋时大人孩子都要吃秋桃，每人一个，吃完把核留起来。等到除夕时把桃核丢进火炉中烧成灰烬，认为这样就可以免除一年的瘟疫。四川东、西部还流行喝“立秋水”，即在立秋正刻(老皇历中都标有具体时间)，全家老小各饮一杯，据说可消除积暑，秋来不闹肚子。山东莱西地区则流行立秋吃“渣”，就是一种用豆沫和青菜做成的小豆腐，并有“吃了立秋的渣，大人孩子不呕也不拉”的俗语。这么多食俗大都为防痢疾，足见对秋季腹泻的防范意识。民间对节气多数讲究与吃和防病有关，说明自古就非常关注生活健康。

与立春的“咬春”相类，京津等地区立秋有“咬秋”的习俗。据说立秋时吃瓜可免除冬天和来春的腹泻。《津门杂记·岁时风俗》：立秋之时食瓜，曰咬秋，可免腹泻。西瓜是从西北传入中原，所以叫西瓜，有诗赞：下咽顿除焰火气，入齿便

作冰雪声。西北立秋前后西瓜刚进入采摘期，所以立秋吃西瓜本身就是一种尝鲜。此风俗约在清代影响南方，立秋江浙沪等地的西瓜已进入末市，人们对立秋吃西瓜的原由作出了种种解释。有人讲立秋西瓜可消除暑日积结的淤气，有的人讲可以为过冬积聚“阳威”，而实际上只是北方风俗的影响而已。但有一点应予承认，那就是立秋以后，天气逐渐凉爽，西瓜上市量日趋减少，立秋日人们再吃一吃西瓜，有依依惜别之意。

立秋时中国台湾周围海域的水温仍然偏高，所以此时的渔获还是多属于暖水鱼，如东部的海域可以捕获到鲜美的立翅旗鱼，在高雄外海有小串、乌贼、澎湖附近则有jō虾可以捕获。这个节气也是中国台湾龙眼的盛产期。人们相信吃了龙眼肉，子孙会做大官，而且龙眼又称为“福圆”，所以有俗谚：食福圆生子生孙中状元。

伏天人们胃口差，所以不少人都会瘦一些。清朝时，民间流行在数伏这天以悬秤称人j当然大多是称小孩，将体重与立夏时对比来检验肥瘦，体重减轻叫“苦夏”。那时人们对健康的评判，往往只以胖瘦做标准。瘦了当然需要“补”，弥补的办法就是到了立秋要“贴秋膘”，吃味厚的美食佳肴，当然首选吃肉，“以肉贴膘”。这一天，普通百姓家吃炖肉，讲究一点的人家吃白切肉、红焖肉，以及肉馅饺子、炖鸡、炖鸭、红烧鱼等。

在我们东北，家里一般是吃饺子或者包子。大概与东北人豪爽的性格有关，我们习惯叫“抢秋膘”。我抢你碗里的一个饺子，秋天就能体格健壮，补上夏天流掉的油水。有意思的是，随着减肥的热潮，女孩子都很珍惜“苦夏”带来的成果，也希望在立秋吃饺子的时候被别人多抢走几个饺子，这预示着减肥成果会一直保持到冬天，不再发福。

幡幡瓠叶，采之亨之，君子有酒，酌言尝之。有兔斯首，炮之燔之，君子有酒，酌言献之。有兔斯首，燔之炙之，君子

有酒，酌言酢之。有兔斯首，燔之炮之，君子有酒，酌言酬之。《诗经》 匏有苦叶 匏有苦叶，济有深涉。深则厉，浅则揭。有渰济盈，有鹭雉鸣。济盈不濡轨，雉鸣求其牡。雝雝鸣雁，旭日始旦。士如归妻，迨冰未泮。招招舟子，人涉昂否。人涉昂否，昂须我友。《槐叶冷淘》杜甫 青青高槐叶，采掇付中厨。新面来近市，汁滓宛相俱。入鼎资过熟，加餐愁欲无。碧鲜俱照箸，香饭兼苞芦。经齿冷于雪，劝人投此珠。愿随金騶裹，走置锦屠苏。路远思恐泥，兴深终不渝。献芹则小小，荐藻明区区。万里露寒殿，开冰清玉壶。君王纳凉晚，此味亦时须。

萧疏桐叶上，月白露初团。滴沥清光满，荧煌素彩寒。

风摇愁玉坠，枝动惜珠干。气冷疑秋晚，声微觉夜阑。

凝空流欲遍，润物净宜看。莫厌窥临倦，将晞聚更难。

一叶落，搴珠箔。此时景物下萧索。

画楼月影寒，西风吹罗幕。吹罗幕，往事思量着。

根是泥中玉，心承露下珠。在君塘下种，埋没任春浦。

白首看黄叶，徂颜复几何。空惭棠树下，不见政成歌。

塞云垂地，堤烟重，燕鸿初度江表。露荷风柳向人疏，台榭还清悄。

恨脉脉、离情怨晓。相思魂梦银屏小。奈倦客征衣，自遍拂尘埃，玉镜羞照。

无限静陌幽坊，追欢寻赏，未落人后先到。少年心事转头空，况老来怀抱。

尽绿叶红英过了。离声慵整当时调。问丽质，从憔悴，消减

腰围，似郎多少。

万事销身外，生涯在镜中。唯将两鬓雪，明日对秋风。

平日本多恨，新秋偏易悲。燕词如惜别，柳意已呈衰。

事国终无补，还家未有期。心中旧气味，若校去年时。

## 工作总结正文用几号字 几号立秋篇二

›七夕节的传统美食

七夕乞巧的美食，以巧果最为出名。巧果又名“乞巧果子”，款式很多。主要是用油、面、糖、蜜制作而成。

### 2、酥糖：

很多地方在七夕节这一天要制作一些织女形象的酥糖，俗称“巧人”“巧酥”，出售时又称为“送巧人”，民间认为，吃了这种“酥糖”的人会变得心灵手巧。

### 3、巧巧饭：

在山东，七夕节这一天是要吃巧巧饭，乞巧的风俗十分有趣：七个要好的姑娘集粮集菜包饺子，把一枚铜钱和一个红枣分别包到两个水饺里，乞巧活动以后，她们聚在一起吃水饺，传说吃到钱的有福，吃到枣的早婚。

### 4、瓜果：

在福建，七夕节时要让织女欣赏、品尝瓜果，以求她保佑来年瓜果丰收。供品包括茶、酒、新鲜水果、五子(桂圆、红枣、榛子、花生、瓜子)、鲜花和妇女化妆用的花粉，来祈求保佑自己来年的丰收。