



扫码关注南国学堂

南国学堂

NANGUO EDUCATION WEEKLY

习作

南国都市报

16

2023年12月29日 星期五
责编/雷思琦 美编/李思思

愿这个冬天多暖阳

海南昌茂花园学校高一(14)班 陈天经

今年,不知是因为大自然想给人们留下深刻的印象,还是出于调皮跟我们开了一个玩笑,我感觉海南的冬天格外冷。

早晨起来,我被这扑面而来的寒气吓得缩回了被窝。心中难免抱怨:“这天气不好受呀。”但一想到未完成的功课,还是艰难地爬了起来。洗漱过后,在书桌前沉思了一下,还是要出去的,毕竟还没吃早餐。于是,我穿着保暖衣物,出门走向了早餐店。

我走在柏油路上,自然地伸了个懒腰,才发现今天的天空竟格外蓝,没有了前几天的那种厚厚的云彩遮挡,看起来十分清新。

说起来,前几天下雨弄得大家心情

都不是很好,空中的蒙蒙细雨让本就冷的冬天,变得更加沉郁。

吃完早餐后,回到家,我推开了阳台的门,站定抬头望向天空,我想到了很多事情,有对过去的追忆,也有对未来的憧憬……

但我想得最多的是我那年近百岁的太奶奶。想到如此冷的一个冬天,她身边只有我爷爷相伴,心里不禁有点担心她的身体。虽然我们相距不过只有两个小时的车程,但由于平时父母工作太忙,我也要上学,看望太奶奶的时间其实并不多。为了太奶奶的安全,父母还在太奶奶家装了监控,他们有空的时候都要看一看,不然总觉得心

里不踏实。

今日的天气,在这个冬天,算得上极好了,起码,有暖阳相伴,希望太奶奶不会感到冷。

来到书桌前,我翻开了古诗集,读着“十月江南天气好,可怜冬景似春华。”“冰雪林中著此身,不同桃李混芳尘。”等诗句,觉得十分应景,也能很好地表达我对这个冬天的感受。

我合上了书,一阵风吹来,我不由得打了个寒战,真希望这个冬天可以再暖一些,这样太奶奶就可以顺利度过这个冬天。冬日过后,便是春天,便可以拥有恬淡的暖阳。太奶奶,待春暖花开,我就去看您!
(指导老师:王素梅)

一片甘蔗园

海口市美苑小学六(4)班 段胜琼

假日,我和小伙伴结伴走在乡间的小路上,一边走,一边笑。突然,远处的一片甘蔗园映入我们的眼帘,我们开心地跑进甘蔗园。

甘蔗园里的甘蔗林郁郁葱葱,宛如一片翠绿的海洋,映衬着蓝天白云,如诗如画,美不胜收。一阵风吹过,甘蔗叶沙沙作响,看着甘蔗林,我不禁感叹:“好高的甘蔗啊!”一排排整齐的黑皮甘蔗,像天安门广场那里的阅兵方阵一样,昂首挺胸地屹立在那里。一根根甘蔗身上一节一节的,有的长得如我的手臂一般粗,有的长得却很纤细。我站在甘蔗林下,那独特的甜香扑鼻而来。

不远处,邻居家老阿伯在整理砍下来甘蔗,他就是这片甘蔗园的主人。他大方地挑了几截甘蔗给我们吃。我迫不及待地拿起一截,咬了一口,甘甜的汁水从我嘴角流出来,甜香四溢,沁人心脾,既解渴也解馋。

与老阿伯短暂交流后,我们钻进了甘蔗林深处。在甘蔗林,我们像一群撒野的猴子般钻来钻去,手中还拿起刀想砍甘蔗,之前老阿伯不断叮嘱:“砍甘蔗的时候

刀口要往下砍,而不是往上砍,这样就不会伤着自己。”于是,我双手握刀,用力地向甘蔗底部砍下去,这刀没砍中,又挥下一刀,甘蔗还是纹丝不动,我砍了几次,有些烦了,就用脚使劲地踹甘蔗,但是甘蔗还是屹立不倒。

这时李媚走来对我说:“你这么踹是没有用的,你把刀口朝下,用力地向下砍,看看甘蔗会不会动?”于是,我把刀口朝下,使出全身力气砍去,果然,这次的方法对了,甘蔗倒下了!趁热打铁,我接连砍倒好几根甘蔗……

我把倒下的甘蔗,除头去尾整理在一起,老阿伯则在一旁拾起甘蔗尾,说:“来年,这宝贝还可以种。”我说:“这是甘蔗的种子呀?”老阿伯乐呵呵地点了点头。夕阳西下,余晖照在甘蔗林上,我们每个人都抱着收获的甘蔗,走在回家的田埂上。

(指导老师:黄恒宝)

南国都市报南国
学堂习作版等着你的妙笔
文章,千字左右,文体文风不
限,赶快投稿吧……

投稿邮箱
nanguoxizuo@126.com

如想订阅《南国都市报》
可拨打订报热线
66810505

美味脆皖鱼

海南省农垦直属第三小学
五(1)班 苏思雅

来到广东的第一天,表舅对我们说:“欢迎来做客,今天带你们去吃脆皖鱼。”

脆皖鱼也叫脆肉皖,是广东省中山市地理标志产品。这种鱼的外观看起来和草鱼没什么两样,但是吃起来的味道却差别很大,脆皖鱼肉质结实、清爽又脆口,并且还有耐煮不烂、肉味清香可口的特点。实际上脆皖鱼就是草鱼的一种,只是它们的养殖方式和普通的草鱼不同,脆皖鱼是利用水库的活水养殖,被投喂的是精饲料。

脆皖鱼的肉口感极佳,但需要特殊的烹调方法,否则煮不烂、嚼不动,吃起来如同吃橡胶。

表舅带着我们去看如何烹饪脆皖鱼,只见厨师在鱼池里网了一条16斤重的脆皖鱼,开肚子洗干净后切片,放入姜丝蒜末抓均匀腌制一会儿。盘中准备了酥炸皮要用的调料,将腌制好的鱼片放入盘中沾一圈,沾均匀了放干备用。小汤锅中放油,油烧至五六成热后,放入鱼片油炸,炸约3分钟左右就捞出来,等油温继续升高,然后将鱼肉回锅炸一分钟捞出装盘,一道香味四溢的美食就出锅了。

看着这色香味俱全的油炸脆皖鱼,我馋得直流口水,迫不及待地开始品尝美味了。“真好吃啊”,我们忍不住称赞道。一盘鱼很快被我们吃完了。

(指导老师:蔡晓珍)

南国都市报小记者全城火热招募中!

全年40场主题实践活动,即将满额!先报先得!

如果你是一位富有创造力的文字小工匠,或是热爱摄影的小艺术家,或是善于出镜和口才表达的小主播,南国都市报小记者俱乐部将为你提供全媒体展示平台!

你将有机会在40场实践活动中,和专业记者一起深入采访调研,对话名家大咖、体验不同职业、参加社会实践……用笔和镜头记录时代的脉搏,发掘身边的故事!

还等什么?
快来加入我们,
一起探世界!



咨询电话

黄老师
13876072514

扫码添加客服报名

记者站
爆料热线

海口:1888 999 5550 琼海:1888 999 5552 文昌:1888 999 5553
儋州:1888 999 5557 东方:1888 992 1115 屯昌:1888 992 1116

总值班:赵健敏 值班主任:王东亚 许欣 肖小冰
封面编辑:秦茵茵 封面美编:徐月福 制图:李芬 合版送印:张伟强

广告