



扫码关注南国学堂



# “回头”谱写青春赞歌

海口山高高级中学高二(14) 李培涛

频频回头的人无法走长远之路，而不回头自省的人不仅走不了长远之路，甚至可能无路可走。人生犹如一场马拉松，原地踏步和不顾一切往前冲都是不可取的。要懂得什么时候该加大马力冲刺，什么时候该回头思考策略，要懂得用回头谱写青春的赞歌。

回头，用坚持奏响人生之歌。屠呦呦在没有先进设备，研究条件艰苦的情况下带领团队攻坚克难，面对失败不退缩，多年如一日，只为治病救人。梵高倾泄的颜料里调和着自己的血，而画布，不过是他包扎伤口的绷带。他像夸父一样追逐着太阳，最后在阳光中燃烧倒下。坚持不懈地耕耘才能迎来收获季节，身为青少年的我们，应在失败中找到解决问题的正确方法，并在这个过程中体悟坚持的力量，学会回头，学会“见贤思齐焉，见不贤而内自省”，奏响人生之歌。

回头，要心怀梦想，谱写最美音符。北京冬奥会上夺得金牌的苏翊鸣，从小就在心中种下金牌梦，为此他付出了诸多努力。取得两金一银的谷爱凌更是在训练到骨折的情况下，为了梦想永不放弃。张桂梅为了让女孩走出大山，一直坚守岗位，那群女孩更是为了梦想不服输、不认命。“梦想这条路真

的是无止境，只要一心向前，我相信就会有奇迹。无论有多少困难，我都不会放弃。”张桂梅是这么想的，也是这么做的。吾辈之少年更应该为了梦想不放弃。总结过去，展望未来，谱写最美音符。

回头，直面挫折，奏出青春华章。“世界以痛吻我，我却报之以歌”史铁生即使双腿瘫痪，但他一直以泰戈尔的这句话激励自己，坚强乐观地生活。海明威《老人与海》里面的主人翁，在归航途中，不断遭受鲨鱼攻击，但他凭着一己之力坚持战斗，最终顺利回到港口。因为他心中只有一个信念，“一个人可以被毁灭，但不能被打败”。由此我想到，在求学道路上，即使有再多的挫折和磨难，我们都不能放弃。学会回头才能找到正确的方法，努力奏出青春华章。

永恒热忱，遇强则强，永不放弃。在人生道路上，我们要学会回头，学会从过去的错误中寻找正确的方法来解决。学会回头谱写青春的赞歌，奏出青春时代的最强音。

(指导老师:王芳)

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](mailto:nanguoxizuo@126.com)

如想订阅《南国都市报》

可拨打订报热线

66810505

## 我的拿手好戏——吹泡泡糖

三亚市第九小学友谊校区  
六(8)班 符语涵

我最拿手的小本领是吹泡泡糖。

记得我上三年级的时候，学校里突然流行起了吹泡泡糖的小风气，班级里总有同学偷偷带泡泡糖来教室“练手”，出于小孩的好奇心，我也加入了其中。

令我苦恼的是，过了一个星期，身边的同学再不济都能吹出豆粒大的泡泡了，只有我，连怎么吹都不知道。糖在嘴里都嚼没味儿了，还是一个米粒大的泡泡都吹不出来。小伙伴问我会不会吹，碍于面子，我只好说：“我就爱嚼，不喜欢吹。”但我还是打心里希望自己能吹出大大的泡泡。

放假回老家时，兄弟姐妹个个都会吹泡泡。我向表姐请教，她却用食指在唇前比了个“1”，说我问的是机密，就故作神秘地跑了。我只好失望地上楼看书，嘴里还不忘嚼糖。说来也怪，嚼着嚼着，我觉得嘴里的糖越来越韧，用舌头一顶，嘴唇一圆，“呼——啵！”一个很大的泡泡冲出了嘴唇，伴着清脆的声音破开了！薄薄的糖膜粘在我的嘴边，就像是一圈粉色的胡子。我把糖膜舔回嘴里，又是一吹，嘿！泡泡吹得更大了，目测直径约有4厘米。

我只觉得脸热，又吹了几个，每一个都至少有乒乓球大小。看着嘴里吹出的泡泡，我心里别提有多激动了，立刻跑下楼向表姐炫耀。看到我吹出的大泡泡，表姐羡慕地鼓了几下掌，我则得意地扬起下巴，又吹了一个更大的泡泡，并开心地“哼”了一声。

经过这件事，我知道了“功夫不负有心人”的含义，也知道了不管是吹泡泡糖，还是其他更加厉害的技巧，想要成功练就，都需要自身的毅力坚持下去。

## 古法制糖

海口市美苑小学六(4)班 段胜琼

周末的亲子研学户外游，我们走近海口市龙华区儒黎村的古法制糖厂。收获满满。

到了村口下了车，导游带着我们走向甘蔗园，并让我们砍甘蔗。我们争先恐后地拿起刀，我很快把一根又高又粗的甘蔗砍倒了，妈妈把甘蔗皮削掉，给我分了一节，我咬了一口，甘甜的汁水从我嘴角流出来。吃完甘蔗，我们又去砍了许多甘蔗，抱着回到厂房。

这是一座从古至今还保留着纯手工制作的糖厂，并且这种技术已经入选海口市《非物质文化遗产保护名录》。

来到糖厂门口，我们首先看到的是堆积如山的甘蔗。我们把手中的甘蔗交给工人师傅，甘蔗送往机器里面。瞬间，甘蔗汁流进沉淀池，再顺着管道自动流到了“连环锅”的第一口锅中，开启煮糖的过程。

在“连环锅”屋里，我看到工人师傅拿着大铁勺在锅里搅动，直至甘蔗汁烧开，通过滤网把锅里的甘蔗汁舀到第二口锅。一会儿师傅又把甘蔗汁舀到第三口锅里，如此循环操作，直至第五口锅，甘蔗汁便开始变成黄色的液体。师傅说：“这是为了让甘蔗汁里面的水分蒸发。”师傅边说边拿着大勺在锅里搅动，还一边观察着颜色的变化。等到了第六口锅，锅中的液体已经变成了可以拉丝的金黄色液体。这时候，师傅手中的大勺在锅里开始频繁搅拌，接着舀到第七口锅中继续搅拌。这时，锅里剩下的全部是浓稠



状的糖浆。一会儿，师傅快速地把糖浆舀到结晶器里面，另外四个师傅拿起铲子，迅速地在结晶器里面码平、打散。

我看得入迷了，也跃跃欲试，师傅把他的铲子交到我的手上。我学着另外几个师傅的样子，有模有样地把糖浆不停地铲啊！捣啊！其他师傅又换了木槌在糖浆上用力捣压，我又向师傅借过木槌。木槌沉甸甸的，我费力地把它拿稳。学师傅们的样子用木槌在已经冷却的糖浆上压来压去。渐渐地，糖浆磨成糖粉，再用筛网把磨好的糖粉过筛，筛网下的糖粉就是我们日常吃的红糖了。

这就是古法制糖的传统工艺——“连环锅”制糖。工序包括榨汁、过滤、熬煮、起糖、成糖。从熬煮到红糖成型，纯手工完成，不掺杂任何添加剂。

红糖在悠悠岁月中重复着古味，一度成了海南人制作年糕、糖水、姜糖水等传统食物的灵魂。

“丹砂灼烧春韵披，翡翠片片醉人心”。回家路上，红糖的香甜还在我的舌尖回味着。(指导老师:黄恒宝)

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