

## 书坛名家

本报小记者 胥哲涵

对于书法家的评判标准,一直以来都有一项不成文的规范:看他的楷书水平怎么样。在当今书坛,擅长写楷书的书法家不少,但真正能够在楷书上融古出新,写出自己特点的书法家还真不多。有一个人,他就做到了融古出新,有“亮点”,并且耐人寻味,他就是书坛名家——管峻。

有人说,管峻是传统的,也是国际化的,他是有个性的艺术家。他凭借深厚的传统涵养在现代时空中游走,将其化为有中国气韵,有文化和动力的艺术追求。今天,就让我们一同进入管峻的艺术世界,了解他背后的故事。

管峻楷书最大的“亮点”,就是在一种平和的氛围中让人独享这份美感。每一个字,每一笔,都很平静,从容且寻常,一笔一画,不紧不慢。这种韵味的表达,不仅来源于他娴熟的楷书技艺和技法,也来源于他对楷书独到的理解。这些就是最大的与众不同,给人一种轻松愉悦的感觉,难

怪得到大家的喜爱。

作家余秋雨曾这样评价管峻的楷书:“明丽柔雅而不求重力,匀停而不着凌厉,一眼就是初唐的日月。”通过这么高的评价,管峻在楷书中的成就之高可略见一斑。

然而,在篮球场上的管峻,身手更是矫健。他说,他从小就喜欢打篮球,无论在小时候,还是到部队去当兵,上大学,以及后来走上书画之路,打球几乎从来没有间断过。与年轻人一起奔跑在球场上,管峻丝毫不输于这群小伙子。

打篮球与书画创作,本是一动一静的事情,但在管峻看来,打球和书画又是相辅相成的事。管峻说,未来的日子是不可预知的,但希望在有生之年,能把对艺术的热爱浸入生命,回望时,便不会留下遗憾。

我相信艺术是有温度的。如果你的温度感化它,它也会靠近你。

市第一小学四(1)班  
指导老师:徐睿

## 红烧肉

本报小记者 姜昱含

中国有八大菜系,但无论是哪一种,都无法代替爷爷做的红烧肉在我心中的位置。

爷爷在选材方面就很严谨。虽说都是选的五花肉,但爷爷选的一定都是精品:肉要5层的,上面还有一层皮,但不能有毛;瘦肉不能太硬,肥肉不能太油;不可以是隔夜肉,一定要是当天新鲜的。达到这些要求的,才是爷爷要选的五花肉。

回到家后,爷爷支起锅,准备烧红烧肉了。爷爷先将买回的五花肉洗干净,切成小方块。锅烧热,倒上适量的油,放入三十克老冰糖,将其炒至融化,熬出糖色。再放入刚刚切好的五花肉,不停翻炒,一直到逼出肥肉中的油。之后,再放入葱花,倒入一点料酒、一勺老抽、一勺生抽,再撒一撮盐,继续翻炒。然后倒入开水,盖上锅盖,小火焖上20分钟。最后出锅前,再撒上一点白糖翻炒,一

盘香喷喷、红彤彤的红烧肉就完成了!

光说颜色,就很诱人:用青花瓷的盘子装着的红彤彤的肉,上面淋着一层浓稠的酱汁,还撒着几粒白芝麻和葱花,颜色和谐,煞是好看。闻一闻,一股浓浓的香味扑鼻而来,闻得你像喝了醉酒似的完全沉浸在里面。尝一尝,它的香味简直超乎了你的想象,肉肥而不腻,吃起来软软嫩嫩;瘦肉虽是丝丝分明,但一点也不柴。真是色香味俱全呀!我再告诉你一个小秘密,这时候再配上一小碗米饭,用酱汁一拌,那可真叫一个绝!

爷爷做红烧肉是他爸爸教会的,这肉是一代又一代人相传的美味,虽普通,但在我心里,这绝不是一盘普通的红烧肉,而是祖祖辈辈的传承!

市第一小学四(1)班  
指导老师:徐睿

## 难忘的晚会

本报小记者 邵俊哲

2022年元旦的前一天,我们在班主任老师的带领下把教室打扫得干干净净,贴上了春联,挂起了红灯笼,整个教室看起来喜气洋洋的。

在同学们的欢声笑语中元旦晚会开始了。首先闪亮登场的是健健同学,他给我们带来了精彩的魔术表演。只见他拿出两个颜色不同的球,分别放在魔术道具盒右边的两个小门里,关上门,一秒钟后他打开了左边的两个小门,两个球居然跑到左边来了。同学们为神奇的魔术而呐喊。

我给同学们准备的节目是一段中华历史故事《官渡之战》。快到我上台了,我的心怦怦直跳,可我还是咬紧牙关全力以赴地讲完了这段历史故事。直到教室里掌声雷动,我才发现,我其实也没有想象中那么紧张。

美好的时光总是过得很快,不知不觉元旦晚会结束了,同学们恋恋不舍地离开教室,那次玩得真高兴!

市第一小学三(2)班  
指导老师:赵莹莹

## 民族英雄陆秀夫

本报小记者 王宇煊

青松、蓝瓦、灰墙,走进儒学街,映入眼帘的便是那端庄、雄伟的陆公祠。漫步在这里,处处都能感受到英雄为人诚实、乐于助人、孝敬父母的美德;徜徉此处,我被英雄勤政、廉政和殉国的壮举震撼。

陆秀夫二十岁时一举考取进士,此后渐渐步入仕途。不幸的是,在1276年,蒙元军队攻占了南宋都城临安,陆秀夫只好携幼主赵昀一路逃亡到了崖山,最终在惨烈的“崖山海战”中,宋军大败。陆秀夫见无法突

围,宁死不做亡国奴,于是毅然背着小皇帝投海自尽。

陆秀夫在国家民族存亡之际“宁为玉碎,不为瓦全”的忠贞刚烈之举,深深震撼了我们,他是我们所有盐城人的骄傲。

请党放心,强国有我!我一定要向陆秀夫学习,做一个勤奋学习、忠诚爱国的学生,长大后为祖国奉献自己的一切!

市第一小学四(1)班  
指导老师:徐睿

## 盐城八大碗

本报小记者 刘锦阳

每一个地方都有自己的“地方”菜,比如说川菜、粤菜、湘菜、鲁菜、上海菜。我们盐城也有自己的独特菜肴。没错,你们也猜到了,就是八大碗,又称八碗八碟。上了点年纪的人,都记得过去逢年过节、红白喜事,或是为老人祝寿、小孩满月,都能吃到这样的宴席。

八大碗种类繁多,有:烧土膘、大鸡抱小鸡、韭菜涨蛋糕、豆腐芋头羹、淡菜烧萝卜、糯米肉圆、红烧肉和红烧鲫鱼八道菜,聚集盐城地区的名优特产。

下面来看看个个食品的配料吧:烧土膘又称烧杂烩,一直有“江北头道菜”的美称。这道菜里有猪肉皮、鸡蛋糕、海带、虾米、肉圆、菜心等原材料。大鸡抱小鸡里用到的是老母鸡和鸡蛋,听起来就很好吃。韭菜涨蛋糕的主要原料是韭菜和炒鸡蛋。豆腐芋头羹是由豆腐和芋头组合而成。淡菜烧萝卜的原料是淡菜和白萝卜。糯米肉圆是糯米饭和猪肉末组合而成。红烧肉由猪五花肉和时

蔬相配而成。红烧鲫鱼用半斤以上的野生鲫鱼为主料。时蔬的搭配也是很讲究的,春有豌豆苗,夏用漫青菜,秋用菱米。

红烧鲫鱼中的鲫鱼在盐城当地又称“刀子鱼”,生长在盐城一带的河流湖塘中,以水藻活食为生。其肉质细腻鲜嫩,肥美。

豆腐芋头羹中的虾米也是海滨特产。芋头用的盐城当地所产的龙头芋,龙头芋是盐城所产芋头的一个品种,论个头,它在芋头大家族中属于中等身材,比大块头纤巧,比小家碧玉大气。

过去的八大碗宴席都是用的八仙桌,每桌坐八人,菜肴都是由大碗盛装上桌,平均每人一大碗菜,客人管够吃饱,即不铺张,也不浪费,丰俭随意,主人也很体面。

这就是人人都喜爱的八大碗,对此你有什么想说的呢。我们下次再聊吧!

市第一小学四(1)班  
指导老师:徐睿

## 欢欢喜喜闹元宵

本报小记者 胡知哲

那天,妈妈给我买了制作小老虎灯笼的材料。作为一个经常拼装乐高玩具的我,做一个灯笼简直就像囊中取物。一拼、一贴、一粘,不一会儿就做好了。这是一个可爱的卡通小老虎,只见它身体红中带几道黑色的花纹,显得非常喜庆。长长的红色穗子吊在下面,上面贴着我别出心裁创作的灯谜,再把里面的灯一开,哇!太美了,它会成为我们教室最美的风景。

我兴冲冲地带着小老虎灯去学校。教室早已成了灯笼的海洋,同学们带来了各式各样的灯笼,有老虎灯、兔子灯、宫灯,有方的、有圆的,有大的、有小的,各式各样的花灯看得我眼花缭乱,教室里红通通一片,洋溢着欢乐祥和的气氛。

元宵节怎么能少了猜灯谜?老师举办了一场猜灯谜大会。老师出的第一道题是“女大十八变,越变越好看”。同学们七嘴八舌地猜起来,“美若天仙”“貌美如花”“美不胜收”,老师一直笑着摇头,大家都猜不出来了,最后老师公布答案是“成人之美”,我恍然大悟!面对一道道“烧脑”题,同学们都绞尽脑汁,兴趣盎然,有的同学皱着眉头思考,有的两三个人凑在一块讨论着,每当老师公布答案的时候,教室里都会飞出一片欢笑声。

元宵节的活动真是太丰富了,不知不觉中一天就过去了,真希望明年的元宵节快点到来!

市第一小学四(5)班  
指导老师:庄海艳