

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昺一路逃亡到了崖山，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

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，我的内心怦怦直跳，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，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，不知不觉中元旦晚会结束了，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