

战国忆·竹节人风云



檀枫小学教育集团檀枫校区六(1)班
小记者 杨哲淳(证号D05159)

“黑虎掏心!泰山压顶!双龙抢珠!”这不,我们才刚学完《竹节人》这一课,善解人意的何老师便提议在班级举行一次竹节人大比拼。

我和老爸决定纯手工制作。一根细竹、一根尼龙绳、几个瓶盖,历时一个晚上,外号“齐天大圣”的竹节人大功告成。看它体型强健,关节突出,脚踩风火轮——瓶盖加铁片,手持银矛——吸管加瓶盖,攻防合一,两个字“霸气”!

晚托时间,激动人心的大比拼终于要开始了!

大家纷纷拿出了自己的超级战将,随着何老师一声令下,我们马上在自己的战区集结。看吧,其他人的战将有手持月牙刀的,有高举大关刀的,看上去都有一股威风凛凛、叱咤风云的气势。

我先坐着观战,静等渔翁之利。眼看一个个竹节人都被小陈和小顾干掉了,我立马上前一呼:“小顾,我来也!”

只见我手持“大圣”一个蜻蜓点水,不着痕迹地“飞”到了小顾面前。见状,他好一番神操作:左勾拳、反叉、抗衡术,打得我节节败退。我一个闪电般的速度躲过他的连续攻击,利用体型优势开始反攻,一个“泰山压顶”之术,把小顾逼到角落。这时,他用月牙铲来了一个冲刺,把我打得直往后仰,不好!我双手一发力,避个难,顺着溜回到角落,小顾扑了空。

待我稍作喘息后,我的“大圣”双腿一弯,举着它的大刀又以野牛般的力气冲了出去,“啪”一下撞在敌方身上,小顾的战将踉跄几步,终于“倒地投降”。

成为战区擂主后,我又进入擂王决赛。可惜在和小王对决中两败俱伤,“大圣”在站立不稳的情况下左腿“粉碎性骨折”,成为亚军。

这次酣战,战况惨烈,正如那群雄四起的战国,每个国家都为了自己的信仰高呼着,奋战着。那竹节人也是如此,从不同的动作到不同的战斗方法,每一个竹节人都在尽力着。

战士坚强不屈的精神,也正是竹节人那不败、不屈、不畏强敌的精神,让我们在学习和生活中像竹节人那样,不怕困难,从不言弃,做一个真正的强者吧!

老师点评:

小杨同学开篇声势夺人,以竹节人的战斗招式吸引了读者注意,激发阅读兴趣。之后,他介绍竹节人的制作和装饰,让我们看到了一个栩栩如生的“齐天大圣”。两次大战更是精彩,不同布局,不同招式,不同战况,让人如身临其境。最让人眼前一亮的是,他不仅仅描写“战斗”场面,还由此联想到群雄四起的战国时代,与题呼应;联想到生活和学习中,激励自己做一个生活的强者。从书本的学习,到生活中的实践,传统游戏的魅力深深吸引着孩子们,真好!

指导老师 何艳波

东海明珠——虾峙岛

沈家门第一小学四(2)班
小记者 乐明泽(证号A02109)

我的家乡在浙江舟山,它是我国最大的群岛,共有2085个岛屿,每个小小的岛屿犹如一颗颗明珠在起伏的海波中闪烁。而我的老家虾峙就是其中一颗闪闪发光的明珠。

虾峙岛,因为它的形状像虾浮游在海上,所以取名叫做虾峙。这里既没有耸立雄伟的高楼大厦,也没有车水马龙的大街小巷。但是它有宽广的大海,鲜美的海产品,还有四季分明的气候,更拥有美丽的海滨风景。

趁着节假日,妈妈带我来到虾峙岛,记忆中坑坑洼洼的小路现在变身成了又宽又大的马路。我最喜欢的就是这里的环岛公路了。沿着海边的环岛公路徐徐向前,夹杂着阵阵鱼腥味儿的海风迎面吹来,大海哼唱着欢快的曲调,用海浪轻轻拍打着节拍。一只只小鸟在路边的枝头上尽情欢唱,路边五颜六色的野花冲着我们欢笑。渔嫂们坐在屋檐下一边吹着海风,一边织着渔网。

在夕阳的衬托下,远远望去大海就像一块金黄的毯子,把整个村落都笼罩在这金辉之中,像极了斑斓的油画,真让我陶醉在其中。等到夜幕降临又是另外一番景象,天空中繁星闪烁,海面上渔火点点,整个村子都沉沉地睡去。一切都是那么宁静和谐,时间在这里仿佛都变得静止。凝望星辰大海,我深深吸了口气,家乡的海风也是甜的。

“绿水青山就是金山银山”,这里的村民一直践行着这个理念,用自己勤劳的双手建设着新时代的渔村。作为新时代的一名小学生,我会努力学习、扬帆远航,让新时代见证我的成长。也祝愿我的家乡更加美丽,更加富饶。

老师点评:

家乡是个永远写不完夸不尽的话题,小记者构思巧妙,把写景与抒情结合起来,善于选点展开,行文多用修辞,使得文章更加生动形象,突出虾峙岛之别致。细细读来,让人想亲自一探究竟。

指导老师 郭红飞

自制土豆饼

定海小沙中心小学五(2)班
小记者 吴宇航(证号D1307)

昨天,老师布置了一个劳动任务:以土豆为主要材料烹制一份美食。

放学后,我一边流着“哈喇子”,一边构思着美食的烹制方式。

回到家,我和妈妈汇报了劳动任务。我们一合计,决定做一份土豆饼。妈妈给我列了一份用料清单:土豆、虾仁、火腿、淀粉和葱花。

有了目标,我就有条不紊地开始准备起来。土豆、葱,菜地就有,想到后我马上从离家不远的菜地里刨出了十来个土豆,摘了一把小葱。其他材料,家里现成的也有,准备齐全后,我们就开始动工了。

先帮土豆洗个澡,把皮削干净,切片入盘,随后放入锅中,蒸十五分钟左右。再把虾煮熟,将虾仁剥出来,分别把虾仁和火腿切成小粒,小葱切成葱花,放在一旁备用。

十五分钟过去了,我把蒸熟的土豆都盛到大碗里,拿来勺子把土豆捣成泥,再把一旁备用的虾仁粒、火腿粒、葱花倒入土豆泥当中。霎时,原本黄黄的土豆泥就像裹上了一块色彩斑斓的大花布,漂亮极了。妈妈在一旁指挥着我倒入蚝油,撒入少许盐和十三香,继续用勺子搅拌。被盖了花布的土豆泥此时像打翻了颜料盒的淘气娃娃,脸上东一块青,西一块黑的。我握紧勺柄左一翻,右一压,将变了色的土豆娃娃捣得翻来覆去,一边再倒入准备好的玉米淀粉,继续搅拌,直至搅拌均匀。这下,土豆泥已经和所有物品都混合在了一起,它们你中有我,我中有你,已经不分彼此了。

食材已经妥当。我拿出妈妈经常用的电饼铛,往锅里倒入食用油,取出一小团土豆泥,搓圆,轻轻按扁,小心地放入锅中。“吡吡——”土豆泥周围吐出一圈白花花、金灿灿的油花裙边。我拿着筷子小心地拨动着,时不时地给它翻个面。不一会儿,土豆泥两面都换上了金色的铠甲。我夹出一个,接着再放入两个……

我望着第一盘新鲜出炉的土豆饼,顾不得照看锅里的其他未成品,连忙夹起一个,咬了一口,“噉”,脆皮裂开,露出里面的土豆泥,好像蛋挞一样柔柔的、软软的、糯糯的,中间还夹杂着虾肉的劲道。我大呼:“好吃!”一个土豆饼竟然让我吃出了布丁的感觉。我连忙把筷子伸向了第二个……

老师点评:

本篇习作内容紧贴小记者生活,生动的描述瞬间把读者带到了正在煎炸土豆饼的灶台,金黄的色泽,浓郁的香气,松糯的口感,勾起了美好的回忆和甜美的联想,这些都得益于小记者精彩的描写。整篇习作语言诙谐有趣,多处比喻、拟人的运用,使描写更富画面感。特写镜头别开生面,情趣盎然。全文充满童趣,读来倍感亲切。

指导老师 虞春燕

