



# 看咱厝大戏 赏最美乡音

看咱厝大戏，赏最美乡音。近日，第一实验小学开展第二届“闽南文化艺术节”，欢庆新年。本次文艺会演有闽南童谣、戏曲舞蹈、南音、高甲戏、答嘴鼓和闽南歌，节目精彩纷呈，无不体现了第一实验小学“融合闽南文化，推进美育改革”教改项目的研究成果。陈丽红 文/图



▲小记者与小演员合影。  
◀看咱厝大戏。

节目，小演员们很早就开始在准备，从经久不息的掌声便可以知道他们的表演有多么生动形象。

闽南文化原来这么精彩，我为我是闽南人感到自豪，我下定决心：一定要把“闽南文化”这一瑰宝传承下去，为了自己，也为了千千万万的闽南人。

## 看大戏，赏乡音

小记者 黄昊翔 指导老师 洪辉昭

大榕树下雅艺园里，石头彩绘上的闽南特色文化“拍胸舞”“南音”“梨园戏”总是令我浮想联翩。

元旦前几天，校园已处处张灯结彩，洋溢着节日的喜庆。2021年12月31日，我再次领略了闽南文化的魅力！你看，雏鹰合唱团用美妙的歌曲演绎《月亮月光光》勾起海峡两岸多少情思；你听，苏小小的南音《风打梨》、高甲戏《正月十五闹元宵》，诉说多少闽南人心底深处的记忆；还有闽南语答嘴鼓《俺嬷啰唆》……现场高潮迭起，掌声此起彼伏。

作为一个闽南人，怎么能不懂一点闽南文化呢？在老师的精心组织下，我诵读闽南童谣、吟过优秀诗篇、玩过闽南童玩、画过闽南建筑、我还主

持过“闽南文化”专题比赛……

看大戏，赏乡音。走出校门，突然觉得雅艺园里“养书香雅趣，育生命自觉”十个金色大字更加熠熠生辉，仿佛在诠释着学校浓厚的文化氛围，诠释着学校深厚的文化底蕴。

## 喜迎元旦

小记者 林羽涵 指导老师 洪丽芬

时间匆匆地流过，眨眼间，又要迎来新的一年！

2021年12月31日，我们全校师生都在操场上观看表演。伴随着“咚咚锵锵”的敲鼓声，精彩的演出开始了。

首先，上演的是由校雏鹰合唱团演唱的闽南童谣《月亮月光光》，全校师生都被她们的歌声吸引住了，当她们唱完时，我们都情不自禁地为她们鼓掌，为她们喝彩。

在众多的表演节目中，最有意思的是丑角表演。演员们头上都戴着一个丑丑的帽子，扮相惟妙惟肖。虽没几句戏文，但演技很厉害。他们走路的时候，还会吹吹胡子，扭扭屁股，引来台下阵阵喝彩。不愧是“无丑不成戏”的高甲戏啊，丑角的形象是如此的生动深刻。

锣鼓喧天辞旧岁，欢天喜地迎新年！

## □小记者优秀习作选登

### 扬美育之帆，行生命之海

东田桃园小学 刘欣妍 指导老师 范清水

美人之美，美美与共，方能天下大同。美育教育之重要作用，便是如此。然而有人却认为，美育只为娱乐和审美，在此，我持有不同的观点。

诚然，美育有娱乐和审美作用，但美育之用，远不止于此。美育可以拓宽人的思维，丰富人的想象。所谓美育，便是以艺术的手段及艺术的方法进行教育。如钱学森先生在音乐艺术的熏陶下，学会了艺术的广阔思维方法。对科学研究而言，机械唯物论、单一的思维路径是科研突破的两大绊脚石，而美育便是解决这种方法之一；又如世界著名画家梵高，其画作之抽象，有助于欣赏者跳出固有思维方式，以独特的角度品析画中蕴含的深刻情感和人性的表达。因此，美育的作用不只娱乐和审美。

美育还可以提高人的品性，这一点，早在古代就得到世人的认可。音韵文化的发展，花鸟画、山水画的兴起，其主要原因便是陶冶情操，修身养性之用。艺术中包含的诗情画意和对人生深刻的理解，有助于人们沉下心来，在思索人生的过程中渐渐培养美好的人格。正如蔡元培所说：“美育之目的，在陶冶活泼敏锐之性灵，养成高尚总结之格。”说到这儿，还会有人认为，美育只是用来娱乐和审美吗？

扬美育之帆，行生命之海。美育对我们的生有着非凡的意义，我们应积极弘扬美育教育。我们应该更深入地去体会美育，而不是一直保留对美育的片面认识，相信在美育之风兴盛的未来，一定是社会安定，国泰民安的祥和景象。

### 柚园游

南安市成功中学 黄奕龙 指导老师 戴玉鹏

阳光明媚，太阳公公绽开了笑脸，小记者迎来了第一次难得的出游活动，这次我们要去东田的玫瑰小镇摘柚子。

早上八点，车准时出发，大家对要去的目的地感到好奇，过了好久，终于到了。我们迫不及待地下车。社工姐姐把我们召集在一起，耐心地为我们说明一些这次游柚园的注意事项，还告诉我们关于柚子身上隐藏着的“秘密”：柚子适合在温暖潮湿的南方生长。它的皮可以净化空气，它还有丰富的维生素C可以助消化，还能美容养颜。柚子还可以做柚子派，柚子酱排骨，蜂蜜柚子茶，蜂蜜柚子芝士蛋糕……都给我说明了。

随后，我们朝着柚园的方向走去，路有点陡，同学们却是很有秩序地走着，不知不觉就到了柚园。柚子树像一个个威武的士兵，整整齐齐地排列着。树上挂满了又大又圆的柚子，真像一个个小皮球。一位头发发白的大伯向我们介绍：“这里的柚子分红心蜜柚、美人柚、葡萄柚等。柚子在二三月开花，八月结果，十一月左右可以采摘。”这时，社工姐姐提出了问题：“一棵柚子树可以结多少颗果实？”大伯回答：“大的柚子树可以结100多颗柚子，小的可以结50多颗柚子。”我们不禁赞叹，没想到小小的一棵柚子树，能挂这么重、这么多的柚子。今天可算是长长知识了！

终于到了摘柚子的时刻，大家都迫不及待地下去挑选大的、重的、好吃的柚子。

踏上归途时，看着自己劳动采摘来的果实，我们也感受到了农民们的艰辛与不易。这次玫瑰小镇柚园游玩真的收获了很多：一些知识，一片风景，还有一车的柚香。

### 学骑自行车

第一实验小学 洪翊宁 指导老师 刘文丽

暑假的时候，我妈妈提出要教我骑自行车，于是，我们便来到武荣公园开始了骑车练习。

学车开始啦，妈妈跟我说：“你要把身子坐正，两手扶着自行车的龙头，两眼平视前方，两只脚用力地踩脚踏板。”这时我很害怕，哪敢踩啊，手还在发抖呢！妈妈好像看出我的心思，在后面鼓励我说：“别害怕，有妈妈在后面扶着你，一定不会摔倒的。”听了，我马上点点头，心想，就看我的吧，我一定会成功的。

于是，我怀着忐忑且激动的心情坐上自行车，一只脚踩上踏板，另一只脚刚要踏上，身子就往旁边一倒，整个自行车像一个巨石一样压在我的身上。我也身负“重伤”——膝盖擦破了皮。妈妈见了赶紧把我扶到一块石头上坐着，用纸巾擦拭着伤口，后又把自行车扶了起来。

“你还练吗？”妈妈温柔地问。“还练。”我坚定地回答，说着便坐上了自行车，一只脚刚踏上，另一只脚刚要踏上，妈妈说：“要先让轮子滚动起来，再上踏板。”于是，我便按这样的方法试了一下，发现居然成功了，我喜形于色，开心得不得了，心想：有戏！可骑着骑着，自行车就像个不听话的孩子一直跟我叫板，车身晃来晃去，好几次差点撞上。妈妈看了便说：“当车往哪边斜，就要把龙头摆正，切记，身体一定要在中心，不能歪，如果歪了，那么你一定会摔倒；当停不住的时候，按下刹车，双脚点地就可以了。”我根据这个口诀一次、两次、三次……经过无数次的练习，终于成功了！

谢谢妈妈，不仅让我学会了骑自行车，更让我懂得了“坚持就是胜利”的道理。



# 走进渔业作坊 见证紫菜“诞生”记

近日，石井淘江小学和院前小学小记者来到泉州昌源渔业有限公司参观，在工作人员带领下走进紫菜生产车间，参观紫菜加工的过程和工序。实地了解紫菜是怎么来的，体会工作人员的辛苦劳作，品味家乡的味道。陈丽红 文/图



## 淘江水美，紫菜飘香

淘江小学 李泳盛 指导老师 杜超

冬风初起，暖意还浓，闽南地区的特殊气候总是让人捉摸不透。在这个暖洋洋的冬日里，我们来到了位于家乡淘江的昌源渔业有限公司，准备揭开美味紫菜神秘的面纱。

一来到紫菜作坊，老板就亲自出来迎接，带着我们一起走进作坊。里面很宽敞，一眼就看到三个大型的洗紫菜的池子。老板向我们介绍，紫菜加工的第一步就是清洗：先用海水清洗，再用盐水清洗，接着用盐水加淡水清洗，最后再用纯淡水清洗两遍，这五重清洗可以保证紫菜没有杂质。

接着，老板又带着我们来到了另一个厂房。机器的声音很大，同学们一边用手捂住了耳朵，一边好奇地东张西望。不一会儿，机器就暂时停止了运转，老板说这些机器是加工紫菜的重要设备。它们是流水作业：先将紫菜进行调和，然后进行甩干，再将紫菜进行二次压缩，让紫菜在形状、厚度等方面保持大致相同，最后再烘烤大约两个小时就大功告成。参观完紫菜的加工流程后，同学们仿佛哥伦布发现了新大陆一般，一切都是那么新鲜，但脑袋里还有许多问号。老板让我们不懂就问，他会一一为我们解答。

最后，我们还了解了一些紫菜育苗的知识，如南方适合种云紫菜，北方适合种条斑紫菜；紫菜含有丰富的膳食纤维，能保持肠道的健康等。

这次的紫菜作坊之旅，不仅让我打开了眼界，增长了知识，也让我感受到了家乡的人们对紫菜的特别感情，真是一方水土养一方人啊！

## 紫菜作坊参观

淘江小学 李雯淇 指导老师 李琼芳

小记者活动又开始了，这次我们要去参观紫菜作坊。到了紫菜作坊才知道，原来紫菜还有这么多学问！且听我细细道来。

我们进入了加工紫菜的厂房，那里既吵又潮湿，还有一股海水的味道。走在前边的哥哥对我们讲：“你们吃的紫菜可不是一打捞上来就可以吃的，是要经过漫长、复杂的加工才能吃！”说着他带



参观第一道工序。

领我们走到一个水池边，里面装了海水和紫菜，这就是第一个步骤——用海水洗紫菜，这是为了保鲜，还要边洗边人工挑出里面的杂质。用盐水再清洗，接着再用盐水加淡水清洗，最后用淡水再清洗，这样才算清洗干净。

洗好的紫菜要用机器调和，再做成固定的形状。接着是脱水，最后是烘烤。紫菜不可以直接用火烤，不然会化掉，而要用柴火把铁板烤热，再把紫菜放上去烘干，接着就可以做紫菜饼了，最后打包完成。

生活中，我们见到的紫菜看起来虽然很简单，但其实要经过复杂的工序才能制作完成。我还发现，紫菜饼生吃起来很脆很香甜哦！

## 紫菜的制作

院前小学 李佳鸿 指导老师 陈燕谦

今天，我们到泉州昌源渔业公司参观紫菜是如何生产的。

到了那里，我们先走进生产车间，看紫菜是怎么清洗的。一位叔叔告诉我们，加工紫菜大体步骤有三个，分别是清洗、烘烤和包装。

参观过程中，叔叔为我们介绍道：紫菜属于海藻类的食物，分为坛紫菜和条斑紫菜两大类；紫菜适合高血压人群食用；坛紫菜在30度以下的环境适合生长，每年的采摘时间在9月到12月，9月到10月是头水紫菜的采摘期。由于今年的平均温度太高，今年的紫菜产量有所下降。采收过来的紫菜要经过5次的冲洗，再经过调和、甩干、定型、烘干，才算完成紫菜的加工过程。

我最喜欢吃的海苔，并不是云紫菜做成的，而是条斑紫菜，主要在北方种植。

紫菜也不能随便吃，比如不能和柿子、西兰花、茶叶一起食用，不然会引起消化不良或轻微中毒。

今天的参观，使我懂得了紫菜是如何生产的，也学到了很多紫菜的相关知识。