



近日,南山实验小学42名小记者探访了南安知名古村落官桥镇九溪村。在老师的带领下,小记者先进弥漫著药香的钰枝堂中医馆。中医馆负责人沈跃基向小记者介绍了熟地的制作过程。

紧接着,小记者漫步九溪村。九溪村的石头古厝已有数百年历史,用大小不一的鹅卵石砌成,历经风雨仍坚固如初。走在其间,仿佛能听见岁月的回响,感受古人的匠心与智慧。

此次活动,小记者不仅了解了熟地的制作技艺,还深刻感受到了传统文化的魅力。小记者表示,九溪之行在他们心中种下热爱传统文化的种子,激励他们将传统文化传承下去。

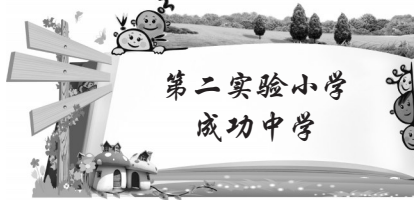
陈丽红 文/图

美丽九溪

小记者 洪子铭 指导老师 陈听听

今天,我们小记者团踏上了探访官桥九溪村的旅程。

在老师的带领下,我们来到钰枝堂中医馆。负责人沈跃基小心翼翼地拿出了一盒黑黢黢的东西。“大家看,这就是熟地。”他面带微笑,开始介绍起来。九溪熟地采用优质生地,经清洗去皮、晒干,用自酿的老黄酒浸泡7天7夜,放入古式蒸笼,置于农家柴火大灶台,用火文蒸煮超过12小时,再加入秘制中药,静置缸中浸泡24小时以上,白天在太阳下自然日晒,晚上用陈酿老黄酒腌制成结实的圆球状后,继续蒸煮。如此反复九蒸九制,经日晒月照,吸取天地日月



■陈丽红 文/图

近日,第二实验小学和成功中学24名小记者走进南安市源和蜜蜂科普馆参观学习。

在科普馆内,小记者依次参观了蜜蜂精神、蜜蜂知识点、传统和现代采蜜法等展区,并动手制作百香果蜂蜜水和蜂蜡唇膏。

活动结束后,小记者纷纷表示,这次科普之旅让他们对大自然更加敬畏,也激发了他们对科学探索的热情。

“蜂”趣

第二实验小学 陈潇龙
指导老师 黄黎弘

晨光中,我们的大巴驶向南安市源和蜜蜂科普馆。

刚一抵达,我们便迫不及待地走进场馆。馆内,丰富多彩的蜜蜂知识科普如磁石般,瞬间吸引了我们的目光。在老师的讲解下,我们了解到一个合格的蜂群通常由2万到6万只蜜蜂组成,它们分工极为明确。

接下来的百香果蜂蜜水制作环节,让我们有了大显身手的机会。桌上,小刀、百香果、蜂蜜和矿泉水等制作材料一应俱全。我们依照步骤,小心翼翼地拿起小刀,轻轻切开百香果。刹那间,金黄的果肉展露无遗,那酸甜的果香味如调皮的小精灵,瞬间



小记者合影

寻非遗熟地技艺 访百年鹅卵石古厝



小记者合影

之精华,直至晒干后密封于瓮中数月,方能成为“黑如漆,光如油,甘如饴,圆如球”的九制熟地。

离开钰枝堂后,我们沿着古朴蜿蜒的村道前行,九溪村闻名的鹅卵石厝群映入眼帘。九溪村村民十分聪慧,就地取材,用鹅卵石砌成房子。他们将蚝壳烧制成白灰,再拌上泥土压在缝隙中,就这样构筑起了一座座能够遮风挡雨的鹅卵石厝。300多座石厝历经风雨,至今仍完整留存。它们静静伫立,似沉默的老者,见证着九溪村的岁月变迁,诉说着祖辈的勤劳与坚韧。

从珍贵的熟地,到古老的鹅卵石厝,此次九溪村之行,为我们打开了一幅绚丽多彩的乡村画卷。我不仅领略了独特的自然风光与人文魅力,更收获了难忘的回忆。

九溪之旅

小记者 陈婉渝 指导老师 陈碧治

盼星星,盼月亮,终于迎来了小记者活动。我怀揣著满心期待,踏上了前往官桥九溪村的奇妙之旅。

走进九溪村,我们先来到钰枝堂中医馆。馆内,古法制作的九制熟地散发着独特的药香。中医馆负责人沈跃基耐心讲解:“九溪熟地采用优质生地,经清洗去皮、晒干,用自酿的陈酿老黄酒浸泡7天7夜,放入古式蒸笼,置于农家大灶台,用木柴火文火蒸煮,再加入秘制中药,静置缸中浸泡……反复九蒸九制,吸取天地日月之精华,直至晒干后密封于瓮中数月,方能制成。”

沿着石板路前行,九溪村的网红打卡地——石头厝映入眼帘。九溪村村民



眼前的这些石头房子全都是用鹅卵石建造而成。

就地取材,将形态各异的鹅卵石垒成墙,再用蚝壳烧制成白灰拌上泥土填进缝隙中。令人惊叹的是,历经300多年的风雨,这300多座石头厝至今依旧完好无损,仿佛在静静诉说着岁月的故事。

不知不觉间,我们来到了九溪河畔。大家在岩石间穿梭嬉戏,欢声笑语回荡在河岸边。那些裸露的岩石错落有致地分布着,宛如大自然特意为我们打造的一个天然“游乐场”。我兴奋地在岩石间跳跃、攀爬,尽情享受著这份独特的野趣。

夕阳西下,我依依不舍地离开九溪村。

走进蜜蜂世界 共酿甜蜜时光



参观蜂巢

期待,踏上了前往南安市源和蜜蜂科普馆的奇妙之旅。

踏入科普馆,眼前的景象宛如一幅生动的画卷:十几个蜂房整齐地排列在一侧,小蜜蜂们在里面“嗡嗡”地飞舞著,仿佛在用它们独特的舞蹈,热情地迎接我们这些充满好奇的访客。

首先,我们在馆里聆听讲解员绘声绘色地讲解科普知识。在她的讲述中,我们仿佛走进了蜜蜂的奇妙世界。原来,蜜蜂是极为聪明且团结的昆虫,它们分工明确。蜂王肩负著繁



学习蜜蜂知识

衍后代的重任,雄蜂则专注于与蜂王交配,勤劳的工蜂则主要负责采蜜、建造蜂巢等复杂且重要的工作。

紧接着,养蜂人叔叔打开蜂巢,让我们有机会近距离观察这些小蜜蜂。“哇!”蜂房打开的瞬间,同学小东惊讶地叫出声来。只见密密麻麻的蜜蜂在蜂巢上忙碌爬行,还发出“嗡嗡”的声响。忽然,一只黑胖的蜜蜂吸引了众人目光,瞧它那体态,正是蜂王无疑。

随后,我们迎来了最令人期待的环节——制作百香果蜂蜜水和蜂蜡唇膏。在制作百香果蜂蜜水过程中,我先在百香果上小心翼翼地切开一个小口,那金黄的果肉如同璀璨的宝石般展露出来。用勺子轻轻挖出果肉,将其倒入杯中,再加入香气浓郁的蜂蜜,充分搅拌后倒入矿泉水,一杯甘甜的百香果蜂蜜水便大功告成。

短暂休息后,我们又开始制作蜂蜡唇膏。在老师的指导下,我们先将蜂蜡倒入小杯子,加热熬煮至半液体状态,再谨慎地将其倒入烧杯。最后,我们把熬好的蜂蜡倒入模具,蜂蜡唇膏就制作完成了,放在鼻子前轻轻一嗅,独特的香气扑鼻而来,大家不禁发出由衷的赞叹。

这次参观,我不仅收获了知识与快乐,更领悟到我们作为大自然的一员,要以爱之名,守护自然资源,呵护生态环境。

优秀学生习作选登

精彩的运动会

第一实验小学 卢家钰 指导老师 黄燕真

一年一度的校园运动会,在众人的翘首企盼中如期拉开帷幕。此刻的校园,处处洋溢着欢声笑语,同学们的眼中满是期待。

开幕会上,彩旗迎风招展,猎猎作响;鼓声如雷,震耳欲聋。一个又一个精彩绝伦的节日轮番登场,现场掌声如潮。其中,三年(10)班的舞龙表演尤为出彩。在激昂澎湃的歌声中,三条龙在同学们的操控下活灵活现,引得全场观众阵阵喝彩。

100米短跑比赛在同学们热情如火的呐喊声中正式打响。我怀揣著既激动又紧张的心情,双腿微微颤抖地站在跑道上。看著那熟悉得不能再熟悉的跑道,我的心竟不受控制地怦怦直跳。我深吸一口气,努力调整自己的状态,摆好起跑姿势,全神贯注地盯著前方,等待著那一声枪响。

“砰!”枪声一响,选手们如离弦之箭般冲了出去。一开始,我凭借出色的起跑反应,迅速占据了领先位置,心中不禁涌起一丝得意。就在我放松警惕的瞬间,我身后两名选手突然发力,如闪电般从我身边掠过,将我远远甩在了后面。我拼尽全力,想要追上他们,可最终还是以一步之差,获得了小组赛第三名。那一刻,失望如潮水般将我淹没,泪水不受控制地夺眶而出。这时,妈妈走过来,轻轻拍了拍我的肩膀,温柔地说:“孩子,别难过,失败是成功之母。这是你第一次参加比赛,已经很棒了。明年咱们再接再厉,争取取得更好的成绩。”

若说整场运动会最激动人心的项目,那无疑是接力赛。决赛时,前三棒我们稍显落后,大家都觉得前三棒可能无望了,气氛一度有些低落。然而,就在大家感到沮丧之时,黄以恒如同一头迅猛的猎豹,瞬间爆发出惊人的速度。他风驰电掣般地向前冲去,从第五名一路奋起直追,最终冲到了第二名。那一刻,同学们高兴得欢呼雀跃。

人生何尝不是一场漫长的运动会?有冲刺时的激情澎湃,有长跑中的坚持不懈,有接力赛中的协作共赢,也有失败时的痛苦锤炼。感谢这场运动会,让我领略了生命竞技场精彩与厚重,也让我明白了坚持与拼搏的意义。

寻春

国专中心小学 胡芯蕊 指导老师 李卿真

在那春意盎然的午后,校园里处处洋溢着生机。李老师在课堂上突发奇想,带领我们走出教室,去寻找春天的影子。

出发前,同学们纷纷拿出洁白的纸张,在纸上勾勒心中喜爱的图案,有公主、小兔子……接著,我们小心翼翼地剪去部分区域,留下一个个镂空框架。这些框架,宛如一扇扇通往奇幻世界的小小窗口,满心期待著我们去框住春天的绮丽画卷。

下课铃声一响,我们便带著自己的“秘密武器”——镂空纸张,奔向校园的各个角落。起初,我心里还犯嘀咕,在学校待了六年,对这些花草早已见怪不怪,还能有什么新奇的发现呢?然而,正当我沉浸在自己的思绪中时,不远处传来同学们的阵阵惊呼:“快来看呀!这儿有一大片蒲公英。”我好奇地快步走过去,只见阳光洒在毛茸茸的花球上,为其镀上一层梦幻的金色,微风拂过,“小花瓣”随风飘散。我赶忙拿出镂空纸张,将这绝美的画面框入镂空之中。

之后,大家更加用心地寻找春天的影子。我们用一树盛开的红花,为镂空纸张上的公主“裁剪”出一条绚丽的连衣裙;用树上飘落的叶子,为镂空纸张上的小兔子“缝制”了一件别致的新衣裳……

在寻找的过程中,我深刻领悟到生活中从不缺少美,只是缺少发现美的眼睛。

做比萨真有趣

明志小学 黄一鸣 指导老师 黄春红

春日的阳光温柔地洒向大地,连空气里都跳动着欢快的因子。今天,我们小记者踏入烘焙教室,开启了一场别开生面的比萨制作之旅。

烘焙老师耐心细致地讲解著比萨制作的每一个步骤,从如何揉捏面团,到怎样巧妙搭配食材,每一个细节都讲解得清清楚楚。讲解环节结束后,最令人兴奋的动手实践时刻终于来临了。我迫不及待地伸手抓起一把面粉,刚开始,面粉松松散散,在我的掌心簌簌地滑落。我鼓足了劲儿,反复地揉捏著。渐渐地,面团在我的努力下发生了奇妙的变化,变得柔软又有弹性,摸起来软软糯糯的,我好像是在和一块调皮的橡皮泥嬉戏玩耍。我小心翼翼地把面团压成圆圆的饼状,接著拿起叉子,在面饼上扎出密密麻麻的小孔,远远看去,就像是给面饼穿上了一件精致的镂空花衣。

这时,老师端来了一盘盘丰富的食材。我先将香肠片整齐地排列在面饼上,仿佛是在给面饼铺上一层美味的“铠甲”;接著撒上玉米粒,像是给“铠甲”点缀上金色的宝石;再用小葱点缀其间,增添了几分灵动的色彩;最后铺上厚厚一层芝士片,让整个比萨看起来更加诱人。

之后,烘焙老师把比萨烤盘放入预热好的烤箱里,设定好时间和温度。随著“叮”的一声,比萨做好了!金黄的芝士鼓著泡泡,香肠和蔬菜在热气中散发著诱人香气,让人忍不住直咽口水。我轻轻咬了一口自己亲手制作的比萨,酥嫩的饼底在齿间发出“咔嚓”的声响,拉丝的芝士在口中蔓延开来,鲜香的食材在舌尖上交织出一曲美妙的味觉乐章。

这次比萨制作之旅,让我在实践中明白了美食的魅力不仅在于味道,更在于亲手制作的過程。