



我的妹妹

珠海万山海洋开发试验区桂山小学四(1)班 林一菲

我有一个妹妹,她叫林一晨,虽然她只有五个月大,却是我们全家人的宝贝。

妹妹的脸粉嘟嘟、软绵绵的,镶嵌着像星星一样亮晶晶的大眼睛,一双小巧的手,两条肉嘟嘟的腿可有劲了。最引人注目的是她那一头像海胆一样乌黑浓密又蓬松的头发,我的妹妹真是可爱极了!

每天,妹妹醒来的时候,她也不着急哭,而是“啊呜啊呜”地呼唤我们过来,好像在说:“我醒了,快过来陪我玩吧!”每次陪妹妹玩,我都觉得是一种享受,因为每当我和她说

话,她就会对着我甜甜笑,只要轻轻地摸一下她的头,她就会高兴地手舞足蹈。

我妹妹最厉害的本领是翻身。每天,当她躺在床上时,她就会一边“咯咯”地笑,一边像个小皮球一样滚来滚去练习翻身。妹妹翻过去身体趴在床上时,毛茸茸的小脑袋好奇地挺起来东张西望,两条小腿一上一下地舞动,就像一只在保护自己家园的小狮子。这时,你给她一个小玩具,她就会玩得不亦乐乎,只有你叫她一声,她才会抬头看你一眼,然后又继续玩玩具。

我的妹妹真可爱,我爱我的妹妹!

点评

小作者细致生动地描写妹妹的外貌,让读者眼前浮现出一个聪明可爱的小宝贝形象;文中记录妹妹的日常生活,展现了妹妹乖巧、可爱的一面,更体现了小作者对妹妹溢于言表的爱,非常温馨动人。

指导老师:侯奕赛

南宁老友粉

珠海保税区第一小学五(2)班 陆娅萱

人们常说“南粉北面”,可见米粉在南宁人心目中有着多么重要的地位。关于老友粉的由来,其中有一个版本的传说是这样的:在上世纪三十年代,一位老翁每天都光顾周记茶馆喝茶,有几天因感冒没有去,茶馆老板十分挂念,便将精制面条佐以爆香的蒜末、豆豉、辣椒、酸笋、牛肉末、胡椒粉等煮成热面条一碗,送给这位老友吃。热辣酸香的面条顿时使老翁食欲大增,他发了一身大汗,感冒也好了。事后,老翁感激不尽,书赠“老友常临”的牌匾送给周老板,“老友面”由此得名并渐渐名扬八桂,后来发展成为今天的“老友粉”。它也是我最喜欢的食物之一,老友粉的做法有很多种,但我最喜欢妈妈做的味道。

煮米粉之前,妈妈先去集市上买了所有要用的材料:酸笋、大

蒜、番茄、肉片、辣椒、豆豉、大蒜等。先将辣椒切碎,再把酸笋用开水煮8分钟捞出备用。闻到酸笋诱人的气味,我的口水都要流下来了。忍不住的我催促道:“妈妈,老友粉好了吗?我都闻到味道了”。妈妈却不急不忙地说:“还早着呢,才开始煮酸笋呢!”酸笋煮好后捞出冲水备用,番茄切粒、肉片切好后放花生油。妈妈告诉我,一碗正宗的老友粉,一定要现煮的,用猛火加油爆香,再加入酸笋、豆豉、蒜末等配料,放入用骨头熬制的浓汤,汤开后再加米粉,然后一股脑儿全倒入碗中,就这样一碗香气迷人的老友粉便做好了。

我拿起筷子一口吃下去,那独特的味道让人陶醉。广西南宁的老友粉是出了名的,那米粉的口感软软糯糯,那味道酸辣鲜香,汤水鲜浓,入口后特别过瘾。听了我的介绍,有没有偷偷流口水呀?那就自己动手做一做吧!

点评

文中开头直入主题,全文从老友粉名称的由来,妈妈煮制的过程进行了细致的描写,酸辣开胃、鲜香诱人的老友粉,引得读者口水直流。

指导老师:姜玥

儿子的愿望

珠海市香洲区南湾小学五(2)班 尹睿杰

忙碌了一整天的妈妈累了,她依靠在沙发上静静地睡着了。我看着妈妈那熟悉的脸,想到了很多很多……

妈妈是清晨的曦光。小时候,她用温柔的双手抚摸着我的脸,那话语是那样的轻柔,仿佛春天和煦的微风,轻轻的、柔柔的。每个举动都指引着我前往新的方向。

妈妈是中午的烈日。当我犯错时,学习偷懒时,她用严厉的话语教育我。那话语犹如夏日晌午的烈日,毫不留情。即使在我没有犯错的日子里,她也总有着各种的唠叨,在我耳边聒噪,可这些唠叨却让我心中备感温暖。

妈妈是傍晚的黄昏。下班回家的她,忙碌于厨房里洗洗涮涮。餐桌上,她的嘴边不再是“今天卷子多少分”,而是“多吃点,多吃蛋,身体健康最重要”。夜深,我和爸爸早已准备上床入睡,却仍见妈妈在阳台洗衣晾衣忙碌的身影,还不忘提醒我:“明早的衣服准备好了吗?天气多变,记得带上外套!”

而我知道,妈妈也是女生,妈妈也是孩子,妈妈也是工作达人。为了我,她放弃了和朋友逛街,做漂亮女生的时间;为了我,甚至在她发烧时,还拖着沉重的身体为我做饭;为了我,她安顿好我一天的学习生活后,深夜里还要努力加班……

此时,我看着妈妈熟睡的脸,想起平日里与她拌嘴的点滴,愧疚之情不禁涌上心头……

妈妈,我知道您的辛苦,儿子希望您也能做回您自己。儿子已经长大,我会保护您到地久天长!

点评

妈妈陪伴我们一路长大,是我们再熟悉不过的亲人,可我们何时认认真真、仔仔细细地看过我们的妈妈呢?在小作者的眼中,妈妈如曦光般温柔,如烈日般严厉,如黄昏般温暖。在与妈妈相处的点滴中,小作者感受到了妈妈的辛苦,“让妈妈做回自己”,这是儿子对妈妈爱的表达。

指导老师:杨琦

投稿邮箱

zhuhaishaonian@163.com

投稿时请在邮件标题标注所投栏目名,并在邮件内文留下联系方式,以及银行账号、开户名、开户行网点名称,以便奉上稿费。



《珠海少年》
投稿小程序

