

磨菜刀

江苏省南京致远外国语学校三(5)班

陈宇菲



“磨剪子嘞，戥菜刀……”正在午睡的我和妈妈，被这一高亢的喊声叫醒。小区里已经好久没人这么吆喝了。妈妈赶快起床，打开阳台的窗户，朝楼下大声喊道：“磨刀老师傅，麻烦您等一下，我家要磨菜刀！”于是，我和妈妈急忙地拿着菜刀下楼了。

磨刀老爷爷头戴一顶黑色的太阳帽，身着朴素的蓝色上衣，脚上穿着一双有点年代感的解放鞋，红袜子特别显眼。他的脸上布满了岁月的痕迹，肩上扛着大概一米长的木板凳。这个板凳很特别，一半是放磨刀石的，还有一半是供老爷爷磨刀的时候自己跨坐在上面的。他的磨刀工具是四块不同形状的磨刀石，一个装满浑水的小铁桶，桶里有一把小刷子，还有一条蓝色的旧毛巾。

只见他跨坐在板凳上，接过妈妈手里的菜刀，非常认真地看了看刀口，然后拿出一个粗糙的月牙形状的磨刀石。他用两只手握住刀背，在磨刀石上前后来回拉动，刀口和磨刀石之间倾斜约10度。他一边磨一边说：“磨刀不能心急，心急做不了磨刀匠。”磨一阵，老爷爷就用大拇指轻轻蹭一下刀口，然后用水桶里的小刷子蘸少许水洒在磨刀石上。他说这是为了保护刀口。就这样，四个粗糙的、形状不同的磨刀石轮番上阵，菜刀终于磨好了！最后，磨刀老爷爷用旧毛巾把刀擦得干干净净。

妈妈付完钱，磨刀老爷爷说：“回去试试，不好用不要钱。现在厂家生产的磨刀器，过度使用会大幅缩短刀的使用寿命。”

我们回家了，磨刀老爷爷那儿陆续又有人拿着刀去找他磨。我要学习磨刀老爷爷的工匠精神，在平凡的岗位上孜孜不倦，做好每一件小事。

点评：小作者观察入微，围绕磨刀老爷爷的外貌、神态、动作等，把磨刀匠的人物形象刻画得细腻、生动，同时也将磨刀老爷爷身上的优秀品质展现了出来。

指导教师：杨高洁

甜甜的童年

江苏省东台市唐洋镇小学六(1)班 杭玉琪

记得小时候，每年冬天，我最喜欢吃的就是奶奶亲手烤的红薯，软软糯糯，香香甜甜，这味道溢满了我的整个童年。

有一次，我放学刚到家便大声嚷嚷：“奶奶！我想吃您烤的红薯了。”奶奶笑了笑：“好嘞！我就给琪琪烤红薯！”我立马搬来小凳子，和奶奶一起窝在温暖的小火炉旁，看着红薯整齐地“躺”在欢快舞动的火苗上。奶奶用铁棒子敲了敲红薯胖胖的身子，“嗞——嗞——”红薯发出了轻微的“呻吟”。

地板上的光线逐渐暗了下来，我的内心颇有几分急切，抬头问：“奶奶，还有多久才好呀？”奶奶说：“再等一会儿……”

看着外面的天空慢慢变黑，我更加迫不及待了，忍不住指着红薯焦黑的“外套”，问：“奶奶，您看红薯都焦了，快拿起来吃啊！”“还没好呢，别急。”奶奶摸了摸我的头，慈爱地笑了。

看着燃烧的火苗，听着“嗞——嗞——”的声音，我渐渐地垂下了头。

“好了！快来吃吧！”奶奶的话

唤醒了即将进入梦乡的我。我立马揉了揉双眼，接过奶奶递过来的热气腾腾的红薯，急切地咬了一口。哇！软软糯糯，香香甜甜，这味道一点没变！

红薯、火苗、小火炉……这温暖的一切，绘成了我甜甜的童年画卷！

点评：小作者以回忆的形式为读者讲述了一段暖意融融的童年往事，字里行间皆是红薯的香甜、奶奶的慈爱。其中对红薯的描述细致入微，充满童趣。

指导教师：王文艺

一件难忘的事

江苏省盐城市大丰区新丰小学五(4)班 陈睿雨

三年级时，我代表学校去区里参加书法比赛，那是我难忘的一段记忆。

那是一个寒冷冬天的早晨，地上的枯草被一层一层的霜包裹着。我和爸爸妈妈很早就来到了比赛地点，站在刺骨的寒风中等待比赛开始。天虽冷，但我能感受到爸妈对我的殷切期待，脑海中不禁浮现出一幅幅练习书法时的画面：爸爸拿起我手中的笔，一笔一画地给我讲解汉字的笔画和结构；我第一次给钢笔上墨，结果一不小心弄得满手都是墨水……

回忆间，一个多小时过去了。这时，书法老师通知我比赛即将开始，我跟着老师进入了考场。这时候的我紧张极了！进入考场坐下来后，我从包里拿出一支钢笔。这支钢笔装满了我学习书法的汗水，有失败感悟，也有成功的喜悦。此时，它仿佛在对我说：“小主人，加油！你一定会成功的！”瞬间，一股莫名的自信涌进了我的身体，我开始思考每一个汉字的笔画、结构和整个书法作品的章法……这一切都被我用钢笔行云流水般地写在了纸上。终于，我把

自己坚持努力的成果呈现了出来，我对自己的作品很满意。

一个月后，当班主任老师把金灿灿的获奖证书递到我的手上时，我激动万分！

这段令我难忘的经历让我懂得：有了自信，才会获得成长，才能拥有成功！

点评：文章按倒叙的方式将小作者比赛前、中、后的心路历程娓娓道来，语言生动，情感真挚，富有画面感，一个勤奋练习书法的小女孩形象跃然纸上。

指导教师：万里兵

卤水豆腐诞生记

江苏省南通市如东县洋口镇洋口小学602班 沈锐

于伯伯经营着一家豆腐坊，他制作豆腐的手艺远近闻名。每天清晨，于伯伯都会用三轮车载着满车豆腐走村串户，车子路过的地方豆香四溢。

豆腐是怎样制成的呢？一个星期天，我按捺不住心中的好奇，走进了于伯伯的豆腐坊。豆腐坊里热气腾腾，屋子的右侧整齐地摆放着五六个大盆，盛满了已经泡发的黄豆，每一粒都胀得鼓鼓的。于伯伯挥动着大勺子，将黄豆和凉水舀到电磨中，摁下“启动”按钮，不一会儿，洁白的豆浆便从电磨下端的管子里流了出来，豆渣则从另一个出口汇入盆中。待电磨停止工作后，他又将豆渣舀起放进电磨中，再次启动电磨。于伯伯解释道：“这样可以把豆渣里的浆汁充分挤压出来，黄豆的利

用率就高多了。”

说话间，于伯伯已经将豆浆倒入了大桶，然后顺手将一根大管子插入豆浆里。他边搅拌边说：“这个管子可以喷射出蒸气，让豆浆很快沸腾起来。”待豆浆表面漂浮起一层厚厚的泡沫时，于伯伯神秘地说：“等豆浆凉一些，就可以上‘秘密武器’啦！”

不久，于伯伯拎来一个袋子，“这里面装的是卤水，就是它让豆腐成形的。”于伯伯边说边小心翼翼地将一勺卤水倒进豆浆里，细心搅拌，随后又加入一勺，继续搅拌。等到豆浆渐渐浓稠起来，于伯伯便随手拿起锅盖扣在桶上，等待豆浆凝固。大约十分钟后，豆浆凝结成豆花，和水成功分离了！

接着，在于伯伯的指挥下，我把豆花和水的混合物装进了豆腐



箱子里。然后我们搬来重物压在豆腐箱子上，挤压出豆腐中的水分，豆腐的可爱模样终于出现了！我伸出手，轻轻一压，软硬度刚刚好。于伯伯取来一把刀，随着他手起刀落，豆腐迅速被切成了大小一致的标准立方体。看来，做豆腐真是技术活儿！

点评：小作者以细腻的笔触向我们展示了“卤水点豆腐”这一传统手工艺，将所感所悟融入所见所闻，让豆腐诞生的过程充满了神秘色彩。

指导教师：缪莉丽