◉ 一线动态

江苏南通：
让课堂更有诗意

本报讯（通讯员 叶欣）3月21日，江苏省南通市“江海诗教”教学观摩暨“立学课堂·诗意生长”专题研讨活动在江苏省如皋师范学校附属小学开展，活动由江苏省南通市教育科学研究院主办、如皋市教师发展中心协办。南通市教育科学研究院副院长李志丹、教育理论研究室主任周荣斌、教育理论研究室副主任邢晔，如皋市教师发展中心教学研究室兼教育科学研究室主任章小建、教育科学研究室副主任邹晓明，以及南通市“江海诗教”教科研共同体成员学校校长、骨干教师代表200多人参加了活动。通过系列静态展览、多重动态展示、真实情境学习、跨界素养课堂、主题学术报告等环节，活动呈现出一个“跨界学习、五育融合”的诗意空间。

如皋师范学校附属小学在诗、书、画、文、演等方面做了各具特色的表达：“交通公园·童说节气”“诗意碑廊·翰墨诗韵”“书目丛林·诗韵悠悠”“地图广场·诗韵中国”等活动，都以语言、色彩、感受、想象、情怀、文化等最靠近心灵的方式，表达和阐述了一种悠远博大、秀美奇妙的诗意学习。

邢晔认为，诗歌教育不仅属于语文学科范畴，更有着跨越学科、超越课程的多元特质，专业教科研人员应该搭建平台、建立机制，发扬诗歌教育在培养核心素养方面的重要作用。在“江海诗教”的倡导和引领下，诗歌教育与各学科的跨界融合不断深入，语文、音乐、美术、英语、数学、科学等多个学科积极参与，校园变得更有诗情、课堂变得更有诗意。

从诗歌教学到诗歌教育，从语文教学到跨界融合，从课堂教学到诗歌活动，从识记诵读到读赏仿创——“江海诗教”已经全面融入南通教育的日常。“我们应该从现在开始，创造学生向往的诗意生活。”李志丹说道。

江西兴国思源实验中学：
“双重翻滚”助写作

本报讯（通讯员 周新兴）前不久，江西省兴国县思源实验中学教师刘丹给学生上了一节新颖的作文课。与过去的写作教学不同，刘丹采用“双重翻滚”写作模式指导学生进行课堂写作。“这种方法改变了我的写作教学观，实现了师生平等对话、同台竞技、同批同改，学生的写作能力、阅读能力、语文综合素养都大幅提升。”刘丹说道。

据悉，“双重翻滚”写作模式是把全班学生分为多个小组，每个小组由写作水平不同的多个学生组成。作文课上，多个单元的写作任务分别安排给相应小组，每组之间写作任务各不相同。在写作指导方面，教师分单元对每个小组从“拟题、提纲、选材及结构、段落部署、修辞手法运用、优美金句借鉴”等方面进行具体而微的指导，同时采用由江西省瑞昌市第六中学副校长黄上庚名师工作室研究团队研发的“写作关键词谱系表、一字提纲法、写作教学专用稿纸”等工具，通过竞赛式列纲、铺写、点评、展示等流程，实现写作教学“当堂列提纲、当堂铺写、当堂师生互相修改、当堂展示、当堂反馈”，实现“人人能写、人人想说、人人争表达”。每个小组完成一个单元的写作训练后，全部“翻滚”到另一个单元，这是“第一次翻滚”；每个小组写作字数从500字起，后一次在前一次的基础上增加50字，这是“第二次翻滚”。

“‘双重翻滚’写作模式将写作任务化繁为简，实现寓教于乐，充分构建了以教师为主导、学生为主体的高效课堂。”长期致力于中小学写作教学研究的南昌师范学院副教授马豫星这样评价。

◉ 发现美好课程

东坡肉、西湖醋鱼、龙井虾仁……这些都是著名的杭州美食，如何将这些美食打造成一门综合课程？为了让学生了解自己家乡的美食和文化，浙江省杭州市钱塘区文清小学打造“寻味杭州”课程，以杭州饮食文化为主线，锻炼学生的动手能力，引导学生探寻、挖掘美食背后的故事，延续“杭州滋味”的传承之旅。

开启寻“味”杭州之旅

□ 郭湘辉 毛凯琪

定胜糕

“东南形胜，三吴都会，钱塘自古繁华”，千百年来，杭州是诗人口中的“人间天堂”，是马可·波罗笔下“世界上最美丽的华贵之城”。依托杭州的悠久历史和文化底蕴，浙江省杭州市钱塘区文清小学将劳动课程、食育课程与中华优秀传统文化的继承和发扬结合起来，不仅让学生建立健康饮食的观念、参与简单的烹饪劳动、体会自己动手丰衣足食的成就感，而且弘扬传承了中华饮食文化，让中华优秀传统文化浸润学生的心田。

“寻味杭州”是一门适用于小学中低年级的食育课程，关注“高价值性”和“高效能性”，着重培养学生良好的劳动素养。课程以杭州本地饮食文化为主线，比如东坡肉、片儿川、西湖藕饼、西湖醋鱼、龙井虾仁等，让学生通过制作和品味不同美食来体验优秀饮食文化的魅力。

校长邓华教学生制作小吃

面点兔儿包

课程分为3个板块，包括“初识杭州滋味”“探寻杭州滋味”“传承杭州滋味”。其中，“初识杭州滋味”为启动课，目的是让学生对杭州美食和课程内容有所了解，对杭州本土饮食产生兴趣，以及对需要用到的厨房器具有基本认识并且简单了解厨房操作的安全规范。“传承杭州滋味”是总结展示课，学生要结合自己课程中的收获对一种杭州美食进行探究和展示，以此感知杭州美食传承至今的生命力。“探寻杭州滋味”是课程的主要部分，将杭州美食分为主食、小炒、凉菜、汤羹、小吃、糕点等六大类，每一大类中分别选取一种美食作为代表。比如，主食篇是“笃声换得一碗鲜——片儿川”、小炒篇是“茶韵亦能与虾游——龙井虾仁”、凉菜篇是“藕断丝连家乡忆——糖藕”、汤羹篇是“临安名肴始到今——宋嫂鱼羹”、小吃篇是“无言义愤为忠良——葱包烩”、糕点篇是“将军定胜震八方——定胜糕”。

学校引导学生探究美食的基本信息、相关故事、文化内涵、制作方法，利用学校的家政体验馆制作并品尝食物。学生通过教师讲解、案例实践、个人分享、小组交流、动手实操等方法进行学习，同时借助学生活动手册完成拓展训练和自我评价。

文化故事讲堂

“民以食为天”，在中华优秀传统文化中，饮食文化始终占据重要的地位，一粥一饭间包含的是人间的真情至味，传承的是厚重的文化底蕴。从饮食文化中能够看到历史变迁、家国情怀、人间百态，能够体会文化血脉的传承发扬和生生不息，能够感受文化是如何通过饮食无声无息影响人们的日常生活。

课程首先要激发学生对杭州本土饮食的兴趣，学习如何对美食展开研究及了解美食背后的文化内涵，进行杭州美食的文化初探。除了启动课之外，每道美食都包括“美食初遇”“文化探寻”两个环节的学习。寻味杭州的旅程中，教师带着学生制作和品鉴杭州地方美食，探寻美食背后的杭州文化和杭州故事。

杭州有许多美味糕点，许多游客到杭州游玩时都会买一点杭州特色糕点。糕点篇教学中，教师带来的便是著名的杭州糕点“定胜糕”。定胜糕属于杭帮菜，有甜味，色泽淡红，松软清香，带有甜甜的豆沙味。教师拿出一个玲珑可爱、香气扑鼻的糕点，学生忍不住咂巴着嘴巴说：“看上去就美味极了！”也有的学生着急地说：“老师别卖关子了，快给我们介绍介绍吧！”

“关于它的历史，那就要追溯到唐代了……”据说，唐代曾规定市上的糕点要计量，一升箩米做十个，约合一两一个，叫作“定升糕”。百姓为使一两一个的糕点做大，想出了一个办法：用梨木雕刻成各种各样的花朵和树叶模样的容器，大小正好装下一两湿米粉，容器口大底小容易倒出，倒出后上蒸笼一蒸趁热盖上红印，取名为“鼎盛糕”。到了明朝，打仗的事情越来越多，老百姓就把“鼎盛糕”送给当兵的壮丁作为干粮，取名为“定胜糕”。

关于定胜糕的故事还有许多，在教师的引导下，学生成立美食小分队，纷纷查阅资料，为“美食故事分享会”做起了准备。

“将军”小队将自己搜集的定胜糕故事制作成精美的PPT，讲述南宋名将韩世忠因百姓送来几箩式样别致的甜糕深受启发的故事；另一个小队则搜集到视频资料，播放了一个关于常熟定胜糕的故事。小小的糕点背后蕴藏着一个又一个有趣的故事，好似又为这道糕点增添了一些美味。

美味揭秘时刻

利用学生对美食的兴趣，学校通过学习过程中各个学科、各种技能的综合实践运用来开拓学生视野，培养学生积极向上的精神状态和良好的心理品质。在“美味揭秘”环节，学生探寻美食的各种“秘密”，以小组为单位汇报了解到的美食信息，包括制作材料、制作步骤、营养价值等。

“这种精美别致的清甜桂花糯米藕做起来其实十分简单！”“津津有味小组”上台分享时，把糖藕的制作步骤娓娓道来，“只需要准备莲藕、红糖、冰糖、糯米、水、糖桂花或蜂蜜这些材料即可。”

“要特别注意，我们一般选用的是两端完整、藕身肥大的莲藕。”一名组员补充道。

“要是配上一点桂花酱，那糖藕就变得又甜又糯，还带着些桂花的香气。”学生听得入了迷，好似闻到一股若有若无的桂花香。

“莲藕好吃，却生长在水下的塘泥中，那么这些莲藕是怎样来到我们餐桌上的呢？”突然，一个学生问道，这个问题马上引发了大家的思考。

“7月份杭州的气温已经很高，此时正是杭州莲藕上市的季节，挖藕人常常要在烈日的暴晒下付出常人双倍的辛劳。”

“莲藕往往覆盖着将近30厘米厚的淤泥，要扒开这层泥挖出藕，感觉就像在搬一块几十斤重的石头。”

“闷热的湖面、蒸笼般的高温可以让人的衣服湿了干、干了又湿，而挖藕人的腰一弯，往往就是七八个小时。藕挖上来之后还要整理、清洗、分批装运，才能来到千家万户的餐桌上。”

学生在教师的帮助下纷纷发表自己的观点，也明白了“一粥一饭当思来之不易”的道理。

分组制作美食

到了“制作美食”的环节，学习形式包括个人分享、小组制作、同伴互评等，学生走进厨房动手制作，提升自己的劳动素养。每到这个时候，学校的“家政馆”便会传来不间断的欢声笑语。

三年级学生做起了香味四溢的特色传统小吃“葱包烩”，他们分工合作，有的在齐心协力和面，有的在帮忙准备配菜——虽然平时都是大大咧咧的孩子，却也做得得心应手。

被评选为“小老师”的一名女生开始示范了——她小心翼翼地将面糊铺在预热好的薄饼铛中，只过了十几秒，薄饼边缘就微微翘起。学生迅速倾斜饼铛，饼皮便脱离出来。“你真厉害啊，像个小小的魔术师一样！”其他学生忍不住夸赞。

同组的其他学生接过薄饼，把油条轻轻放入其中，再用薄饼包裹住油条，放入预热的饼铛中继续煎烤。最后，一个学生拿着甜面酱在煎烤好的葱包烩上使劲涂抹起来——他一下这里涂多了，一下那里涂少了，急得满头大汗。但是不一会儿，经过队友的提醒，他就发现了窍门，只要按照一个方向一个顺序涂就能更加均匀了。许多时候，学生由于生活经验不足，与人互相合作的能力仍处于培养初期。分小组共同制作美食的环节，让学生能够合作完成调查研究、信息交流、案例分享、实践制作等，感受团队合作的重要性和共同获得成功的快乐。

到了最激动人心的美食分享环节，学生一边津津有味地享用着自己的劳动成果，一边连连感叹：“作为一个杭州人，我也学会做杭州美食啦”“我感觉这道美食真是越吃越有味”“我在享用美食的时候，想到了背后的故事，还有点感动呢”“我想把这道美食分享给更多的人，也把它的故事讲给更多的人听”……原来只是粗浅地知道一些杭州特有的美食，如今经历了文化探寻、美味揭秘、亲手制作等过程，学生再品尝这些美食时，便多了一份自豪、一份骄傲。

除了在课堂上学到的美食，杭州还有许多独具特色的菜肴，不仅十分美味，而且蕴含着众多文化。在课程学习之余，教师也鼓励学生成为美食的“传承者”，以个人或小组为单位，运用所学的知识和技能，继续去研究、去探索，探寻一道又一道美味杭帮菜背后的文化，延续“杭州滋味”的传承之旅。

在“寻味杭州”课程中，师生一起探访了多种杭州美食，了解到美食背后的故事，品尝到自己亲手制作的菜肴。在一次次探寻杭州美食的旅程中，学生不仅对杭帮菜有了更加深刻的了解和认识，留下了自己的感想和记录，而且学会了在小组中互相帮助、共同学习，收获了知识和友谊。

（作者单位系浙江省杭州市钱塘区文清小学）

中华优秀传统文化进校园
中国教师报 泰学教育 联合主办

书法是一种精神营养

□ 赵学勇

书法有着源远流长的发展历史，在这悠久的艺术长河中曾经涌现出无数名家、名作和励志故事，成为滋养学生生命成长的精神营养，对培养学生的审美能力、品德修养、学习毅力等很有帮助。特别是对注意力不集中、粗心大意的学生来说，书法练习有利于良好学习习惯的养成。

营造氛围，创设学习环境。2011年，山东省肥城市白云山学校将书法作为重要办学特色，成立了师生自己的学习创作乐园——白云山书苑，确立了“一年打基础、二年促规范、三年显特色、四年大提升、五年创名校”的书法特色校发展规划，精心打造高标准书法教室，配备高端多媒体教学设备。每学期学校都在书法教室、校园展板、楼道长廊、展厅艺术专区等空间择优展示师生的优秀书画作品，烘托浓郁的书画艺术氛围。

进入课堂，确保学习普及。为了让书法艺术进入课堂，学校严格规范课程设置：一、二年级练习铅笔写字，三至六年级练习硬笔书法和毛笔书法，每班每周设置一节书法课，编入课表落实执行。书法课由语文教师统一执教，专业教师进行系统培训，提升专业水平。在教师的反复强调中，学生明白了将读帖与临摹充分结合的意义，只有养成临读结合、边读边临的良好习惯，才能真正“眼到、手到、心到”，书法水平才能逐步提高。教师在课堂上详细讲解示范，学生仔细观察、认真研究：一、二年级主要从“双姿”抓起，结合语文课的写字作业进行铅笔字练习，帮助学生掌握汉字的结构和笔顺；三至六年级通过钢笔和毛笔书写，引导学生进一步巩固字体结构和运笔技巧。

建立社团，打造精品课程。在做好普及的同时，学校还注重书法校本课程开发和社团活动常态化开展，挑选有书法功底和书法天赋的学生组成校级书法兴趣社团，打破年级界限实行跨年级编班，每周三开展书法校本课程学习，周五下午课外活动时间进行集中训练。教师在教学中注重中华书法艺术史的渗透，引导学生学习“池水尽墨”“退笔成冢”等书法小故事，学习历代书法家谨慎择帖、精准临摹、临创结合的巧妙方法，养成提笔即是练字时的好习惯。同时，教师指导学生把每次临帖当成创作，适当渗透一些章法和落款知识，促使学生以更严谨的态度对待临帖。

10多年来，学校秉持书法特色办学理念，通过对学生进行书写基本技能的训练和书法艺术欣赏能力的培养，不仅丰富了校园文化内涵，而且给学生提供了展示自我和挑战自我的舞台，充分发挥学生的特长和个性，用兴趣点亮学生的快乐童年，让书法艺术润泽学生的生命成长。

（作者单位系山东省肥城市白云山学校）

主编：金锐 电话：010-82296730 编辑：解成君 010-82296732 投稿邮箱：zgjsbkgyj@vip.163.com 美编：孙东 电话：010-82296729 图片新闻投稿邮箱：zgjsbtp@vip.163.com