

课程故事

“知礼花糕”织里情

□ 费凤飞

我的课程观

以字养德

□ 刘东美

“老师，这花糕真好看！”
“老师，我们自己制作的花糕真好吃！”

这节课，老师教你们一种新的制作花糕技法——嵌。”

织里有一种传统美食——花糕。花糕制作以米粉为原料，将“南瓜青”和“洋红”揉进米粉，形成白、青、红三色，通过揉、压、卷、嵌等多种技法，制作成长方体米粉条；蒸熟切开后，从米粉条上切下的每一片糕都具有同一种花型，既是食品文化，也是食品艺术。第一次品尝花糕我就爱上了它，不仅爱它清爽的味道，也爱它美丽的花型。

然而，如今在织里当地，50岁以下的人对花糕的印象已经模糊，几乎没有人会制作花糕，花糕这一地方美食已经到了失传的边缘。传承和发扬花糕文化迫在眉睫，学校专门成立

了课程开发小组，开发“知礼花糕”课程。“双减”之后，大受学生欢迎的花糕课程有了更多的课时安排，我也成为课程的执教师，和学生一起体验动手动脑的乐趣。

由于新鲜米粉的准备需要时间，揉粉也需要技术，所以平时我用“超轻土”代替米粉，让学生由简到难学习花糕的制作技法。渐渐地，学生能够熟练制作传统花型，如“马兰头”“如意头”“海棠花”等，也能创造性制作各种新型花糕，如“寿字头”“知礼乐心”等，成功的体验带给他们无限快乐。

如果遇到织里镇举办“民俗文化节”等活动，学生大显身手的机会就来了。我把课堂“搬到”食堂，与王永明老师一起揉好粉，让学生用真正的米粉来制作花糕。

我还清楚地记得学生第一次用米

粉制作花糕的情形。揉好的米粉细腻而光滑，但是放在桌上却很容易与桌面黏在一起。这时，有经验的王老师对学生说：“看，我们还留了一些干米粉，你们知道干米粉有什么作用吗？”

学生媛媛很机灵，立刻说：“我知道，可以把干米粉撒一点在桌面上，这样揉好的米粉就不会黏住了！”

“聪明的丫头，那么从最简单的花型‘马兰头’开始，赶快试一试吧！”我不禁为她点赞。

学生纷纷开始制作绿色和白色的长方体米粉片，然后按照“白色—绿色—白色—绿色—白色”的顺序把米粉片叠起来。到了最关键的“压”技法，学生琪琪小心翼翼地用筷子在白色米粉片一面压了两下，复原成长方体形状后又在对面也压了两下。

“哎呀，复原成长方体形状后只要在相对面压一下就好了。老师，我

的‘马兰头’做错了，怎么办？”琪琪有点难过地说道。

“没事，做错了也是一种花型，花糕的花型没有对错之分。”我安慰她。

王老师听到我们的谈话，微笑着说：“‘压’的技法可以多几下，也可以少几下；可以深一点，也可以浅一点。开动脑筋，想想这个‘错了的马兰头’可以变成什么花型？”

琪琪想了想，用筷子在白色米粉片一面的中间又轻轻按了一下，然后信心满满地把长方体形状的花糕放进蒸箱。两个小时花糕出炉了，琪琪满怀期待地看着我们切她制作好的花糕。惊喜发生了——琪琪制作的花糕犹如碧波荡漾的绿水，又如苍翠欲滴的青山。

“我们可以把这个花型取名为‘绿水青山’啊！”学生小泽兴奋地说。我满意地竖起了大拇指：“为琪琪的创意

点赞，也为小泽的取名点赞。”

第二天，我们带着学生来到“民俗文化节”活动现场，学生现场展示如何制作花糕，还将花糕赠送给游客品尝：“这是我们自己制作的花糕，请您尝尝！”

“做得真好，比我年轻时做得还要好。”一个老奶奶开心地说。

“很久没做花糕，都忘记怎么做了……嗯，还是小时候的味道。”一个老爷爷怀念地说。

从老人的话语中，我感受到织里居民对花糕的留恋，也看到了学生作为民间文化传承人的自信。许多学生属于“新织里人”，他们现在以会制作花糕为荣，小小的花糕承载着织里的民俗和文化，使得“新织里人”更加热爱织里这个第二故乡。

（作者单位系浙江省湖州市织里镇轧村小学）

课程图纸

将“孝文化”融入生活

□ 朱洁

上海市松江区叶榭地区的堰泾村“幸福老人村”于2015年列入上海市政府实施的长者照护之家项目，是上海市首个农村养老机构试点，也是松江区第一个开办的长者照护之家。“幸福老人村”目前已入住老人38位，为当地孝文化的教育和宣传营造了独特的环境氛围。上海市松江区叶榭学校依托“幸福老人村”这一资源践行孝文化，为学生设计开发了“微孝”课程，课程内容包括微孝讲堂、微孝农场、叶榭非遗体验、土灶体验、爱心服务等，让学生在实践传承中华民族敬老爱老的优秀文化。

课程目标

1. 通过协作增进学生之间的友谊，增强团队合作能力。
2. 通过参与农耕活动了解农耕知识，掌握劳动技能，体会美好生活的来之不易。
3. 通过实践活动体验爱亲敬长的过程，理解“孝”的含义，感悟“孝”的文化。
4. 通过劳动教育，端正劳动态度，对劳动有正确的认识。

5. 通过学习传播孝文化，把孝文化融入生活，增强社会责任感和奉献精神，展现应有的素质和志愿服务风采。

课程实施

开班仪式。辅导员带领学生来到叶榭镇堰泾“幸福老人村”举行开班仪式。学生了解课程内容和课程实施要求，朗读感恩诗词，完成特定的拓展任务，与老人村的老人一对一结对，初步体验陪伴老人的感受，完成第一次爱心服务——给爷爷奶奶打汤端饭。

微孝讲堂。“幸福老人村”工作人员为学生开设“微孝讲堂”，讲述孝文化知识和孝道故事，让学生全面了解孝文化，理解孝的含义；学生与结对老人聊天，听老人讲祖辈的故事，进一步拉近关系；学生为老人用餐提供服务，对于那些行动不便的老人，学生还可以给他们洗手、洗脸、喂饭。

微孝农场。“幸福老人村”工作人员为学生开设礼仪课堂，讲授尊老敬老的礼貌用语、肢体动作等。学生陪伴行动方便的老人来到田间地头，老人教授学生使用农具的方法，学生在

劳动中体验农耕文化，掌握基础农耕技能，感受父辈祖辈的辛劳。在这个过程中，学生与老人的情感进一步加深，他们陪老人聊天、讲有趣的故事，推着行动不便的老人去晒太阳，帮老人捶背、按摩。

非遗传承。叶榭软糕具有“松、软、甜、香、肥”五大特点，是松江的地方特色美食，2011年被列为上海非物质文化遗产。在“幸福老人村”，学生了解叶榭软糕的历史，学习软糕的制作方法，通过铺粉、刮平、压坑、填馅、翻转、脱模等过程制作一盘盘方方正正的软糕。软糕做好了，学生高兴地把自己的劳动成果与老人一起分享。

结业典礼（孝亲瓶制作和土灶体验）。孝亲瓶——顾名思义，小小的瓶子里装载的是孝心和亲情。瓶身由学生制作，里面的花朵由“幸福老人村”的老人制作。完成后的“孝亲瓶”会在“蜗牛集市”（爱心义卖活动）进行义卖，义卖获得的款项用于改善老人的生活。土灶体验是学生最喜欢的内容。在老人的指导和帮助下，学生学会了土灶操作技能。学习之后，学生自己下厨准备一桌菜肴，与老人一起品尝。最后，“幸福老



学生给老人喂饭

人村”的老人和工作人员还会对所有学生进行评价，评出“爱心小天使”并颁发证书。

课程成效

学生通过为老人讲故事、捶背按摩、端饭打汤，体会到“百善孝为先”的道理；通过田间地头的躬身耕作，认识了农用工具，学习体验了耕种技术，磨炼了不怕苦、不怕累的意

志；通过学习非遗文化、制作叶榭软糕，了解了家乡的历史和文化遗产；通过认识土灶、使用土灶制作菜肴，体会到老一辈生活的不易，也体验了农家生活的乐趣；通过小手牵大手，“微孝”课程的内涵得以进一步延伸、拓展，孩子带着父母一起走进“幸福老人村”，把更多的孝和爱传递给社会。

（作者单位系上海市松江区叶榭学校）

晒成果



学生制作“防疫勋章”



学生制作“防疫小工具”

3D打印，“智造”万物

立足于学生信息素养的提升，湖北省武汉市洪山小学面向中高年级学生开设了3D打印课程，采用项目式学习提升学生的设计与创新能力。

3D打印课程的内容均源于学生生活，学校期待学生在学习3D打印的过程中观察生活、热爱生活、改变生活。疫情期间，学生可以在线扫码学习3D打印课程，利用3D建模软件，自己动手解决生活中的实际问题。比如，疫情期间防护面罩资源紧缺、长时间佩戴口罩耳朵疼……师生通过线上交流、讨论，设计并打印出口罩扣、防疫面罩等“防疫小工具”。其中，“抗疫勋章”主题成为学生在疫情期间最喜欢的课程内容，他们设计勋章，表达对医生、警察、军人和志愿者的感激之情。

（李晔/文）



学生制作“北极冰屋”