



教材与食材

文 / 四川大竹县青年路小学 何小波

著名特级教师刘晓军先生转给我短信,说是人教社近期召开教学资源研讨会,请思考以下问题并就感兴趣问题提交书面材料,问题包括:

1. 人教版课标教材存在哪些主要问题?请举例说明。针对这些问题,您有哪些具体建议?

2. 课后题和语文园地怎样体现语言文字运用?怎样体现与生活的联系?请提供至少三个活动设计加以说明。

3. 对口语交际和习作的编排有什么具体建议?请提供至少三个话题及设计案例。

4. 高年级的四个综合性学习单元,在内容和编排上可以做哪些改进?

5. 目前的教师教学用书存在哪些不足?请提出具体建议。

6. 目前的学生练习册应该怎样改进?请提出具体建议。

我的第一反应是“教材”是什么?进而又想到“建材”“食材”等词。教材像建材。正如建材可以筑起各种风格的高楼大厦,教材也可以构建各种风格的语文大厦。不同的是,教材不仅提供构建的材料,还提供设计、建造和鉴赏语文大厦的方法、策略。教材更像食材。食材指制作食物时所需要使用的原料,如黄瓜、白菜、牛肉、桂圆……食材可根据不同的特性分成不同的类别,如素类食材、肉类食材;寒性食材、热性食材;绿色食材、非转基因食材……我想,好的教材应该像好的建材一般,能筑起一道道亮丽风景,而非豆腐渣工程;像食材一般,能烹制一道道美味佳肴,而非味同嚼蜡。“筑起”“烹制”意味着不是直接呈现出现成的成品,它需要自己动脑动手去尝试去实践。



倘若教材真是食材,那么教材的编者是否直接把美食呈现给师生,还是仅仅是呈现一堆材料,或者半成品?或许应该兼而有之吧。用色香味俱全的美味佳肴引起学生的食欲,让学生大快朵颐后回味无穷,然后给出做这种美食的方法及材料,让学生试着自己做。也就是说教材不仅仅是把一道道美食或喂或灌或填给学生,而更要让学生用这些材料打下深厚的厨艺基本功,用这些材料学会做各种美食的绝技。若在此过程中培养出许多语文神厨、语文美食家,岂不快哉!当然,这期间离不开教师的言传身教。然而,其中有这么几个困难。

一是菜系各不同。像粤菜、川菜、鲁菜、苏菜、浙菜、闽菜等菜系林立一样,语文也是流派纷呈,情感派、导读派、思维派、管理派、语感派、大语文教学派……面对同一教材,不同门派烹制“美食”的方法各不同,烹制出来的美食也不同。这就好比“豆”这种食材,可以直接煮着吃、炒着吃、油煎着吃、磨成豆面吃;可以加工成毛豆腐,成为著名的徽菜;可以加工成酿豆腐,成为著名的客家菜;还可以加工成豆花(又称豆腐脑、豆腐花)、麻婆豆腐、臭豆腐、干豆腐、豆腐皮、茶干、冻豆腐、豆卜……这些食品自然色香味也各异。同一篇课文同一首诗,不同流派来上,也就各异,如果最终殊途同归,万变没离本册本单元语文的“宗”也就罢了,怕只怕背道而驰,

相去甚远;或者各执一端,只得语文教材中之树木,未得其森林。

二是众口很难调。就现在我国的这几种版本的语文教材而言,大同小异,想满足大江南北、五湖四海的学子的胃口,实在众口难调。吃惯了川味的,未必喜欢粤菜,甚至会觉得难吃死了。除非遇到“缺衣少食”者,教材无论提供什么味的语文食材,都会饥不择食。倘若遇到“丰衣足食”者,尝遍天下美食,可能就会对教材中的语文食材挑剔。再倘若遇到食欲不佳者,本就对语文不感冒,可能就会对教材中的语文食材厌之。又倘若遇到偏食者,或喜欢婉约的、或喜欢豪放的、或喜欢简洁明快的、或喜欢瑰丽想象的……尽管我们有诗意语文、情景语文、情智语文、激情语文、简单语文、简约语文、本色语文、绿色语文、文化语文等应对之,恐也难以满足众多的口味。

三是厨艺有高下。各种语文流派中的教师之“厨艺”是有高下之分的。名师就好比名厨,无论什么样的“食材”到了其手中都能烹制出美食。然而,名师就好像名厨一样,是不可多见的。大多数普通教师的“厨艺”还是欠火候的,并不能把教材提供的所有语文食材驾驭,烹制成各色美味佳肴。能烧几个拿手的家常菜者倒是不少,也就程咬金的那几板斧而已。所以,常常会看到无论什么样的课文,要么“一讲到底”,要么“满堂问”,要么“满堂灌”,要么“反复练”,要么“填鸭式”,要么“放羊式”,翻来覆去都是这几种方法。更有蹩脚“厨师”,做出的菜,要么糊了,要么淡了,要么只剩咸味了,要么就是一锅粥、大杂烩,或中看不中吃,或食之无味,弃之可惜,白白糟蹋了许多语文食材!