



法，教者评点时建议把两种都有典故的美食放在一个“专栏”。这些细节，构建了“真实”的虚拟角色。因此，其后走进小巷寻访美食时，他们背负着使命，兴致盎然地动用全身器官感受美食的色香味形。此时的体验活动，虽然没有可以触摸的实物，却在学生的内心形成了真实的生活图景，其后的“品尝”过程虽只在想象中进行，却活色生香。

师：你看到了什么？

生：我看到了臭豆腐，方形的。

师：还有谁也注意到臭豆腐的形状了？

生：不仅是方形的，而且是正方形的。

生：它是正正方方的。

师：注意到没有，刚出锅的臭豆腐……

生：饱满。

生：鼓鼓囊囊的。

生：膨胀的，像一个吹足了气的气球，而且是金黄色的。

师：你还注意到了颜色。

生：它上面浇了一层辣椒酱。颜色是鲜红色的。

生：旁边还放着一大堆的菜……黄瓜条。

师：这个色彩搭配谁来说一说？

生：这道菜是由金黄、鲜红和鲜绿组成的。

师：鲜红和鲜绿，可不可以换一个词？

生：整道菜是由鲜红、金黄和翠绿组成的。

生：像是翠绿的叶衬托着鲜红的花。

师：你看，他展开了想象，这个颜色就美了。

师：你闻一闻。

生：又臭又香的。

生：它是臭中带香，香中带

臭。

师：这句话特别的准确，这是臭豆腐和别的美食不一样的地方。它的这种“不一样”就是这道美食的特点。我们介绍美食的时候就要抓住特点来介绍。那还等什么呀，赶紧尝一口啊！

生：外酥里嫩。

生：香香的辣辣的。

师：有没有蘸汤汁儿吃的？

生：里面的汤溢到嘴里，有时候还会溢出来。

师：他这么一描述就让人流口水了，谁还会像他这样描述的？

生：你一开始吃它还感觉有点臭，可是吃下去就觉得香，回味无穷。

生：只要咬一口，汤汁就会迸出来，迸到满嘴都是。

生：虽然闻着特别臭，但是吃着就容易上瘾，一口也停不下来。

从最初的只能用“方形的”来描述，到最后对颜色、香气、滋味的细腻表达，在教者搭建的一个个“脚手架”的引导下，“美食记者”有目的地动用眼耳口鼻，进行了真正意义上的观察。所谓观察，“不是机械的反映，它不同于观看，而是有目的的，目的就是主体的预期。没有预期，会视而不见。”（孙绍振语）

在指导观察的基础上，我出示了著名作家金曾豪描写的臭豆腐片段。

那是一种“极香的臭”，一种“极臭的香”，一种香臭难分的味道。这种难以言表的味道独特、强烈、极具渗透力，一下子就使人管辖食欲的那部分神经和器官处于亢奋状态。常言道：“臭豆腐，闻着臭，吃时香。”和烘山芋一样，有了这份惹人味的儿，卖臭豆腐是不需要高声叫卖的。有人说这味儿带钩。

如果只买几块吃，卖家就把炸

成金黄色的臭豆腐放在一片绿色的通心叶上递给你。锅边小几上备有红色的辣酱，任你抹去。翠绿、金黄、鲜红组合一处，悦目得很。花几分钱就可获得味觉、嗅觉、视觉三方面的愉悦，岂不妙哉！（节选自金曾豪《蓝调江南》）

我请学生——这些美食记者们鉴赏“资深美食作家”的文稿，圈画出精彩之处，和同一个专栏组的其他记者交流，结合自己要介绍的美食谈启发：

生：（朗读第一句）我觉得作家把臭豆腐那种复杂的香味儿写得很传神。

师：臭豆腐的味道就是特点，这位作家用了整整一小节写，可谓浓墨重彩。他还用什么办法把特点写具体？

生：他还说我们管辖食欲的神经和器官处于亢奋状态，就是非常非常兴奋。吃了臭豆腐，我们的器官兴奋了，神经兴奋了，味蕾也兴奋了。

生：作家还引用了一句俗语来形容臭豆腐的香味。

师：你有没有联想到咱们这儿也有一句俗语？八义集的臭豆腐，“闻着臭，吃时香，吃完一缸又一缸”。俗语也可以帮我们特点写出来。

生：我喜欢这句话：“这味儿带钩”。感觉你在远处闻着这个味儿简直就是在赤裸裸地勾引你了。

生：你闻着这个味道就被钩子勾过去了。没办法不想它，不吃它。

师：你们看，看不见摸不着的香味被这位资深美食作家一写，味儿带钩，这段文字也带钩。

师：这段文字还有哪儿特别精彩？

学生交流描写颜色的语句。

师：其实刚才我们的一位美食记者也已经达到这个水平，请你再



师道

二〇一七年第二期