



泽国小学语文教师王玲燕：

“爱”的教育暖心田



王玲燕在给孩子们上课。

让课堂变成有魅力的地方

谈及小时候的梦想，王玲燕坦言，小学老师对她的影响是最大的。“上大学要选择专业时，我毫不犹豫地选择了小学语文，因为我的理想就是当一名小学语文老师。”如今，王玲燕的梦想已经实现，并且践行得很好。

2003年，年轻的王玲燕大学毕业，被分配到当时的横塘小学任教。刚来第一年，王玲燕就被校方委任班主任。拿着手中沉甸甸的教科书和辅导材料，王玲燕

暗暗下决心：这些孩子，我一定要把他们教好！

人生第一次真正走上讲台，王玲燕既兴奋又紧张。面对一张张求知若渴的小脸，王玲燕深吸了一口气，把预先准备的教案娓娓道来。

“我记得当时学校对新教师还有考核，一阶段下来，还会让泽国小学的老师、教育局的老师过来听课，对教学能力作出评定。”王玲燕说，当时抽到

的课文是老舍的《猫》，为了准备好这次公开课，她泡在书店里查资料、学经验，还准备了不少猫的图片，以吸引学生。“那时候条件没有现在这么好，所有的教学道具都是要自己准备的。”为了让课堂变得更加有魅力，王玲燕反复琢磨着教案，一磨就磨到了凌晨。功夫不负有心人，这节课赢得了听课老师们的一致好评。

“教学大比武”大放异彩

赛，光是市第二教研区就有8所学校，那么多优秀的老师，多达169篇的课文，给了王玲燕不小的压力。“不过，学校领导和同事一直给我鼓励和信心，悉心指导我备课，试讲、修改、再试讲……我终于有了几分安定与自信。”

教学大比武的初赛很快就到了。市第二教研区比赛是提前一小时抽课题，用一个小时的时间备课，再用15分钟模拟上课。模拟上课时，王玲燕抽到的课题是《跨越百年的美丽》。“说实话，当时拿到课题我就心跳加速，足有十几分钟的时间在冒汗。”王玲燕说，因为时间

仓促，很多课文还来不及认真梳理准备，而这篇课文就是其中之一。准备的时间很短暂，王玲燕沉下心，最终确定了教学重点。

功夫不负有心人，王玲燕顺利进入了市赛，但压力也随之更大了。那时，王玲燕抽到的课题是寓言《扁鹊治病》，在学校领导、名师潘老师的悉心指导下，在备课组老师的出谋划策下，在课件制作老师的热情帮助下，大家连夜奋战，设计出了精彩、独特的教案，课堂教学也达到了预期的效果，王玲燕也因此获得了教学大比武温岭市一等奖。

学生生活上的“慈母”

对于学生，王玲燕笑称，自己是“软硬兼施”，课堂上对学生严格要求，但下课后就是学生的朋友、家人。作为一名女班主任，严格管理之余，王玲燕发挥了女性特有的慈母之爱。每到雨天，她总会在班级多说几句，提醒孩子们注意安全，告诉孩子们互相撑伞；每到体育课，她总会往教室多走几趟，课前提醒孩子们把外套脱掉，课后提醒孩子们不要马上开电风扇，以防感冒；每到晨间谈话，她都会反复提醒

孩子们上下楼梯靠右行，楼道礼让不心急，提醒孩子们课间休息要文明，不追逐打闹，不玩危险游戏，食堂用餐要“光盘”，不挑食，不偏食……课上，她要求孩子们“端坐静听”，积极思考；课下，与孩子们来个“没大没小”，聊天侃大山，甚至一起玩耍。这些细小的言行，拉近了她与学生的距离，让学生感觉到了“爱”。有一名学生在作文中这样写到：“有这样的班主任，真好！我很幸福，很快乐。”

本报记者 陈舒丹 文/图

“如果你讨厌学生，那么你的教育没开始就结束了。”在王玲燕的笔记本里，记录着著名教育家苏霍姆林斯基的一句名言。

2003年，王玲燕从台州学院毕业，成为一名小学教师。从最初的横塘小学，再到下郑小学、泽国小学，12年来，王玲燕的学生几乎遍布了整个泽国镇。

作为泽国小学语文教研组长，王玲燕认为，教育的本质就是“爱”。“只要用心去爱孩子，所有的孩子都是可爱的，你就会觉得他们都是‘孺子可教也’。”表扬也好，批评也罢，只是形式不同而已，但爱的本质是没有差别的。

舌尖上的泽国



小巷里的“千里飘香”：酸爽开胃 老少咸宜

本报记者 陈舒丹 文/图

最近，小记家里最常吃的一道菜是“千里飘香”，用温岭方言说，就是“菜带头滚豆腐”，这道菜不仅闻起来芳香四溢，吃起来更是唇齿留香、清新爽口，在夏季食用最是完美不过。

不过，要想让这道菜吃起来美味无比，原料的选择可是非常重要的。经过小记表哥的指点，小记终于在台洛新村的一条巷子里找到这家林记排档，小记家的食材也是采购自这里——千里飘香，回味无穷。

五年潜心研究，酿出美味“千里飘香”

在林记排档里，小记见到了这家店的掌勺大厨林卫祥。据说，店里每天都要卖出十多盆“千里飘香”，所有的原材料都是由这位大厨亲自制作的。

“‘千里飘香’，香味有多浓、口感有多好，关键在于原材料。”林师傅说着，用勺子从密封的泡菜缸中捞出一勺“千里飘香”。还没凑近，一股浓郁的香味便四散在空气中，小记不禁咽了口水。

说起这坛“千里飘香”，林师傅可是经过多年的试验才腌制出来的。“小时候，我就跟家里的老人学了腌制高山菜的方法，经过这些年的积累，终于掌握了盐与菜的比例、腌制的时间。把握好盐量和时间，是腌制成功的关键所在。”林师傅说，虽

然方法学习得早，但他潜心研究如何腌制高山菜，还是从最近五年开始的。

如何腌制正宗的“千里飘香”？“首先要用适量的盐，把高山菜腌制一晚上，等到它们全部变软，就可以封缸腌制了。要注意的是，腌制高山菜的泡菜缸一定要是干净的、密封性好的。把高山菜全部放入缸里后，要马上密封，让它自然发酵两个月。这样，一坛香味浓郁的‘千里飘香’就腌制好了。”林师傅说，腌制期间，最好不要打开泡菜缸，腌制完成后，食用时要用干净的勺子或筷子捞取，千万不能用没洗过的器具触碰这些高山菜，“因为一旦有油碰到这些食材，它们就会全部烂掉，大大破坏了口感。”

把豆腐煮到发泡才入味

作为一道本地特色菜，“千里飘香”十分受食客欢迎。其实，要想做好一盘香味四溢的“菜带头滚豆腐”，除了原汁原味的“千里飘香”，做法也十分讲究。

“猪油、小葱、蒜片、白糖、辣椒，一个都不能少。”林师傅一边做着一边向记者介绍起来。“先在锅里倒猪油，加蒜片炒香。”闻到一阵淡淡的清香后，林师傅马上放入刚从坛子里捞上来的“千里飘香”，用大火翻炒。随后，又加入料酒、白糖、辣椒，迅速翻炒了几分钟。“需要注意的是，这道菜绝对不能加

盐，因为‘千里飘香’本身就比较咸。炒好后，要加入开水煮，用开水煮比用凉水煮口感更好。”林师傅说，加入开水后，水面上会冒泡，要像捞火锅上面的浮泡一样，把这些泡捞干净，然后放入豆腐煮。“豆腐一定要用中火煮6分钟以上，确认豆腐全部发泡了，才会比较入味。光是煮熟，跟把豆腐煮到发泡，口感是绝对不一样的。”最后，林师傅放入少许葱花，一道地地道道的“千里飘香”就算做好了。

“以前都是上了年纪的人爱吃这道菜，因为很多年轻人接受不了它的味道。现在，越来越多的年轻人喜欢上了这道菜，很多客人在我们这里吃完后，还会跟我们买‘千里飘香’的原材料，自己带回家做。”林师傅介绍，这道菜可以开胃，非常适合在夏日里食用，经过发酵的“千里飘香”还富含氨基酸，加上豆腐本身营养丰富，这道菜就成了老少咸宜的夏季解暑开胃菜。

原料

放入辣椒

出锅



王玲燕和孩子们一起玩“盲人摸象”。

革除陋习，

让文明、绿色、环保的

殡葬

引领新风。

——中共泽国镇委员会 泽国镇人民政府 宣——