

经典阅读

汉字寻根

北京市京源学校小学部教师 张文静

经典传承文明,人类文明的成果,很多时候就是通过阅读经典而代代相传的。那么,我们在关注古今中外的经典作品时是否关注到那些构成经典的字符了呢?对于汉字的解读,还从来没有纳入过经典阅读的范畴之中,现在,我们将视角聚焦在汉字之上,引领学生关注汉字的起源,从字源、字理的角度解读汉字,使学生感受到汉字之美,激发学生对于汉字的热爱!

走进微博物馆 寻根溯源

2015年,小学部李校长请来了首都师范大学的崔增亮教授为老师们进行关于汉字起源的讲座。这次讲座让老师们体会到了汉字之美,深刻地感受到汉字是令人敬畏的。因此,教师们也要把这种感受传递给学生们,让他们从小就爱上祖国的文字,让他们知道身为中国人,应该感到骄傲。就这样,京源学校小学部的汉字微博物馆诞生了。

学生们在汉字微博物馆中畅游,看着平日所熟悉的汉字在造字之初的样子,学生们惊叹不已;在细数着汉字的演变过程之时学生们的心灵受到了洗涤。汉字微博物馆激发了学生对汉字浓厚的兴趣,先人的智慧更令他们惊叹佩服。于是,高年级学生们纷纷效仿老师的做法,开始查找一些关于汉字起源以及字源、字理方面的资料,解读令自己好奇的文字。学生对汉字的兴趣与日俱增,他们又对语文课本中出现的汉字进行了梳理、解读,丰富了汉字微博物馆的内容。

高年级学生在参与建设汉字微博物馆的过程中,不仅自己对汉字的起源有所了解,还将自己所了解到的汉字文化传授给低年级的学生。

探索字源、字理 提升素养

走上讲台,我是汉字讲师。高年级的学生在给低年级学生讲汉字文化的时候,

主要从字源、字理两个方面来讲解。既然是去给低年级的小朋友讲课,无论是选择内容,还是查找资料、撰写讲义,都需要付出很多的努力,孩子们忙得不亦乐乎,尤其是在撰写讲义的时候,课本中所有字的演变过程不能够在一本工具书中查找到,孩子们就要查阅多种资料,翻阅大量的文献去考证,以保证授课内容的准确性、科学性。看着孩子们认真的准备,并从中体会到工欲善其事,必先利其器的道理,我相信这是汉字的魅力赋予学生的执着。

汉字小讲师满足了学生“传道”的好奇,同时在授课的过程中还培养了孩子的责任感与使命感,提高了语言表达能力、相互间的合作能力。

解读汉字,领略独特魅力。汉字解读过程所呈现的魅力感染着每一个人,高年级学生每周最期待的一件事就是和低年级的学生分享自己所解读的汉字,带领他们一起走进汉字的历史长河,去叩响智慧的大门。

高年级学生对汉字的热爱在不知不觉中传递给了低年级的学生。一年级的小朋友,在每次听完高年级学生讲解汉字起源以后,都要问一位名叫赵祎轩的男生这样一句话:“哥哥,下次你给我们画什么字呀?”孩子对汉字的热爱之情被点燃了,更可喜的是这份爱还化作了实际行动,他们也学着哥哥、姐姐的样子,像模像样地查找资料,阅读一些关于汉字的小故事,还精心地绘制了关于汉字起源的小报。

在历经了一个学期的汉字寻根活动后,每一个汉字在学生的眼中都是一首优美的诗,一幅美丽的画,学生们在汉字的长河中汲取先人智慧,从《说文解字》到《文字蒙求》,他们沐浴着祖国文字的璀璨阳光,感受着汉字的无穷魅力,在不知不觉中把传承和弘扬汉字文化的重任担当起来。

北京的味道

石景山区麻峪小学六(1)班学生 赵俊杰

走在北京的街头,肯定有很多味道,刺激你的味蕾,不妨去尝一尝,北京的味道。

香

天下第一鸭,就诞生在北京。北京烤鸭,外表诱人的烤鸭,就躺在盘里任我摆布。想先撕下一块香喷喷的鸭肉,香味充满口腔。哈,这就错啦!这种吃法太油腻,吃烤鸭是有讲究的:首先是鸭的季节,秋天最好,因为往往这时才最肥嫩。所谓秋高鸭肥。其次是吃时必须配佐料,两碟烤鸭,必配薄饼和黄瓜条、葱丝;甜面酱等食材和作料,一片酥的鸭皮和一块软嫩的鸭肉,配上菜和酱,饼里一卷,咬一口,太棒了!香!

酸

北京糖葫芦,外表又大又红,惹人喜爱。披着金黄色糖衣的山楂果被一个个串上了竹签,在阳光的照射下闪闪发光,更加诱人。在细细品味糖葫芦皮上的甜,再吃上一口山楂,酸酸的,开胃。酸甜的感觉可真好啊!

臭

豆汁我估计很多外地的小伙伴们都喝不惯。北京是我的第二故乡,离开家乡我就一直在这里成长,对豆汁我也是情有独钟的。豆汁历史悠久,据说早在辽、宋的时候就有了。豆汁的原料为绿豆,有丰富的蛋白质,维生素C,具有解毒养胃清火的功效。经过特殊的做法制成颜色青闻起来臭的豆汁,这是北京的特色小吃,我还向家乡人介绍过它的“臭”呢。

咸

老北京炸酱面!酱的做法很讲究,买肥瘦相当的肉,和酱一起炒,既出油又不腻,炒完的炸酱专门放在酱碗里。面条一定是手擀面,筋道,煮过之后盛在大碗中,在面碗加上绿豆芽、心里美、黄豆等菜码,拌上酱,颜色丰富,垂涎三尺!味溜,味溜,一碗炸酱面就下肚了。

这些是我喜欢的北京美食,是我心中的北京味道。我爱北京!

北大附小石景山学校学生作品集锦: 发往太空的特别礼物

