在线授课师：夜以继日耕耘的『园丁』

罗光奖老师在进行课程研究。（王博 摄）

欧阳老师在上网课。（王博 摄）

记者 王博

自新冠肺炎疫情暴发以来，在线教育着实大火了一把，受到越来越多家长和学生的青睐。

上周，记者跟随在线教育老师欧阳传芳、罗光奖，体验了他们的日常工作，感受这份新兴职业受到追捧背后的辛勤付出与职业奉献。

传统教师触网课堂“喊麦”

“同学们，今天我们学习《树叶旅行记》……”面对冷冰冰的电脑，欧阳传芳声情并茂，她化了淡妆，把自己调整到最佳状态。

欧阳传芳上世纪90年代中期从安徽芜湖迁居宁波，先后在学校与媒体工作了将近20年。2015年，45岁的欧阳传芳二次创业，担任一名作文培训老师。从6个学生开始带起，到如今的几百名学生，靠着家长们“一传十、十传百”的口碑效应，欧阳传芳在宁波小学生作文培训界打出了响亮的名声。

欧阳传芳的“铁搭档”罗光奖，是中学高级教师，全国模范教师。上世纪八九十年代，罗光奖老师的“中学语文教学法”“中学作文教学法”在全国语文教育界产生了较深远的影响，还主编了《初中语文阅读训练设计》《初中作文导引与示范》等语文教学用书并出版发行。退休后的几年来，罗光奖老师致力于小学作文教学研究，与欧阳传芳老师共同创制了“小学作文实用技法八十讲”。

“我们将线上远程教育与线下小班化教学相结合。”罗光奖说，他主要负责课程研发，欧阳传芳老师主要负责授课，面向小学二至六年级的学生，每个年级安排了16个具有代表性的作文题目，兼顾了记人、叙事、写景、状物、抒情、感悟、想象、童话等方面。“这两年，我们还开设了高分速读、四大名著赏析、小学古文阅读理解等课程。”

今年疫情暴发以来，两位老师开始“触网”，把线下课程搬上了网络平台。“起初，我们想着为学生提供方便，后来人气愈来愈旺，甚至省外的一些学生也慕名上网听课。”欧阳传芳说，她和罗光奖两个年纪加起来超过百岁的人，不仅要玩转电脑、手机、平板电脑等各种电子设备，还要学习网络操作，解决网卡问题，甚至在网络课堂上要像网红那样“喊麦”，用聊天弹幕等多种方式活跃在线教学气氛，从而突破不能面对面交流的在线教学瓶颈。

通过网络引导孩子健康成长

前不久，线上老师晒出工资单刷了一波又一波。个别的时薪过万元，甚至超过了网红，其实，光鲜背后有很多不为人知的辛酸苦楚。

“每周，从周五下午到周日晚上，我和罗老师，忙得像个陀螺。我们要给16个班级的孩子们上课。每次课2个小时，有的线上教学，有的线下教学，但无论是面对着冷冰冰的电脑，还是鲜活的学生，我们都必须保持最佳状态。”欧阳传芳说。

在罗光奖看来，网络授课与传统线下有很大不同。网上鱼龙混杂，有人会为了利益而走偏。不过，对于上网的初衷和如何开展网络教学，他和欧阳传芳老师有着清晰的目标。“对我们而言，赚钱不是唯一目的，更希望让孩子们能真正学到一些东西，看到他们的成长和进步。”也正因为如此，他们的网络课程，从不追求人数多，反而会控制人数，以保证教学质量。

“谢谢欧阳老师，孩子作文满分，全班语文第一名！”“我们家孩子的作文在报纸上发表了，太开心了！”“谢谢罗老师，上了您的课后，孩子更加热爱学习了！”……这样的网络留言，欧阳传芳和罗光奖经常会收到。除了平日的教学，其余时间他们要花大量时间备课、录制网络课程、批改作文，还要将一些优秀的学生作文对外投稿。5年来，共有400多篇孩子们的作文在报纸、杂志和网络上刊发。

刚刚过去的教师节，欧阳传芳收到了一条网上私信。写信的是一位母亲，说自己的孩子性格内向，在班级里从来不说话。自从上了欧阳老师的作文课后，开始愿意表达了，话多了，笑容多了，人也慢慢地变得自信了。这位母亲说，作为妈妈，最渴望的不是孩子学习成绩有多好，而是孩子快乐健康地成长、越来越自信，这将会对孩子一辈子产生积极的影响。

这封信，欧阳传芳截图保留下来了。在她看来，虽然在线教育老师与学生相隔万里，但直播间的一句鼓励、一句由衷的赞美，都会在孩子成长路上给予帮助。“一千个人眼中有一千个哈姆雷特，同样的一个问题，孩子们也各有看法。我要做的，就是通过孩子们千奇百怪的答案，发现他们内心所想，并及时予以引导鼓励。”欧阳传芳说，只要用心教课，用心体会，碰不着面的网课也能达到面对面教学的效果。

“讲得好”方能当好老师

近期，记者走访了多家线上线下教育机构，也与多位家长进行了攀谈。调查中，记者发现孩子们除了在学校里上课，课余时间也被各种培训课程挤得满满当当。最多的孩子，一个周末要学习10门课程，午饭和晚饭都是在培训班里吃的。这样的忙碌，鄞州区中和街道居民秦玉权和儿子感触颇深。今年，他决定让儿子上网学习，“有些网课试听了一下，感觉不错，价格比线下便宜一大半，最主要是节约了时间。”

因为听到了很多像秦玉权这样家长的吐槽，罗光奖和欧阳传芳也坚定了上网授课的决心。“我有一个慈溪的学生，从二年级开始，每周六都要由家长起早开车近两个小时赶过来上课，一直坚持到小学毕业。如果那时候我开了网课，或许能给这个孩子节省很多时间。”欧阳传芳说。

在她和罗光奖老师看来，每个人无论从事什么职业，都会成为家长，都有面临操心孩子教育的那一天。而在宝贵的时间里，如何让孩子们在学习之余有一些玩耍放松的时间，这是一门学问。“我们正在努力，希望网课教育达到和线下教学同样的效果。这样一来，孩子们就可以把路上来回奔波的时间节约下来，有更多时间去思考放松，去休息玩耍，去亲近大自然……”

“为了把网课上出效果，很多在线教育老师付出了大量时间与精力，有很多人甚至说不想当主播的老师不是好老师。”在罗光奖看来，当三尺讲台压缩成一方屏幕，老师们也面临了不小的挑战。在线授课并不是老师最费时费力的部分，备课与批改作业才是占据精力的“大头”。“虽然不能和学生、家长面对面，在线授课老师依然要为学生操心，兢兢业业地完成教学，维持教学秩序，完成线上答疑，与家长进行有效的沟通……”

眼下，欧阳传芳与罗光奖老师正试图成为网红。他们告诉记者，从明年起，他们将逐步停止线下教育，并将组建一个团队，用两至三年时间，研究、开发一套小学语文（含阅读与写作）线上教育系统课程，力求“简明、适用、准确、权威”，以让更多学生从中受益。

基层新群体

记者手记

相比传统教育，在线教育通过网络开展教学活动。借助网络课件，学生可以随时随地进行学习，真正打破了时间和空间的限制，对于工作忙、学习时间紧张的职场人和广大学生而言，在线教育可以节约时间，是最方便的学习方式。

现阶段，北上广深等地越来越多的名师名校入驻在线教育平台。在突破时间空间限制、提升学习效率的同时，也可以克服因地域等方面造成的教育资源不平等分配问题，使教育资源共享化，降低了学习的门槛。

记者近期走访了多家在线教育和传统线下教育机构。发现中国在线教育的模式依然只是停留在“一头热”阶段：单纯地把线下学习模式下的课表、教材搬上互联网，对所有的学习者进行毫无差异性的单向填鸭式教学。不过，很多像欧阳传芳、罗光奖这样有教学经验和热忱的老师，也在以直播方式进行教学，相比课程录制，直播课程多了与学生的互动，可以及时根据学生对课程的反馈调整授课进度和知识的深浅度。

与此同时，一些在线教育平台也进行技术创新，以网络云会议的模式开展在线直播教育，让学生和老师面对面。

在线教育正以意想不到的方式，改变传统教学模式，让教育者和受教育者双方有了更多选择，也让教育呈现了更加丰富多彩的内容和形式。（王博）

匠人匠心

郑开元：挖掘家乡“老”味道

记 者 沈孙晖
通讯员 应红鹃 王光旭

今年中秋前后，郑开元制作的宁波老月饼订单如雪片般飞来，忙得他一天要干十七八个小时。“老月饼销售量有10万个左右，销售额40万元。”看到自己精心做的月饼备受大家认可，这名23岁的小伙子累并快乐着。

郑开元是象山西周镇隔溪张村人，家族里三代都是厨师，自小便与美食结缘。“我大学专业是烹调工艺与营养，到迪拜一家米其林餐厅实习过，之后获得了高级厨师、高级面点师称号。”后来，郑开元在上海一家料理店任职。

今年受疫情影响，餐饮业不景气。郑开元索性辞去工作，回到老家。这几年，隔溪张村开了很多民宿，左邻右舍的阿姨向他讨教美食制作方法：“开元，你手艺这么好，干脆在家乡开店吧。”

乡亲的话语触动了郑开元。“我何不挖掘家乡美食，并用专业知识去传承创新呢！”于是，他在西周办了一家糕饼店，并打造蒙溪食语品牌，意为蒙山脚下，缘溪而作，以食为语。

宁波老月饼是郑开元选中的第一个产品。“原以为凭自己所学可以轻松搞定，没想到真正做起来没那么容易。光月饼外的那层酥皮，就花了一个月才找到个中秘诀。”他告诉记者，常规的酥饼是用冷水打的面团，而老月饼要用烫面团做，才能达到效果，“我从做烧饼中得到启发，才找到做月饼酥皮的方法，其间还试用了数十种面粉，最终挑选出一种口感最佳的粉来制作酥皮。”

对于学烹饪出身、对味道敏感的郑开元来说，调制馅料似乎轻而易举。没想到他精选十几种食材搭配调成馅料并做成月饼后，次日馅料就发硬了。不服输的郑开元翻阅了很多书籍，上网查资料，并询问了村中许多老人，再反复试验，终于解决了这个难题：即使过数日品尝，馅料仍能保持酥松。

正当郑开元沾沾自喜时，问题又来了。“妈妈说我做的月饼吃不出她小时候的味道，找不到任何有回忆的点。”这盆“当头冷水”，泼得他透心凉。但郑开元冷静一想：食物不仅要好吃，还要融入情感，可以引发食客的情感共鸣。于是，他邀请妈妈一起研究。

最后，母子俩一致认为问题出在月饼馅中的桂花料上。“起初我用的是桂花酱，单吃味道很好，但是调进馅里，这股味道就消失了。”为此，郑开元和妈妈走街串巷，终于找到了唤醒妈妈童年记忆的糖桂花，将之调入月饼馅中。

不断改进并请老一辈人试吃后，郑开元最终做出了让大家叫好的老月饼。“我本来不爱吃月饼，但你做的月饼我爱吃。”听到有村民如此夸赞，他心中顿时涌起阵阵喜悦，觉得一切努力都是值得的。

从开始研究到成品出炉，仅一个月饼，郑开元就整整花了5个月时间，他也从中获益良多。“我是科班出身，之前一直在高档餐厅工作，往往会忽视民间的东西。但是这段时间的经历，让我懂得高手在民间，好的食材也在民间。”郑开元明白，一种食品能被大众喜爱并广泛流行，成为节日的符号，绝非一朝一夕就能做到。“很多美味不是教科书里写的，也不是在高档餐厅能接触到的，需要亲身经历实践，一点点寻找挖掘。”他颇有感触地说。

中秋过后，郑开元打算再研究新的产品，比如西周很出名的米馒头、灰汁团等。“我希望以食为语，为家乡传统美食‘代言’。”对于未来，他满怀憧憬。

郑开元正在制作月饼。（王惠玲 沈孙晖 摄）

农创客

田海波：让澳洲小青龙在稻田落户

田海波养殖的稻田-澳洲小青龙迎来收获季。（张昊桦 陈朝霞 摄）

记 者 陈朝霞
通讯员 张昊桦 厉迪桑

秋高气爽，海曙区鄞江镇欢田家庭农场负责人田海波沉浸在丰收的喜悦中。今年5月投入的109亩“稻田-澳洲小青龙养殖示范基地”如今迎来了收获季，这几天纷至沓来的“回头客”让他很欣慰。

令人诧异的是，田海波此前从未涉足水产养殖。2007年他大学毕业后，做过设计和外贸工作。2011年，看到当时浙贝母市场行情不错，他毅然回到鄞江镇老家当农民，种起了贝母，这一种便是8年。

投身养殖业，源自去年海曙区农业农村局和浙江万里学院商学院合作开办的培训班。“当时，我前往嘉兴、湖州、丽水等地参观‘稻渔共养’项目，对此产生了浓厚兴趣。”田海波说，正巧海曙区农技站将澳洲小青龙作为“稻渔共养”主要推广品种，他又报名前往浙江省淡水水产研究所综合试验基地考察，深入学习澳洲小青龙的育苗、养殖以及越冬培育等知识。

去年年底，田海波说干就干，投入约100万元，开垦了8块稻田，为应对澳洲小青龙育苗对养殖用水的较高要求，还新建了8个温室大棚、1个净水池，开始育苗。

让田海波没想到的是，今年4月，一场大风吹倒了农场内还未加固完成的温室大棚，澳洲小青龙的育苗基地近乎“全军覆没”，这让他有了放弃的念头。“育苗基地受损，不仅导致幼苗投放时间延后，而且其规格、产量也会受到影响。”田海波说，经过一个晚上的思考，他安慰自己，创业开局不利不能成为自己放弃的理由，“大不了失败了，再回到老本行种田去。”

今年5月初，田海波往稻田里投入22万尾澳洲小青龙，正式建立109亩稻虾共生示范基地。“澳洲小青龙口感Q弹爽嫩，要养好，关键在于水质控制。另外，饲料也很重要。”田海波主动请教省、市专家，积累了不少经验，“饲料方面，除了使用菜籽饼外，我采纳了技术人员的建议，每三四天投入新鲜带鱼、鲳鱼等动物性饲料，给田间的澳洲小青龙‘加餐’；每个星期再喂食胡萝卜丝，补充维生素等营养。”

功夫不负有心人。9月底，田海波农场的澳洲小青龙单只平均重量达到81克，在海曙区6家示范基地评比中位列第一。田海波介绍，“纯天然绿色无公害”是澳洲小青龙的一大亮点。稻田套养澳洲小青龙后，一般用有机肥、菜籽饼等代替普通化肥为水稻提供养分，同时有机肥成为澳洲小青龙的饲料；而澳洲小青龙的排泄物又能为水稻提供养分，形成生态系统循环。在稻田防虫害方面，所有试验田采用物理防治方法，避免打农药影响虾苗、水稻及水质。

“目前，我们澳洲小青龙的礼盒装已销售了1800盒，顾客口碑好，市场反响不错。”田海波算了一笔账，“澳洲小青龙平均亩产约75公斤，每亩收入有1万元，过阵子晚稻丰收，还将获得一笔收入。”

田海波表示，试验田的成功保证了创收，同时也提升了周边种植户对于稻虾共生养殖的兴趣。近年来，随着农业种植劳动力、土地租赁、物资成本的提高，单纯种粮农户收益下降，而“稻渔共养”成为打破这一僵局的尝试，“我会和周边农户一起优化技术，让明年秋季的澳州小青龙产销再上新台阶。”