

在常州市戚墅堰高中(省常中分校),教师“人人有课题、个个做研究”

追求卓越,构筑“力行”发展共同体



市教科院专家来校调研

本报讯(毛翠娥 尤佳 赵洁 图文报道)近日,常州市戚墅堰高级中学(省常中分校)被评为常州市第七批教研基地校。这是戚高中本学年继获得市“好教师”团队中期考核优秀的又一阶段性成果。

建校6年来,戚高中一直把师资队伍作为学校重点工作。基于“一院三营计划”,学校认真做好教师三年发展规划的落实,出台了一系列管理制度,规范教师的教育教学行为;完善健全评价机制,激励教师提高教育教学质量;充分发挥校外优秀教师“传帮带”作用,内引外联、共同促进,极大地推进了全校教师的快速成长。在校内外专家、名师的共同推进下,学校现已初步形成以正高级教师、特级教师后备人才、市学科带头人、市骨干教师、市优秀班主任、市优秀教育工作者等为核心力量,以市教学能手、市教坛新秀、校优秀青年教师、校优秀班主任为基础的优秀教师队伍。

戚高中始终强调“以研促教,以教兴研”,提出“科研兴师、科研兴教、科研兴校”的发展思路,形成了常态化、校本化的教科研工作特色,提高教育科研的实效。几年来,学校在教科研工作方面取得了可喜成绩,常州市创新创优项目《建设“存诚书院”,造就东区名片——常州市戚墅堰高级中学教师队伍》为常州市戚墅堰高级中学教师队伍“新主张”》为学校年轻教师的发展提供了优质途径;江苏省“十四五”基础教育内涵建设项目《高中地理场域化学习基地》的正式立项,成为学校地理学科优质发展的一个省级重点平台,促进学科组乃至辐射全市高中地理学科,实现教师的迅速成长;由各部门、各年级组和教研组共同参与的常州市前瞻性重点项目《OMO模式下的精准教学与个性

学习的行动研究》,有效推进了教师信息化教学以及个性化精准教学的能力提升,2023年以优秀等级结项;常州市拔尖创新人才项目《微生物与分子生物学探究实验及应用——戚高中拔尖创新人才项目答辩》为生物教师的深度研究提供了一个高位平台。

2024年度,戚高中又成功立项省十四五规划课题“苏教名家”专项课题1项、省教研课题1项、省教师发展“卓越教师培养对象”专项课题1项。目前,在研省课题5项,在研市规划课题6项,在研市级备案课题10多项,初步形成了省、市、校三位一体的教研立体网,充分发挥了研究生学历占比近70%的师资优势。在课题、项目等研究中,教师的教育教学成绩也获得很大提升。该校教师在省市优质课或者教学基本功竞赛中获一等奖20多人,获二、三等奖60多人。教师在核心期刊、国家级期刊和省市期刊发表论文近200篇,在各级各类论文评比中获奖200多篇,在国家、省、市各级各类案例、课例征集中获一、二、三等奖50余项。

“教师是学校建设的第一资源。”校长任惠宇表示,作为一所创办6年的年轻学校,学校坚持立德树人,重视文化建构,树立引领教师在跨科融合中协同共进的发展理念。着力打造“力行”好教师群体,形成自下而上践行教师自主成长模式、规划引领下的教师梯队成长格局,打造“力行”学术共同体,为新建高中校积累师资队伍建设经验。

展望未来,学校将继续完善《常州市戚墅堰高级中学“存诚书院”教师成长方案》,基于“一院三营计划”,营造浓厚的教科研氛围,“人人有课题、个个做研究”,建成一支结构合理、素质优秀、有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心的教师队伍。

“铁骆”萝卜干:

一种味道,四代传承

■本报记者 周静
王锐 图文报道

已有近千年历史的萝卜干是常州人味蕾深处的乡愁。这道小菜有四大特点,香、甜、脆、嫩,以其美味留在一代代常州人的唇齿间。

历史悠久,薪火相传

说到常州萝卜干,最负盛名的由运河两岸的北港、新闸等地所出。依靠当地特有的土壤和水质,出产的红萝卜口感甜嫩,加上独特的腌制工艺,孕育了多个远近闻名的萝卜干品牌,“铁骆”萝卜干就是北港萝卜干的代表之一。

“铁骆”萝卜干由原北港乡骆家塘的骆桂生始创于1952年。他勤劳敦厚、心灵手巧,经他手工腌制的萝卜干色泽光亮、香脆鲜嫩、嚼之生津、余味悠长,如今已传至第四代传承人骆远。

初见骆远,记者很难将眼前这个时尚小伙与老字号联系在一起。谈起与萝卜干的渊源,骆远说:“当初我也是情非得已。”2019年,父亲突然过世,23岁的骆远完全没有做好准备,就扛起了这份家业。“其实,我原本并不想接手,可这个传承了几十年的老字号,倾注了骆家几代人的心血,我怎么忍心就此放弃?”

一句“不忍心”,注定了他要在从小闻到的萝卜干味里继续打拼。无论是情感驱使还是家族使命,骆远要传承的,正是常州萝卜干那份特有的味道。

选材考究,口味独特

作为“铁骆”萝卜干传统制作技艺的第四代传承人,骆远



对萝卜腌制的技艺从小耳濡目染,深知如何才能做好一缸香甜味美的萝卜干。

他说,他这双手挑萝卜、切萝卜都很在行,厚厚的茧子就是最好的证明。萝卜首先要挑选鸭蛋大小、掂起来有分量的实心萝卜,然后就进入最考验人的切片工序,一片的厚度2厘米左右——太厚不入味、太薄不好吃,一天要切500千克左右。切完萝卜紧接着要下缸初腌,50千克萝卜摊开后撒上一层粗盐,一层层往上堆,到第二天,水分出来后就可以拿出来晾晒,通常要晒三个晴天,直到用手将萝卜卷起来可以自然弹开,才说明晾好了,可以再入缸进行第二次腌制。腌制过程中,还要手动翻缸,每天翻过来压紧、再翻过去压紧,让萝卜的辛辣味完全消除,直到产生香味,才算是腌好,可以封缸发酵。半个月后,香甜脆嫩的萝卜干就能上桌了。

一系列讲究的纯手工技艺,让“铁骆”萝卜干传承、发展和壮大。数十年来,铁骆食品厂生产的萝卜干,获得第三届江苏省园艺博览会二等奖、2006年江苏旅游商品博览会“最受欢迎的江苏旅游商品”等多项荣誉,成为我市农产品加工特色产品,深受消费者喜爱。

守正创新,焕新活力

骆远不仅熟悉萝卜干的

每一道制作工序,还在传统的味道里加入了年轻人的喜好,在传统的销售渠道外加入了淘宝、天猫平台,让老字号萝卜干成为网红产品,“铁骆”萝卜干拼多多旗舰店的销量一直稳居同类产品榜首。

为增强萝卜干对年轻人的吸引力,骆远按照创新思路,开发了“小萝卜头”五香萝卜干,挑选小红皮萝卜整个腌制,少糖少盐,口感上更接近休闲食品。推出两年,销售份数已占20%,成为铁骆食品成长最快的产品。

在品牌、包装、销售等方面,骆远也持续注入新理念。包装方面增加便携装设计,销售方面从自产自销到以销定产,让专业的销售渠道做销售,将企业的主要精力放在扩大产品生产上。在他的主导下,铁骆食品厂与无锡、常州多家大型经销商合作,产量较往年翻番,依然供不应求。

骆远没有谈起什么了不起的目标与理想,只是默默坚持着自己认为必须做的事。或许,他就是鲁迅笔下那种“埋头苦干的人”。又或许,这就是传承与坚守的自然状态:内心平和,脚步平稳,方能行稳致远。



响应国家化肥、农药“双减”号召

天目湖镇茶企与省农科院达成科研项目合作

本报讯(郝燕波 吴叶飞 章慧源)28日,天目湖镇茶企溧阳天目湖弥乐生态农业发展有限公司(弥乐茶场)与省农科院签订横向科研项目合同。

据了解,弥乐茶场积极响应国家茶园化肥、农药“双减”计划,计划在其位于天目湖镇稻场埠的茶园率先应用新型茶树病虫害防控技术。省农科院科研人员将利用马氏网、灯诱采集等手段,对茶园的病虫害发生规律进行监测调查,同时

试验并评价各类生物防治用品的控害效果,以及对茶叶品质、营养、风味的影响,结合调查数据定制开发茶园生物防控技术实施方案并形成技术应用体系。

弥乐茶场经理姜云达告诉记者,前期进行部分试点,后期将推广至全园,致力于利用绿色防控技术,打造“有机茶”的示范基地,期待为“天目湖白茶”的品质提升起到带头作用。

今年4月,溧阳举办天目湖白茶地理标志授权发布会,天目湖镇23家茶企获得授权。近年来,天目湖镇规模茶企在政府引导下,以白茶标准化生产、茶园生态栽培、茶园天然免疫诱抗剂的开发和应用和各大科研院所开展产学研合作,“天目湖白茶”已经成为溧阳的特色名片,溧阳被评为“茶业百强县域”“茶产业规模化发展示范县域”。