

“双减”大家谈第二期

本期主持

陈晓璇
羊城晚报社教育健康部副主任
羊城晚报社教育发展研究院执行院长

本期嘉宾

王建辉
广州市天河区教育局副局长

陈峰
广州市民办教育协会会长、华美英语实验学校总校长

陈先哲
华南师范大学教育科学学院教授

“双减”是“小切口推动大改革”

改革不能一蹴而就
期待更多元的教育评价方式

策划/统筹 陈晓璇 姚铁懿 文/何宁

新学期来了，“双减”政策也正式落地。在具体的贯彻落实中，如何平衡好“学生的需求”、“教师的负担”和“家长的责任”这三方面的关系？在羊城晚报社、华南师范大学教师教育学部、省级中小学教师发展中心指导下，由校外喵特约、广东省中小学校长联合会与羊城晚报教育发展研究院联合策划推出《“双减”大家谈》系列访谈节目。本期请来的三位嘉宾分别从教育行政部门、学校和专家三个角度各抒己见，观点精彩纷呈。

1 “双减”后对课后托管更加优化
提倡更加多元的教育评价方式

羊城晚报：你们从各自的角度出发是如何解读“双减”相关细则和措施？

王建辉：“双减”后，我们要对课后托管更加优化：一是扩大覆盖面。以前主要是公办小学有课后托管，现在除了公办小学外，公办初中和民办小学、民办初中也要纳入；二是托管的要求会更加严格，必须是“5+2”，每天2个小时的课后托管基本要让孩子先在学校把作业做完，要有老师现场答疑，尽量不要把作业带回家。

陈峰：我对“双减”的理解就是“减”和

“提”：减掉校内外过重的负担，提升校内的教学质量和服务质量。广州的“双减”细则里我印象最深的是支持教学创新，我觉得运用信息技术去精准教学和精准学习，这是一个大有可为的空间。

陈先哲：我觉得“双减”最主要是“减”，不仅要减掉过重的学业负担，还要减掉过去这种“唯分数”、“唯升学”的单一评价方式，提倡更加多元的教育评价方式。如果这种评价方式不变的话，家长很容易把减掉的校外培训需求转嫁到学校，这会让学校有不能承受之重。

2 如何平衡好学生、教师和家长的需求
考验着每一位校长的智慧

羊城晚报：增加了课后托管，老师会不会比以前累很多？

王建辉：这是“双减”反响较大的问题，如何平衡好“学生的需求”、“教师的负担”和“家长的责任”这三方的问题，特别考验校长们的智慧。“双减”是要减轻家长过重的负担，而不是减掉家长该承担的责任。

对于教师来说，“双减”的目的是为了提升教学质量，是希望老师们更重视校内的教学和研究，让孩子们能够在学校学得更好，我们希望学校可以有更加人性化的管理，比如教师轮值、教师工作时间弹性，要保证教师的正常休息时间，如果影响到老师正常的备课和教学教

研，那就违背了“双减”的初衷。

陈峰：关于教师负担的问题，我想分享一下自己去加拿大做访问学者观察到的情况。加拿大的中小学下午3:30就放学了，学校也提供校内托管服务，但只有小部分老师留在学校，类似于老师轮值，但与此同时，另一支专门负责孩子课后托管服务的队伍进到学校，这支队伍是教育局购买的第三方服务，提供作业答疑、素质类课程等。值得一提的是，这支队伍里还包含着一群志愿者，他们由大学生、高中生、高中老师组成。我觉得教育局可以参考这种方式：一是向社会购买服务，二是让大学生群体进到学校来试点教学或辅导学生作业。

3 家长焦虑的根源在于不确定性
学校应该用自己的专业去引领社会

羊城晚报：“双减”很重要的点是要减轻家长的负担和焦虑，你们认为，家长焦虑的根源在哪里呢？

王建辉：因为孩子的未来不确定，对于不确定的东西，都会比较焦虑，都希望孩子有美好的未来。但是，家长对于优秀的理解可能较片面，可能大多数家长认为的优秀就是成绩好。在如何培养优秀的孩子方面，很多家长的做法也是片面的，以为花了更多时间做题和学习就可以让孩子优秀。刚才陈教授讲得非常好，我们的评价方式确实要改变了，家长也要改变对孩子的期望和认识。

羊城晚报：我们可以做些什

么来缓解家长的焦虑呢？

王建辉：首先，学校应该用自己的专业去引领社会，引领家长，引导家长树立正确的教育观。其次，学校和老师还要用行动去证明给家长看，优秀的孩子就是五育并举，全面发展的孩子分数也不会差的。

陈峰：我们的学生从入学开始，老师就会让他们举起自己的右手，并告诉孩子们，五育并举在每一位孩子的手上自己“掌控”了：“我们五个手指头，拇指表示身体健康第一，食指表示做人的品行，中指表示学业水平，无名指表示个性爱好，小指表示幸福自己、快乐自己的能力，这些全部掌握在你们写字的手上。”

4 素质培养或职业教育
是校外培训机构可尝试的两条转型赛道

羊城晚报：此次“双减”很重的一项内容是规范课外培训机构，请问陈峰校长，您作为广州市民办教育协会会长，民办教育协会该如何正确引导这些机构往正确的发展方向呢？

陈峰：我觉得主要有两方面值得我们去引导：一是校外培训机构的规范问题。希望借这次“双减”的契机，要所有的培训机构一起接受整治让其规范化，才能科学合理地为学生和家长提供合法合规的服务，这也是我们期待的一种良好的校外培训生态。二是学科类培训机构转型的问题。不少机构已经或正在从学科培训往素质培养

方面转型，比如语言素养、思维认知的素养、审美的素养、心理健康调适的素养等都是方向。

羊城晚报：陈教授，您觉得校外培训机构该如何规范呢？

陈先哲：我觉得校外培训机构除了往非学科类的素质方向转型外，还可以关注一下职业教育的赛道，因为国家一直希望建立现代化的职业教育体系，但目前发展比较薄弱，校外培训机构这些年在如何提高学生的成绩方面积累了丰富的经验，如果有条件的话，可以顺着国家主导的方向转战职业教育，为我国职业教育的发展尽自己的努力。

5 “双减”不能急于求成
改变的是整个社会的教育态势

羊城晚报：新学期开学，“双减”就要从纸上落到现实了，对于“双减”的具体落实，你们有什么样的建议？

陈峰：我觉得大家不能急于求成，别想着一开学，政策落地了就能成功，这是整个社会教育文化传统和老百姓教育方式习惯的一种改变。关键要满足三个要素：抓住核心线索、及时给予反馈、得到奖赏。“双减”是任重道远的一件事情，改变的是整个社会的教育态势，这需要全社会去努力，并且要长期的努力才能取得很好的效果。

王建辉：“双减”政策的落地是非常好的一件事情，但是无法一蹴而就，需要时间。在这个过程中，特别希望家长能够理解“双减”背后的意义和价值，以及对孩子成长的意义和价值，积极配合和支持学校的“双减”工作，只有校内外一起努力，才能够真正有效落实。

陈先哲：“双减”是“小切口推动大改革”，是非常刚性的政策，将对改变我们整个教育发展观起到很重要的作用，但是我希望它能够创造一个更大的空间，让更多有情怀的校长、老师、家长都能够有更多的空间去实施自己的教育理念，只有这样，我们的教育才会变得更加多元，更加有活力，我们的教育改革才会真正取得成功。

专题
舌尖上的帮扶！
炭烧红薯流心月饼上市

炭烧红薯流心月饼
胶原蛋白含量更高，为了更好地利用这一产品，广州酒家集团的粤式点心大师团队经过反复推敲、精心研发，终于成功制作出美味可口的雪莲子奶酥月饼。据悉，这款月饼皮薄酥香、口感甘沙醇香、咀嚼Q弹软糯，是中秋佳节团圆其中一款必备的健康美食佳品。

广州酒家另一款月饼新品——炭烧红薯流心月饼，主材选自梅州市五华县的名优产品高山红薯。据介绍，当地的种植区域水土纯净，富含有机质土壤，还有来自五华益塘水库的水进行灌溉，红薯提供了绝佳的生长环境。

据悉，五华高山红薯品质优良，煮熟后呈鲜明的橘黄色，质地细腻绵柔无渣，香甜粉糯，软硬适中，具有明显而独特的地域特征，其独特的风味很容易让人吃过不忘。

广州酒家厨师团队制作的炭烧红薯流心月饼外形饱满，色泽金黄，口感绵滑，香酥独特，甜度适中，大厨甄选优质红薯制成的细腻香滑红薯流心内馅，洋溢着大自然的清新气息。

(文/杨广 图/商家提供)

消费帮扶是巩固拓展脱贫攻坚成果的重要举措，广州酒家集团作为“老字号”国企，为了庆祝中秋节，今年该集团结合贵州毕节的当地特产皂角米以及梅州的五华特产高山红薯，推出雪莲子奶酥月饼和炭烧红薯流心月饼礼盒，在为食客带来新鲜口味的同时，又可以与市民一道为消费扶贫出力。

据悉，贵州毕节出产的双荚皂角米颗粒饱满，植物胶原蛋白含量比同类品种更高，经过广州酒家集团厨师团队的匠心工艺，融入广州酒家皮薄酥香的奶酥月饼，成为甘沙醇香、Q弹美味的时尚健康食品。

皂角米亦称雪莲子，含有丰富的胶原蛋白和膳食纤维，氨基酸种类齐全，有“植物燕窝”的美誉。皂角米泡发加热膨胀后呈胶质半透明状态，闻起来有股独特的清香，吃起来口感清爽糯糯。

贵州毕节织金县出产的双荚皂角米是经中华人民共和国农业部认证的农产品地理标志产品，颗粒饱满，植物

为食猫手记

文/图 羊城晚报记者 邓伟东

作为一个好吃之人，可能经常会被问到：“你最喜欢吃什么地方的菜？”于一般人而言，这个问题貌似非常容易回答，但对于一些资深的美食爱好者又或者是“食遍天下”的老饕来说，反而有时会犹豫了。

因为在他们心目中，好吃的东西如今边界逐渐变得模糊，互相融合已成为不可逆转的潮流。你中有我，我中有你，只要味道足够好吃，全国各地、世界各地的人都喜欢，那才是真正美味佳肴。

曾几何时，大家都在寻找最正宗、最地道的美食，基于猎奇心态也好，要融入当地真正生活也罢，最后能流行起来，走出村镇、走出特定区域、迈向世界餐饮界舞台的，其实都是好吃的东西。别以为最地道、最正宗才是最美味，能让绝大部分人接受、喜欢的食物，那才叫真正的美味佳肴。

君不见最近几十年，粤菜、川菜在全国各地乃至世界各地，都有它们的身影，即便是原本不太起眼的兰州拉面、沙县小吃，都不经意地走进你的日常生活菜单，其实这就是这个道理。在资讯发达、“行走”便利的时代，只要你的东西足够好吃，“走遍天下”绝对不难。

可能不少人都有过这样的经历，即便自己对这个东西非常抗拒，出于好奇，也会鼓足勇气去试一下某些地方当

美味无边界



地人爱得要死的特色食品，比如，经过简单处理，把鲱鱼装入罐头中任其自然发酵，散发恶臭、味道偏酸瑞典的鲱鱼罐头；又比湖南臭豆腐、老北京豆汁、云南鱼腥草、日本纳豆……试过之后，有些人爱了就是爱了，但相信更多人会表示：“没吃过肯定后悔，但这辈子吃过一次就够了。”

这类怪味食品，却只能在当地肆意品尝，在别的地方却很难找到，原因很简单：只有为大多数人所接受的美味才

能走进世界各地大厨们的视野，才会走下我的餐桌。

近几年，广州不少餐厅无论是中餐、西餐，不少厨师都在刻苦钻研，向地域融合、精细化发展，别以为餐费每位动辄上千元的高级餐厅如此，大众化餐厅亦然。他们都在寻求在地道基础上不断求变，不断改良和优化，在味道和情感上不断拉近与各地食客的距离，让自己的受众面更广，让好口碑得以广泛传播——这是好吃之人非常乐见的！

信息台

中秋“味”至
悦栈花胶燕窝月饼先行

简洁的外包装其实内有乾坤：月球灯、折扇、饼盒插画别具匠心；“宝盒”内一把扇子“开合千年”记录沧海桑田；嫦娥与登月宇航员对话，中华儿女手握有摘星豪情——“欲上天宫揽明月，共邀嫦娥舞一曲”。

据悉，该月饼盒的包装设计灵感源自庄子《逍遥游》——北冥有鱼，其名为鲲。明月当空，鲲鹏遨游于苍茫云海间，营造出静谧、浪漫、奇幻的世界。最大亮点莫过于月球灯的设计——寓意连“月亮”都能摘下来，明月予你，相思予你。精致的月球灯启明开关便能沐浴于月光之下，若你在水边，更有“海上生明月，天涯共此时”的感觉。

打开悦栈花胶燕窝月饼的礼品盒，呈现在眼前的是“悦宝盒”花式效果，

发的燕窝花胶月饼，有两种口味的饼皮可供选择：传统广式糖皮与新式日本桃山皮。传统广式糖皮，有时饼皮会比馅料好吃，经过淡化后细腻香甜，口感酥软；新式日本桃山皮色彩鲜艳，“颜值”给力。悦栈作为鲍参翅肚滋补膳食专家，每款燕窝月饼都能看到燕窝拉丝效果及Q弹感觉。

一壶好酒，一轮明月。或许，中秋佳节正是你与家人团聚的欢乐时光，赏月、品尝月饼共度佳节；或许，你远在他乡，为家人寄月饼，送上一份思念。此时，月饼就最能表达你的心意——浓浓的，满满地包裹进小小的月饼里；阖家赏月时，吃着溢满爱意的月饼，何等幸福！



悦栈花胶燕窝月饼 图/商家提供

无月饼，不中秋。每年的农历八月十五中秋佳节，是家人团圆吃月饼、品茗、赏月话中秋之时。香酥可口的中秋团圆月饼寓意吉祥和团圆，也是中秋佳节不可或缺的主角之一。

悦栈的花胶燕窝月饼时尚与颜值并存，品味与口味兼得，是高端与奢华的结合。

打开悦栈花胶燕窝月饼的礼品盒，呈现在眼前的是“悦宝盒”花式效果，

商家秉承传统文化与创新思维研