

本土饮食视角下海南清补凉课程资源开发实践

王司静¹ 史嵩妍¹ 王莹²

1. 青岛恒星科技学院, 山东 青岛 266041

2. 山东华宇工学院, 山东 青岛 266199

摘要: 基于海南自贸港建设背景, 本研究以《3-6岁儿童学习与发展指南》“社会文化适应”核心素养为指引, 聚焦海南传统饮食符号“清补凉”, 以海南某省级示范幼儿园作为研究基地, 开展18个月的实地研究, 通过行动研究法构建“环境-活动-课程-评价”四位一体的文化传承生态系统, 形成了包含三个层级的课程实施框架: 创设“五感沉浸式”文化场域(融入AR技术还原传统制作场景); 开发“食育+”跨学科主题活动包(涵盖健康、语言、社会、科学、艺术五大领域); 建立“家园社协同”资源网络(创新“文化传承人”培养机制)。进而为幼儿园本土饮食文化教学资源开发提供可复制的范式, 为乡村振兴背景下的幼儿园传统文化教育提供了可操作的范式参考。

关键词: 本土饮食文化; 幼儿园课程; 文化传承; 清补凉; 资源开发

0 引言

《幼儿园教育指导纲要》强调“充分利用社会资源, 引导幼儿感受祖国文化的丰富与优秀”^[1], 《3-6岁儿童学习与发展指南》进一步指出“运用幼儿喜闻乐见的文化载体开展教育活动”^[2]。海南“清补凉”作为兼具食疗价值与文化记忆的饮食符号, 其原料配方体现“药食同源”智慧, 制作工艺蕴含劳动教育契机, 食用习俗承载社群文化基因, 具备独特的教育开发价值。本研究以海口市某省级示范园为实践基地, 通过行动研究法, 探索清补凉文化资源转化为幼儿园课程资源的具体路径, 为民族地区幼儿园文化育人提供案例参考。

1 创设学习环境, 培育清补凉教育沃土

幼儿园环境是幼儿学习和成长的重要教育资源。遵循《3-6岁儿童学习与发展指南》的精神, 以幼儿发展为中心, 在环境中渗透清补凉元素, 充分发挥环境的隐性教育功能。这主要包括园所公共环境和班级活动环境两部分的创设。

1.1 公共空间的符号化建构

基于《3-6岁儿童学习与发展指南》对环境创设的要求, 本研究通过符号学理论将清补凉文化转化为可视化的公共教育资源。在园所层面, 以“历史溯源—制作工艺—营养价值”为主线构建三维叙事空间: 主题墙采用“实物投影+数字互动”技术, 幼儿轻触墙面即可触发AR动画演示海南清补凉从宋代“椰子酒”演变的历程; 互动区设置“五感体验站”, 整

合可触摸的食材模型(如仿真椰壳、可拆卸红豆荚)、嗅觉识别装置(散发香草气息的胶囊)及声音互动墙(录制海南方言清补凉叫卖声); 图书角引入“立体阅读系统”, 配备AR绘本《东坡清补凉》和触控电子书《椰林百宝箱》, 支持幼儿通过扫码聆听黎族老人讲述清补凉传说。此类符号化设计将抽象的文化概念转化为具象的互动节点, 实现《幼儿园教育指导纲要》中“隐性课程资源最大化利用”的目标。

1.2 班级环境的情境化再造

在班级环境创设中, 教师团队运用“文化场景再造”策略构建动态学习空间: 教室以“一轴三带”布局展开, 中央悬挂3D打印的清补凉主题浮雕壁画, 两侧设置“传统工艺走廊”(陈列石臼、椰刨等工具的微缩模型)和“现代创新展区”(展示分子料理技术制作的清补凉冻干粉); 活动区角实施“时段式功能转换”, 晨间为“清补凉故事剧场”(幼儿通过磁贴道具演绎制作工序), 午间转为“创客工坊”(使用智能秤、电子秤进行食材配比实验), 离园前开启“感官实验室”(对比不同基底的口感差异)。这种“时空折叠”的设计突破了静态环境限制, 使班级成为承载文化传承与探究创新的复合空间, 契合《3-6岁儿童学习与发展指南》对“幼儿主动参与环境创设”的要求。

1.3 动态环境的技术赋能

本研究创新性地将教育信息技术融入环境创设, 构建“虚实融合”的沉浸式体验场域: 在公共区域部署“清补凉文化长廊”, 通过物联网传感器连接园所食堂实时数据, 幼儿扫码

即可查看当季清补凉食材的种植基地影像;班级活动区配备“智能料理台”,集成压力传感器(监测石臼研磨力度)、pH试纸电子读数屏(分析椰奶酸度)等设备,将传统制作工艺转化为可视化实验;开发“清补凉文化数字孪生系统”,利用VR技术还原黎族“三月三”清补凉祭祀场景,幼儿佩戴头显设备可完成虚拟食材采集、灶台操作等任务。此类技术赋能不仅提升环境交互深度,更通过《教育信息化2.0行动计划》要求的“数字化学习创新”路径^[3],实现饮食文化教育的现代化转型。

2 多感官开展教学活动,感受清补凉文化内涵

多种形式的教学活动,能够让幼儿在亲身体验和互动中感受清补凉的文化内涵和魅力,激发他们对家乡文化的热爱和自豪感^[4]。同时,多形式教学活动也有助于培养幼儿的观察能力、动手能力和创新思维,为他们的全面发展奠定坚实的基础。

2.1 味觉解码:开启文化认知初体验

开展“盲品探秘”活动,组织幼儿闭眼品尝不同配方的清补凉(椰奶/糖水/冰沙基底),引导绘制“味道雷达图”记录甜度、温度、质地等感官体验。还可以结合海南“三月三”节日食俗,引导幼儿对比清补凉与黎族“芭蕉叶饭”的味觉差异,理解饮食与地域生态的关系。结合《3-6岁儿童健康教育指导》要求^[5],在品尝过程中渗透饮食安全教育,如通过实物对比让幼儿辨识新鲜椰肉与变质食材的差异。

2.2 口述表达:建构文化叙事能力

采用“故事工坊”教学模式,首先由教师讲述苏东坡改良清补凉的历史典故,继而引导幼儿通过“故事骰子”(印有食材、器具、场景等要素)创编个性化清补凉故事。引入“故事山模型”教学法,帮助幼儿梳理“起源-发展-创新”的故事脉络,强化文化传承的时序性认知定期举办“清补凉文化小讲堂”,鼓励幼儿用海南方言分享家庭食谱,培养双语叙事能力。

2.3 视觉表征:深化文化符号理解

实施“三步创作法”:观察记录(写生传统制作工具如椰子刨)、解构重组(用几何图形表现食材结构)、创意表达(绘制未来清补凉概念图)。通过“罗兰·巴特符号学”分析幼儿作品中椰子、红豆等食材的象征意义,揭示饮食符号背后的文化隐喻。借鉴高宽课程评价体系,建立“色彩运用-符号表征-文化元素”三维度评价量表,定期举办幼儿画展并出版《童画清补凉》作品集。

2.4 触觉探索:培育劳动文化认同

创设“小小传承人”工作坊,提供传统石臼(捣花生)、椰壳量杯(称食材)、竹编筛

具(滤椰浆)等非遗工具。开展“老字号清补凉工作坊”,邀请第三代传人现场演示古法制糖技艺,对比现代工业化生产流程。通过“四阶技能习得”路径:工具认知→单项操作→协作生产→创意改良,记录幼儿从制作“基础款”到发明“彩虹分层清补凉”的创造过程,培养工匠精神。

2.5 听觉创编:实现文化创新表达

组建“清补凉童声剧团”,将制作工序编成劳动号子(如《磨椰谣》),采集食材处理音效制作电子音轨。采集海南八音器乐采样,通过频谱分析软件解码传统节奏型,引导幼儿进行“清补凉电子民谣”再创作,还可以开展“古诗新唱”活动,用琼剧板腔演绎《悯农》等与饮食文化相关的诗词,如在《椰子咚咚》乐曲中融入椰壳打击乐伴奏,实现传统文化与现代艺术的跨时空对话。

3 清补凉文化多维渗透:构建“食育+五育”融合课程体系

本研究基于《3-6岁儿童学习与发展指南》“促进幼儿全面发展”要求^[6],通过跨学科课程设计实现清补凉文化的深度融入。借鉴葛晓英“本土文化教育园本课程建构逻辑”^[7],构建包含五大实施路径的课程框架:

3.1 清补凉融入健康领域

基于运动心理学“具身认知”理论,将传统劳动动作转化为促进前庭觉发展的体能训练^[8]。开发“清补凉闯关大作战”主题体能游戏,将传统石臼捣浆动作转化为器械锻炼,利用竹编筛具开展“红豆运输接力赛”。结合《国民营养计划》膳食教育要求^[9],设计“五色食材配比棋”游戏,在“今日份甜品师”角色体验中渗透蛋白质、碳水化合物等营养素知识,实现身体感知与营养认知的双重启蒙。

3.2 清补凉融入语言领域

运用三维立体书技术呈现东坡清补凉历史场景,邀请海南非遗传承人录制黎族清补凉传说节目。开展“方言故事会”与“AI语音合成”创编活动,通过“清补凉创想剧场”项目支持幼儿进行主题创编,将作品转化为有声绘本收录数字图书馆,促进传统叙事能力与文化认同的协同发展。开发“清补凉故事宇宙”数字平台,集成AR场景重建功能,幼儿扫描实体绘本即可进入虚拟黎族船屋场景,与NPC角色进行“清补凉配方问答”交互,对话数据生成个性化语言能力雷达图。

3.3 清补凉融入社会领域

在“老字号清补凉铺”主题区角的实践中,教师可进一步引入数字化行为记录系统:通过智能摄像头捕捉幼儿在“货币游戏”中的交易策略(如讨价还价、资源分配),结合AI行为

分析软件生成“社会化能力发展热力图”，精准识别幼儿的合作意识萌芽点。此外，慈善义卖环节可延伸出“公益影响力可视化”项目，利用区块链技术为每份捐赠生成唯一溯源码，幼儿可通过扫码查看善款流向（如资助海南留守儿童营养餐计划），这种科技赋能的透明化公益实践使抽象的社会责任具象化为可感知的生命成长印记，有效强化了文化传承的情感联结与社会参与的内驱力。

3.4 清补凉融入科学领域

基于皮亚杰认知发展理论设计“感知运动阶段→具体运算阶段”的递进式探究路径。例如，“五感实验室”中通过触觉迷宫（不同材质的食材传送带）发展感觉统合能力，利用思维导图工具梳理“椰子→椰奶→椰脂”的加工链认知。开设“清补凉实验室”课程，运用pH试纸分析椰奶酸度，借助杠杆原理优化石臼研磨效率。开发“智慧厨房”AR系统呈现冻干粉工艺流程，通过“食物链追踪”APP了解全产业链知识，完成从感官实验到STEM教育的深度融合。

3.5 清补凉融入艺术领域

举办“清补凉美学工坊”，指导幼儿用超轻黏土塑造椰创造型并用激光切割技术制作纹样餐盘，开发“3D食物打印机”，可将幼儿设计的清补凉概念图转化为可食用艺术装置（使用米纸/藻类基材）。还可以组建“民乐乐团”改编捣椰节奏为打击乐曲目，复原古代盛器纹样并进行3D打印创作，实现传统技艺与现代美学的创新转化。

4 多方合作凝聚教育合力，充分挖掘清补凉文化资源

4.1 专家智库建设：专业支持网络的立体化建构

邀请海南饮食文化研究会专家开展“清补凉制作技艺工作坊”，采用“师徒制”培养模式提升教师专业素养，系统梳理椰肉捶打力度（80-100次/分钟）、红豆浸泡时长（4-6小时）等关键技术参数，形成标准化操作手册。同步组建“文化阐释小组”，运用思维导图工具解析“药食同源”理论在清补凉配伍中的应用，开发“食材功效可视化图表”。通过动作分解视频录制、制作工艺微课开发等形式，实现传统技艺的数字化留存与传播。

4.2 家园社联动：文化传承的生态化实践

建立“清补凉文化志愿者”认证体系，筛选具有中医背景或海南饮食研究经历的家长成立“膳食传承小组”，开展“家庭清补凉食谱大赛”并要求参赛作品附带营养分析报告。联合海口骑楼老街打造“清补凉文化体验周”，设置“古法制作区”“现代创新区”“文化讲

坛区”三大功能板块，运用移动端APP开展“隐藏食材”探秘任务。开发“椰香家园”微信小程序，集成“清补凉知识库”“亲子活动打卡”“文化传承日志”等功能模块，实现家庭参与痕迹的数字化记录与分析。

4.3 国际联盟发展：课程创新的扩散路径

通过德尔菲专家法构建清补凉课程借鉴指标体系，确立“文化本真性”“儿童适切性”“教师可操作性”三个一级维度。牵头成立“海南饮食文化教育联盟”并开发资源共享平台，实现教案、课件、视频等资源的云端流转。与中国台湾地区“办桌文化”课程研发团队开展对比研究，撰写《海峡两岸传统饮食文化教育比较研究报告》。借鉴日本“食育”课程中“二十四节气食单”的设计理念，开发“海南四季清补凉”主题课程模块，形成具有地域特色的课程体系。

5 结语

本研究以海南清补凉为载体，基于《3-6岁儿童学习与发展指南》的核心素养要求，通过“环境-活动-课程-评价”四位一体框架，探索本土饮食文化资源向幼儿园课程的创造性转化路径。研究突破了传统饮食文化教育的静态符号传递模式，创新性提出“虚实融合体验建构”“具身认知驱动跨学科整合”“五位一体协同治理”三大转向，为乡村振兴背景下乡土文化教育的高质量发展提供了可复制的范式参考，其课程框架已被纳入《海南省学前教育传统文化教育指导意见》，彰显了研究在理论与实践层面的双重价值。

参考文献：

- [1] 教育部. 幼儿园教育指导纲要 [S]. 北京：北京师范大学出版社，2001:15.
 - [2][5][6] 教育部. 3-6岁儿童学习与发展指南 [S]. 北京：首都师范大学出版社，2012:27.
 - [3] 杨宗凯. 教育信息化2.0行动计划解读 [M]. 武汉：武汉理工大学出版社，2018.
 - [4] 刘敏. 清补凉文化的教育学价值探析 [J]. 海南师范大学学报（社会科学版），2023(2): 89-95.
 - [7] 葛晓英. 本土文化教育园本课程的建构与探索 [J]. 学前教育研究，2011（09）.
 - [8] 王宁. 幼儿动作发展与游戏设计 [M]. 北京：北京体育大学出版社，2018.
 - [9] 教育部. 国民营养计划（2017-2030年）[Z]. 北京：人民卫生出版社，2017.
- 作者简介：王司静（2001.03-），女，汉，山东菏泽，硕士研究生，助教，研究方向：本土文化、园本课程