

“静悄悄”的校园图书馆怎么添人气？

专业人士建议增加公益性，向所有市民开放

一年一度的寒假将至，锡城中小学里又要平静下来。在家长们的督促下，许多同学又将开启一个“阅读季”，而相对寒暑里同学们的阅读热情，学校图书馆(室)的利用率却实在不够理想。据江苏省教育厅日前对省内义务教育阶段学生利用学校设施的一项调查显示，有43%的学生表示从不去图书馆(室)，23%的孩子很少去图书馆，常常去图书馆的占比为9%，只有6%总是去图书馆。

学生和家：读书成任务，想读少时间

陆女士的女儿在市区一所学校上四年级，她坦言女儿读的书几乎都是自己买的，没怎么见孩子从学校里借过书。“可能一学期就借两三次吧，有时候借回来的书其实自己家里也有。”陆女士说，女儿的语文老师很注重培养学生阅读习惯，每学期初都会列出一张书单，她和许多家长大都是二话不说马上就买。从一年级到现在，每年买书至少要花费1000元。为什么不乐意借学校的书呢？女儿告诉她：学校图书馆里的大多数书都提不起兴趣，还有就是老师开出来的书单都看不过来，更别提再看其他的书了。

记者也就此询问多个家庭，“没时间”是同学们很少去图书馆、借阅少的最主要因素。一位初中

学生家长感慨，现在学生的学业负担太重了，挤占了孩子们自由支配的时间。但记者也了解到，尽管说起道理来大家都明白，但这些家长并不愿意把上课外培训班、加练作业的时间让出来给孩子阅读。

一位五年级学生说，他们下课后的时间很少，中午吃完饭也不敢随便出教室，更没时间去图书馆了。每周轮到他们借书时，老师会派出几个同学，帮助全班同学借书，往往借来的书都不是自己喜欢的。另有一位语文老师透露，因为学生的图书借阅频率、借阅量等会被纳入上级考核。所以学校图书馆的开放借阅时间大多设在大课间、中午，时间很短暂，便实行整班借阅制，老师安排学生共读某本书时，班里派代表去借过来就行了。

图书管理员：旧书无处安放，利用率低

前不久，教育部编定了《2019年全国中小学图书馆(室)推荐书目》，并部署开展全国中小学图书馆图书审查清理专项行动。此举是为优化校园图书馆的藏书结构，提升图书馆的馆藏质量，但记者走访中发现，无锡的校园图书馆面临着新书上架有难度，大量旧书只藏不用等问题。

凤翔实验学校图书馆藏书有近10万册，按照要求每年新增的图书数量需达到生均一册。该校一名图书管理员介绍，购书经费是一定的，此前有个标准是生均一册书约20元。但这两年图书价格持续上涨，学生人数也在增多，既要确

保不降低图书的质量，还需要达到每年、每名学生增加一册书的要求，太为难了。

学校图书馆里的旧书怎么处理？增新剔旧有没有相应的制度？在我市一所有3000多人的小学里，一位图书管理人员介绍，他们根据要求每学期新增一次图书，不常借阅的书都被放入旧书库密集收藏了。他一脸可惜地说：“越来越多的旧书从书架上被淘汰下来了，但这些书都是学校的固定财产，不能随意处置，只能放起来。我们学校办学时间长，旧书越积越多就这么堆着，挺浪费的。”



专业人士：多种途径激活校园图书馆

校园图书馆“静悄悄”的状态该如何改变？缩短学生与图书的距离，是不少学校采取的举措。记者探访中发现，很多小学不再把新采购的图书放上书架，而是漂流进各班，在学生手里流传。还有学校在教学楼里设置了电子借阅书柜箱，课间学生刷卡就能打开书柜看。

与图书馆合作，有效利用图书资源也值得借鉴。凤翔实验学校与毗邻的梁溪区图书馆民丰分馆的少儿馆开展合作，学校与图书馆间架起了一道长廊，学校的图书馆专职人员根据各年级安排，定期引导低年级各班学生到少儿馆借阅图书。“我们从学生入学起就引导他们养成借阅图书的习惯，也会引导他们阅读各方面的图书，拓宽阅读面。”一位二年级的班主任这样介绍。

不少专业人士对“盘活”校园图书

资源提出了建议。学校图书馆管理员蒋莹认为，复本较多被密集收藏的旧图书，完全可以通过捐给社区、乡村图书室或者偏远地区等，让更多人获益。

随着校园智慧化程度越来越高，完全可以利用信息技术手段让校园图书馆让更多人受惠。有教师就提出目前的科技水平能够实现人脸识别、电子化借阅图书，部分图书资源较为丰富的学校图书馆，在有余力的情况下完全可进一步作为，面向家长甚至所有市民开放。记者检索发现，此前有媒体报道，去年3月杭州滨江区多所中小学利用人脸识别技术，为家长提供免费借阅服务。“我市目前还没有学校图书馆向市民开放，不过这种做法值得借鉴。利用科技手段扩大校园图书馆的利用空间，提高公益性。”市教育信息化管理中心负责人说。

(陈春贤 文/摄)

大年三十到：幸福团圆年夜饭 怎能少了“佛跳墙”

佳肴佛跳墙 甄选高端海珍原料 百年经典传承 家人团圆佳品



佛跳墙是福建福州的当地名菜，属闽菜系，兴于清朝道光年间，初名“坛烧八宝、满坛香”，后易名“福寿全”，最后定名“佛跳墙”。作为满汉全席的主菜之一，佛跳墙代表高难度中华料理的水平！佛跳墙品之味美甘醇、齿颊留香，国内外不少名流政要吃过之后，对其念念不忘！

甄选高端海珍食材 开罐飘香四邻

佛跳墙富含营养，乃进补佳品。制作这道美食，工序十分繁琐。一选食材，二看吊汤。金贵的食材样样到位，繁琐的制作工序道道不能落下，

把“名菜”变成“民菜” 扫码下单送到家

1965年和1980年分别在广州南园和香港，以烹制佛跳墙为主的福州菜引起轰动，在世界各地掀起了佛跳墙热，各地华侨开设的餐馆，多用自称正宗的佛跳墙菜，招徕顾客。

寻常百姓想要品一瓷佛跳墙，自己在家捣腾显然很难做得出来，而且即便做出来味道还不一定对味。年关将近之际，家人团圆或亲友聚会上，一份国宴佳肴，一定会让您的团聚更加难忘，独立包装，吃

肚、花菇、海螺、杏鲍菇等精选上等食材炖制而成，取海陆精华于一身，荤香可口，营养丰富。难怪有诗云：“坛启荤香飘四邻，佛闻弃禅跳墙来。”

多少蒸多少，便捷又美味。

本次用的是专用礼盒包装，轻奢低调，送礼也很有档次，不仅是春节阖家团圆年夜饭的压轴菜，同时也是招待亲友非常体面的硬核菜，馈赠亲友更显得格外别致和用心。

品名	克重	价格(元/盒)
海鲜佛跳墙礼盒	200g/3罐装	268
海鲜佛跳墙礼盒	200g/6罐装	498
臻品佛跳墙礼盒	1500g/罐装	588

食用方法：充分解冻后，将料包直接蒸煮20-25分钟，剪开袋子倒入罐中即可食用。



江南晚报

江南易购



扫码下单 免费送货上门