

中国优秀传统文化与技工院校烹饪专业生态课程的融合策略研究

李 晶

(江苏生活高级技工学校, 江苏 扬州 225100)

摘要: 古语有云“民以食为天”,可见饮食对人的重要性。随着时代发展,人们对饮食要求越来越高,由此对烹饪人才的标准逐步提高。中国优秀传统文化是我国历史文化的积淀,也是宝贵的文化资源。技工院校作为培养烹饪人才的主要阵地,将中国传统文化融入专业中,不仅能让教学内容丰富多彩,而且还把我国优秀的传统文化发扬光大。本文分别从技工院校烹饪专业生态课程融入传统文化的意义、现状与策略三方面着手,对其进行分析和探讨,以供参考。

关键词: 传统文化;技工院校;烹饪专业生态课程

引言

中国传统文化历史悠久,内涵丰富,博大精深。现阶段,部分技工院校烹饪学生对传统文化的了解有限,相关意识较为淡薄,甚至个别学生漠视传统文化,认为传统文化对我们不重要。因此,技工院校烹饪专业生态课程要充分发挥载体作用,这不但可以激发学生的学习兴趣,还能拓宽学生的知识面,增加文化底蕴,更好地适应人们日益增长的美好生活需要。

一、中国优秀传统文化融入烹饪专业生态课程的意义

(一) 有助于满足新时代烹饪人才需求

在新时代背景下,烹饪行业领域及相关企业对专业人才的要求标准逐步上升,不仅要求学生具备专业相关的知识与技能,更需要学生展现出良好的文化解读与融合能力,从而成长为有操作技术、有文化内涵、有人文情怀的新时代厨师。美食文化作为中华优秀传统文化的重要组成部分,与烹饪专业生态课程的融合发展就成为新一代烹饪人才培养的重要举措,也是强化学生文化素养的关键渠道。例如在制作“东坡肉”这道菜时,即可为学生讲解苏轼的人物故事背景,结合其为人处世态度,帮助学生建立新的美食理解,并赋予菜品更深层次的内涵与文化价值。

(二) 有助于传承新时代烹饪文化精髓

在文化自信建设背景下,技工院校烹饪专业应将中华优秀传统文化作为融合要点,以此通过教育渠道促进烹饪技艺与美食文化的传承与传播。在实际教学中,教师可以引领学生了解我国不同地区、不同民族、不同节日的乡土风情与烹饪技艺,并通过代代相传的烹饪技术、工具与食材,引导学生建立新的价值认知,从而能够将其不断传承发展。因此在烹饪专业生态课程教学改革中,教师需要将中华优秀传统文化的融合渗透作为关键方向,既可以为传统烹饪技艺与文化遗产创造空间,又可以引领当代学生感受我国美食文化的厚重与美感,进而从中国五千年的饮食意趣中传递中华文化精髓,并不断扩大中华文化的影响力,全面厚植文化自信。

二、中国优秀传统文化融入烹饪专业生态课程教学现状

(一) 职业目标不明确,职业规划意识不强

在选择专业时,部分学生选择技工院校烹饪专业,主要是由于个人对美食的爱好,或想掌握一门谋生的手艺,未能明确自身毕业后的发展方向,不能清晰地制定职业发展方向。在校学习期间,一些学生仅完成基本课业任务,不了解自己毕业后将适合何种工作岗位,对厨师技能等级证书与职业发展路径不了解,缺乏职业规划意识。

(二) 学生专业认同感低,学习态度不积极

在报考该烹饪专业时,有些学生对该专业期望值过高,认为自己在完成学业的同时,就能掌握各种烹饪技艺,成为一名拥有

较高社会地位和高收入的厨师。但是,在接触和学习烹饪专业课后,学生通常需要反复地学习基本功训练,容易在练习环节产生疲惫感和厌倦感,不能持之以恒地完成训练任务,学习态度不积极。在后续的专业学习中,由于基本功不够扎实,再加上对文化知识的了解不足,部分学生容易在学习各类烹饪技法时,遇到学习困难,逐步丧失专业认同感和学习自信心,参与学习活动积极性不高。

(三) 美食文化了解不足,缺乏文化自信心

党的十八大以来,习近平总书记多次强调文化自信的重要性。中国传统美食是传统文化的重要组成部分,烹饪专业学生不仅要熟练掌握烹饪技能,还需要建立起对美食文化的认同感。经过调查发现,技工院校学生对中华传统美食文化关注较少,对菜品背后蕴藏的传统文化知识知之甚少,甚至认为只需要会做菜,做得好吃即可,不需要了解和掌握美食文化内涵,即使知道菜肴文化知识也不会灵活运用到自己的菜品中,更无法建立起文化自信心。

(四) 未能树立正确就业观,就业胜任力不强

目前,我国主要开设烹饪专业的学习和技能证书培训的工作主要集中在职业院校。在学生毕业后,部分烹饪专业学生未能树立正确就业观,对自身水平认识不足,容易面临就业挫败。在烹饪人才市场中,餐饮类企业往往更注重人才的技能和经验,刚毕业的烹饪专业学生在入职后,往往都需要从基础岗位做起,部分毕业生容易产生落差感。甚至有些毕业生选择先择业再就业的错误观念,由于长期等待择业,未能持续使用专业技能,导致技能水平下降,难以适应激烈的市场竞争,无法胜任相关工作岗位。

三、中国优秀传统文化融入技工院校烹饪专业生态课程教学的路径

在传承与弘扬优秀传统文化背景下,将传统文化与烹饪技艺教学相融合,利用烹饪技艺教学的契机,引导学生了解中国优秀传统文化,培养其专业文化修养,成为技工院校烹饪专业教师必须重视的问题。下面以传统节气与节日文化入手,将优秀传统文化渗透于烹饪技艺教学中,探讨二者的融合与创新的思路。

(一) 节气地域结合,融入节气特色烹饪内容

我国幅员辽阔,地域气候差异大,种植的作物也各不相同,加上民族特色文化背景的影响,形成了多样化的饮食文化。在技工院校烹饪专业教学中,教师应树立传统文化的教育理念,既要掌握专业知识与技能,又要了解烹饪教学内容所蕴藏的传统文化元素,将饮食文化融入教学设计中,利用多样化的教学手段,引导学生一边学习菜品技艺,一边了解对应的饮食文化知识,以及菜品烹饪过程中蕴藏的文化价值。具体而言,教师可以结合地域文化特色,引导学生开发节气特色烹饪菜品,鼓励其开动脑筋,结合地域特有的传统菜肴,创新开发新菜品。

例如,立春节气要吃春卷,其主要材料包含春卷皮、五香豆干、

猪肉、卷心菜、胡萝卜等。在教学过程中,教师可结合广西地域特色,引导学生使用艾草,在制作春卷皮时,可以将艾草榨成汁液,融入淀粉中,制作色泽鲜绿、具有艾草香味的春卷皮。根据传统二十四节气的习俗,大暑要吃仙草。在教学过程中,教师可引导学生使用广西梧州特有的食物龟苓膏,替代原本的仙草。龟苓膏具有凉血解毒、清利湿热、滋阴润燥等功能,在梧州传统食用方法中,为将龟苓膏本身的苦涩中和,通常搭配诸多甜味液体食用,如炼奶、椰汁、椰奶等。在大暑节气,学生可以选择广西特色百香果,先将果子榨汁,后加入蜂蜜,再融入龟苓膏中,打造出具有地域特色的清凉解暑甜品。在霜降时节,柿子是家家户户准备的食物之一,柿子富含大量维生素与各种糖类,具有极高的药用价值。教师可以围绕柿饼这一传统小吃,引导学生开发特色点心柿子酥。先将柿子榨成汁液,融入面粉食材中,制作酥皮,再将柿子果肉与广西特产沙田柚的柚子皮做成馅,将柿子的热性与柚子皮寒性中和,制成甜而不腻的酥皮柿子创意点心,在这一过程中,教师也要引导学生从营养健康的角度考虑食材搭配。

(二) 结合传统节日,组织烹饪传统文化主题活动

传统节日是我国传统文化的重要组成部分,而我们与传统节日相关的美食也是种类丰富,如粽子、月饼、饺子、元宵、腊八粥等,为传统节日增添了节日氛围。在技工院校烹饪专业教学中,教师也可以结合我国的传统节日,组织“一节一菜”的系列主题活动,以激发学生的学习兴趣与创造思维,使学生在提升专业技能的同时,了解我国传统节日的内涵,提升其文化自信。

例如,针对“端午节”,学校可以组织“一节一菜·端午”主题活动,围绕有关端午节的民俗活动展开教学。活动中,首先,教师可以让学生自主探索端午节的来源、相关故事和习俗等,让学生讲述自己了解的端午节,并对其成果进行总结和指导,以提升学生的传统文化知识视野,使其正确认识端午节。在此过程中,结合专业特色,教师应重点强调端午节的美食文化——粽子,让学生了解粽子的由来、做法、种类等内容。其次,围绕粽子这“一菜”教师可以邀请当地有经验的粽子制作师傅或擅长传统技艺的校友来校进行现场演示,让学生近距离观察粽子的包制过程,从选材、浸泡糯米、准备馅料到折叠粽叶、绑绳固定,每一个细节都细致讲解,使学生能够直观感受到传统技艺的魅力。之后,教师可以组织“包粽子”实践活动,让学生分成小组,亲手尝试包粽子。

在实践活动中,教师应重视巡回指导,尤其注意学生包粽子的手法,及时纠正其错误手法,并鼓励他们发挥创意,尝试不同口味的粽子,如豆沙、咸肉、蛋黄等,在保留传统风味的基础上,进一步融合现代人喜欢的口味,开发具有特色的新品粽子。随着活动的推进,教师可以组织一场“端午粽香品鉴会”,让学生将自己亲手制作的粽子进行展示和分享,通过品尝交流,进一步检验其学习成果,同时还能够增进学生间的情感。同时,教师可以让学生投票选出“最佳创意粽”“最地道风味粽”等奖项,对优秀作品予以嘉奖,以此激发学生的参与热情和成就感。此外,教师还可以将活动延伸至线上,利用社交媒体平台分享活动照片、视频及学生制作粽子的心得体验,扩大传统文化的影响力,吸引更多人的关注与参与。

通过这样的活动,不仅让学生在实践中掌握烹饪技能,更重要的是加深了对中国传统节日文化的理解和认同,培养了他们的文化自信,使传统文化在新时代得以传承与发展,切实做到寓教于乐,让传统文化在学生的心中生根发芽。

(三) 彰显烹饪专业特色,开发烹饪传统文化校本教材

要将传统文化有效地融入技工院校烹饪专业生态课程教学中,还需要进一步开发具有烹饪专业特色的传统文化校本教材,这不

仅能够丰富学生的专业知识,还有利于促进学生更好地了解我国优秀的传统文化,在潜移默化中扩展知识面,实现对传统文化的继承与发展。

在校本教材的具体开发中,首先,教师应紧密结合烹饪专业的特点和需求,将中国优秀传统文化中的饮食文化、食材知识、烹饪技艺等内容进行系统化、条理化的整理编排。教材中可以详细阐述各种传统菜品的历史渊源、制作工艺、文化寓意等,让学生在了解烹饪技能的同时,深入了解菜品背后的文化内涵。其次,校本教材还应注重实践性和创新性。教材中应包含丰富的实践操作案例,引导学生将理论知识转化为实际技能。同时,鼓励学生发挥创意,将传统文化元素与现代烹饪技术相结合,创造出具有时代特色的新菜品。

在教材开发过程中,学校可以邀请相关行业专家、学者以及具有丰富实践经验的校企合作单位烹饪大师进校园共同参与,确保教材内容的实时性和实用性。同时,教材还应定期更新,紧跟时代发展步伐,将最新的烹饪理念和技术融入其中。开发具有烹饪专业特色的传统文化校本教材,不仅能够为技工院校烹饪专业生态课程教学注入新的活力,推动教育教学质量的全面提升,更有利于提升学生的专业技能水平,培养他们的文化素养和创新能力,促进中国优秀传统文化的传承与发展,为国家培养出更多社会主义现代化建设的接班人。

除此之外,在弘扬烹饪专业传统文化中,也要融入相关的课程生态内容。校本教材在编写过程中,正向引导学生购买正规渠道的食材,珍惜原料,让学生拥有绿色烹饪的理念。学生在教师的引导下,通过校本教材中优秀传统文化案例的学习,有效地将理论和实践结合起来,学生不仅可以掌握烹饪技艺,也能成为行业中传统文化的践行者。总之,校本教材的编写有很大的灵活性,参与编写人员可根据实际需求选择教学内容,可适当增加传统文化元素,以此让中国优秀传统文化实现可持续发展。

结束语

综上所述,将传统文化和现代烹饪课程结合,不仅会使文化精髓得到传承,而且拓宽了学生的视野,为烹饪技艺注入了文化内涵。本文在阐述了烹饪课融入传统文化的意义和现状之后,提出了具体的融入策略,即节气地域结合,融入节气特色烹饪内容;结合传统节日,组织传统文化主题活动;彰显烹饪生态课程的特色,开发关于烹饪传统文化的校本教材,以此实现传统文化和烹饪课程的深度融合。

参考文献

- [1] 曾博文,李想,徐向波,等.国家一流本科专业建设背景下“中高本”贯通人才培养模式的研究与探索——以四川旅游学院烹饪与营养教育专业为例[J].中国食品,2024,(20):24-27.
- [2] 何艳军,刘东升,苏慧双.课程思政视域下技工院校烹饪专业课程美育的研究与实践——以广西商业技师学院为例[J].中国食品工业,2024,(16):147-149.
- [3] 李晨爱.文化自信视角下中华优秀传统文化融入高职专业教育实践研究——以长垣烹饪职业技术学院烹饪工艺与营养专业为例[J].文化创新比较研究,2024,8(21):156-160.
- [4] 赵李化.品中华百味养民族正气享舌尖文化——浅析中华优秀传统文化对职业学校班本教育的重要性(以烹饪专业为例)[J].科学咨询(教育科研),2020,(11):113.
- [5] 卢师承.文旅融合背景下将闽菜文化融入烹饪专业教学的思考[J].现代职业教育,2021,(29):20-21.

2024 江苏省技工教研课题+一般课题+“文化育人”视域下技工院校的生态课堂建构研究+课题编号 24YB551。