

优秀饮食文化融入职教烹饪专业教育的路径研究

——以徽菜为例

程永平

(黄山炎培职业学校, 安徽 黄山 245000)

摘要: 随着社会的不断发展和人们对生活品质要求的不断提升, 烹饪已经超越了简单的食物加工范畴, 成为融合科学、艺术、文化于一体的综合性学科。在此背景下, 将优秀饮食文化融入到职教烹饪专业教学中, 不仅是顺应时代发展趋势和人民生活水平提高的必然选择, 也是培养具有较强专业素养、文化底蕴深厚人才的重要途径。基于此, 本文阐述了饮食文化的内涵, 并深入分析烹饪专业中融入优秀饮食文化的必要性, 在此基础上提出了优秀饮食文化融入职教烹饪专业教育的途径, 发挥文化传承、文化育人作用。

关键词: 饮食文化; 职教烹饪; 专业教学

职教烹饪专业重点培养学生如何制作菜肴, 掌握或创新烹饪的制作技艺, 并形成良好的职业素养。然而, 由于职教烹饪专业涵盖了丰富的学习、实践内容, 大多数学生只能学习基本的中西餐制作技术, 没能深入学习掌握其背后的优秀饮食文化, 没能意识到优秀饮食文化对于提升专业水平和创新专业技艺的促进作用。而在职教烹饪专业教学中引入优秀饮食文化, 有助于学生进一步了解中华优秀传统文化的内涵, 以更好地继承和弘扬优秀饮食文化。

一、饮食文化概述

饮食文化是指食物原料在开发、制作和消费的过程中, 以技术、科学、艺术为基础的生活习俗、思想理念、待人接物、生活方式的总和。中国优秀饮食文化是优秀传统文化中的特色文化, 内涵丰富, 具有数千年的发展历史。中国饮食不但讲究“色、香、味”俱全, 而且讲究“滋、养、补”的特点, 就使得徽菜的传承创新发展完全可以和新安医药相结合。随着社会的高速发展, 菜式的种类也更加丰富, 饮食也呈现出多元化的特点, 饮食维系感情促进情感作用仍然重要。

二、烹饪专业教学中融入饮食文化的必要性

(一) 社会对烹饪人才提出更高的要求

在烹饪专业的技能课程中强调培养具有专业技术能力, 并懂得选取原材料、会操作实践、出品质量好的烹饪人才。因此, 在人才培养工作中, 更加注重对人才的知识掌握情、技能形成情况的要求, 却忽视了文化素养培养与提升。因此, 烹饪专业学生对饮食文化、传统文化的了解不够, 导致传统菜肴创新不足、发展不够。随着社会经济的发展以及就业竞争在需要, 社会对职教学生的要求越来越高, 这就需要职教烹饪专业培养出具有较强专业技术、具有内涵和情怀的人才, 并在饮食文化领域下功夫。

烹饪技艺是中华饮食文化的重要组成部分, 不同地区的烹饪材料、烹饪方法存在较大差异, 这与地方的习俗和文化具有较强的联系, 各地烹饪方式本身也具有较强的文化性, 故而形成徽菜等菜系。为此, 职教烹饪专业教学不能只侧重于基本技术的教学而忽视了饮食文化的传承, 教师应让学生学习烹饪技术背后的文化。在实践教学中, 教师应充分挖掘出烹饪技术中的文化属性, 从而让学生深入学习和了解中华饮食文化, 增强学生的文化自信和专业自信。

(二) 保护和传承我国传统烹饪技艺的需要

深入了解不同地区、不同节日的文化背景并掌握基本的烹饪技艺是饮食文化实现传承和发展的主要方式。徽菜烹饪技术是祖祖辈辈传递传承而来, 它蕴含着深厚的历史积淀和丰富的文化内涵, 这些技艺和文化知识都是中华饮食的瑰宝, 具有很高的文化

价值、应用价值。因此, 加强对烹饪传统技艺和文化的传承十分关键。有一些老一辈的烹饪大师没能找到合适的继承人, 使一些传统技艺失传。当下, 黄山职教烹饪专业的学生如果不去学习和传承徽菜技艺, 则会导致徽菜传统技艺的失传, 甚至淡出人们的生活。因此, 黄山的烹饪教学中引入徽州饮食文化, 有助于学生认识到徽菜技艺传承的重要性, 并感受传统文化的熏陶, 在文化中感受徽菜魅力, 增强个人的文化自信专业自信和徽菜创新自信。

(三) 推进烹饪技艺在时代发展中推陈出新的需要

在全球化的背景下, 很多外来文化进入我国并出现在日常生活中, 包括西方饮食, 受到了年轻人的欢迎, 这也对我国的烹饪行业发展带来更多挑战。当然, 随着科学技术的高速发展, 烹调技艺也逐渐变得更加多样化。现代烹调工艺在传承传统的基础上不断吸收全新的科技和理念, 也使菜品更加丰富。国外的烹饪技术与原料给徽菜烹饪提供了一定的借鉴价值。在中西方文化快速融合的背景下, 徽州烹饪技艺除了需要适应时代发展特点, 还应注重融合徽州文化, 丰富寓意、优化食材、改进口味、提升技艺, 不断推陈出新, 增强兼容并包、应对挑战的能力, 增强保持特色、走向世界的能力。

三、饮食文化融入职教烹饪专业教育的途径

(一) 优化课程结构, 编用校本教材

为了更好地融入饮食文化的内容, 职业院校应在烹饪专业教学中增加专门的饮食文化课程, 包括中国饮食文化、世界饮食文化、中国地方菜系等课程, 黄山的职业院校就要上好徽菜文化课和徽州文化课, 为学生系统性地讲解中国和世界主要饮食文化特别是当地饮食文化的发展历史、特色特点以及地方文化习俗。学校还应编写饮食文化校本教材, 对教材内容进行补充和完善。新编撰的校本教材应开设与传统优秀文化相关的版块, 将季节特点、风俗习惯、当季的食品种类、当季美食等内容纳入到教材之中, 并对其进行背景阐述, 帮助学生知其然知其所以然。还要将地方典型菜品和传统节日美食归纳到教材之中, 让学生学习基本的烹饪技艺的同时, 了解到烹饪技艺的起源和发展, 有效区分历史背景与时代发展的不同需求, 既学习饮食文化, 提高对地方饮食的认知与自豪, 又区别思辨, 提高专业实践的积极性。编用教材还须注重理论和实践的有效结合, 既包括基本的理论概述, 还包括实践操作的指导和发展创新的引导。

(二) 转变教育理念, 学思践行统一

教育改革的第一步是观念上的变化。职教烹饪专业教师应转变自身的教育理念, 以素质教育理念为导向, 重点对学生开展实践教学。以学生为中心, 注重对学生综合实践能力的培养, 让学生通过理实一体的项目化训练即具体菜品的成品制作提高素质能

力,激发学生的成就感。同时,充分尊重学生学习、实践的自主性,允许甚至鼓励学生敢想敢试敢闯,只有这样才能更好地将饮食文化融入到学习当中,提高学生专业学习与实践的成效。

中华优秀饮食文化融入烹饪专业教学的目的是让学生加深对专业的理解,自主学习勤于思考,勇于出新不断实践,将优秀饮食文化融会贯通于烹饪实际。因此,教师要经常使用以下教学方法:其一,启发式教学。教师在教学中设置一些和饮食文化相关的问题和情境,引导学生进行深入的思考和探究,让他们在思考、解决问题的过程中深化文化认知认同,掌握关键知识技能。其二,项目式教学。组织学生参与到饮食文化主题的项目式学习实践,包括制作中国著名菜品、地方特色菜品等。教师通过组织开展实践项目,让学生深入学习和了解饮食文化的内涵和外延、增强文化自信的同时,提高理论应用、文化迁移、专业实践能力。其三,个性化教学。在实践教学中遵循学生的个体差异,采用个性化的教学手段开展教学,为学生提供不同的学习资源,满足学生大胆尝试勇于求新求异的学习愿望。其四,案例式教学。采用案例分析的方式,选择最具代表性的饮食文化和菜肴如徽菜毛豆腐的来源和菜品制作、臭鳃鱼的来源与菜肴制作等作为教学案例,让学生分析其中蕴含的文化元素及其感悟启发,并学习烹饪技巧,增强学习的趣味性。其五,互动性教学。教师通过创设小组学习活动,鼓励学生积极参与到课堂互动之中,分享自己对饮食文化的理解、感受和畅想,形成学习——思考——实践——再思考——再实践——创新的思维方式和实践能力。

(三) 举办实践活动,传承饮食文化

随着社会物质生活的丰富,人们的精神需求也在日益增长,人们除了注重菜肴本身的味觉品质,对其服务、环境、体验也有了更高的追求。中华饮食文化讲究的是“色、香、味、形、意”之间的有效统一,其背后的文化丰富,能够带来丰富的精神体验。因此,职业院校应举办和饮食文化相关的实践活动。其一,学校组织饮食文化主题的比赛,如举办“菜名设计大赛”“菜肴故事说讲”等活动,评选出表现优秀的学生,并予以表彰奖励。学校通过举办一系列的比赛,以赛促学,让学生在比赛的过程中更加深入地了解菜肴的特色和发展渊源,挖掘美食背后的故事,传承美食文化,提高文化自信。其二,学校组织菜品研发活动,将节气和地域相结合研发菜品,将当地的饮食文化融入到特色烹饪中。我国幅员辽阔,并且不同地区的气候不同、食材不同,文化习惯也不相同。教师可以创设研发菜品的活动,引导学生学习将当地传统文化特色融入到节气特色烹饪中,启发学生调动思维能力,在地方传统特色菜品的基础上推出创新的饮食产品。其三,学校加强与餐饮企业之间的合作,建立校企合作、产教融合机制,通过校企合作让学生来到企业实习,了解饮食行业的运作情况,从中学习和了解饮食文化,提高综合素质能力。其四,学校举办社会实践活动。鼓励学生积极参与社会实践和志愿服务活动,包括饮食文化宣传活动、为公益服务机构和特殊人群提供饮食服务等。学校通过组织开展一系列的实践活动,让学生将所学知识应用于实际生活中,增强学生的责任感。其五,学校可以组织学生参观博物馆如徽菜、中华老字号餐馆如披云等,让学生亲身体验和感受饮食文化,加深对饮食文化的理解和应用。

(四) 优化师资结构,加强队伍建设

只有教师具备深厚的文化底蕴和丰富的实践经验,了解行业发展趋势和市场需求,才能更好地引导学生学习实践。首先,职业院校应重视对现有教师的培训与考核,提高教师的专业水平和教学水平,通过专业培训、参加技能竞赛等方式,不断更新教师的专业知识能力。与此同时,学校还应注重对教师教学方法、教

学成效、教学态度等方面的考核,监督并激励教师更好地完成教学任务。其次,学校应引入更多的社会优秀人才尤其是实践型高技能人才和创新型人才,不断拓宽师资队伍的来源渠道。可以与企业、社会组织 and 高等院校加强合作,吸引和聘请一些具有丰富教学经验、具有深厚文化底蕴的烹饪大师来到学校任教,并安排学校的教师到相关单位实习,在实践过程中学习更多的技能,品鉴饮食文化。再者,学校应创设“双师型”教师激励机制,营造良好的教育环境,并通过制定合理的薪资制度和职称评定制度,给予双师型教师更多的奖励,为他们营造一个良好的生活和工作环境,让他们具有更加宽阔的发展空间。学校还应有计划地邀请文化领域的专家学者来校进行讲座辅导,为师生提供深入的指导和启发性思维。

(五) 改革评价方式,提升实践质量

为了提高烹饪专业饮食文化融入教学的整体成效,必须加强教学评价机制建设。只有构建针对性、多元化、综合性的评价机制,才能让学生了解到自己的学习实践情况,进而不断进行反思改进。一是进行多元化评价,包括过程评价、结果评价,同伴评价、自我评价、第三方(企业、服务对象)评价等,使得对学生的饮食文化掌握、技能运用、创新能力等方面的考查评价更加客观。二是进行分层次评价,根据学生的不同特点制定不同评价的指标,基于学情特点分层教学制定分层评价指标,让评价更加激发学生实践。三是进行信息化评价,教师有效利用网络平台和智能设备工具,利用线上平台完成教学评价,并将评价所得的数据信息进行整合,提高评价的整体效率,加强评价的及时性和精准性。四是加强反馈,及时向学生反馈他们的学习实践情况,让学生知道自己不足并不断改进、争取进步。五是加强评价对教学的促进作用,构建以能力、效果为导向的评价机制,建立动态化的评价体系,进一步客观、准确考查学生的优秀饮食文化掌握情况、技能运用情况、能力发展情况,提高整体的教学质量。例如,在职教烹饪饮食文化考核中,一方面教师可以利用多维度的评价标准,将考核重点从学生的知识掌握情况扩展到更多方面,包括饮食文化知识、烹饪理论知识、烹饪技能、创新能力、职业道德与职业习惯、文化理解与传承等。另一方面,教师应设计具有挑战性的考核任务,让学生面对真实的餐饮情境,评估学生在实际工作中的表现情况,鼓励并指导学生优高劣进,精业乐业。

四、结语

综上所述,优秀饮食文化作为人类文明的重要组成,其深厚的底蕴和丰富的内涵为职教烹饪专业教学提供了更加广阔的平台。将饮食文化融入到烹饪专业教学中,有助于培养出素养优秀、技艺精湛的烹饪人才,培养出具有深厚文化底蕴和较强社会责任感的饮食工作者。只有这样才能推动我国烹饪技术的传承和发展,为世界饮食文化的交流和共享贡献力量。因此,只有将优秀饮食文化和烹饪专业教育实践融合在一起,才能为学生的全面发展奠定坚实的基础。

参考文献:

- [1] 皮衍秋. 职教烹饪专业学生创新能力培养探究 [J]. 中国食品工业, 2023 (19): 100-102.
- [2] 柏文丽. 职教烹饪专业校企合作人才培养模式研究 [J]. 数据, 2022 (11): 67-69.

* 本文系 2024 年黄山市社会科学创新发展研究课题“徽文化传承发展的职教实践路径研究”[项目编号 2024182] 阶段性研究成果