

为啥要让孩子学习做菜?

今秋开学起,劳动课将成为中小学的一门独立课程。《义务教育劳动课程标准(2022年版)》中涵盖烹饪等家务劳动内容,一时间成为网络热议的话题。烹饪为何能成为劳动教育的抓手?教孩子们做菜真的可行吗?

别小看做菜

那是一种统筹方法

要做一个菜,其实就是完成一道道工序,是手忙脚乱还是有条不紊,完全取决于做菜前的思维能力和遇到突发状况时(比如菜倒进去锅里冒火了)的解决能力。而学习其实就是一种思维能力、统筹能力,比如做家庭作业,先做什么,再做什么,做完笔头作业后再如何提升自己。会做菜,就会学习。华罗庚就写过一篇《统筹方法》,他以烧水泡茶为例,提高了工作效率。

别小看做菜

那是一种亲子沟通

很多家庭的沟通都有问题,只要家长一过问孩子学习,双方基本就是冷言冷语或者火冒三丈,一言不合就摔门。亲子沟通的话题范围小得可怜。归纳起来就是“作业做好了没?”“上课能听懂吗?”“有没有考试?”“你要认真点,不然考不上什么什么学校”。但是一旦孩子开始做菜,共同语

言和彼此对话就变得温柔可爱起来了。“快点快点,油锅冒烟了!”“脸上溅到油没?”“我感觉我要破相了……”

别小看做菜

那是一种威信建立

我的很多学生家长学历低,因为他们很早就背井离乡出来打工。青春期的孩子很容易看不起父母,觉得他们落伍了。但在做菜时,很多家长重拾权威。一双双巧手上下翻飞,捏出花式包子饺子饼子,孩子们的眼珠子都直了,笨拙地跟着学,就算被父母友善嘲笑也开开心心的,就算捏出来的样子再丑也要拍个照片嘚瑟一下,更何况捏出很像样的,那真是要开心地哇哇叫了。

别小看做菜

那是一种家的味道

我的学生很多小时候都是留守儿童,父母很早就外出打工了,老人或者亲戚陪伴他们度过了童年,一直到他们快读



初中时才被父母接到我们这边来读书,但是很多父母又跑去上海工作,有的长时间不回家,有的回家后也是累得倒头就睡。

有的家长说孩子和他们基本无话。记得有个女孩在每日一记里写道:“其实放学后也不用急着回家,慢慢走着就好了,因为回去也是黑灯瞎火的,没有一丝饭菜的香气。”当时看了有些泪目,我感慨地写下《留胃留心》《最好的素质教育在餐桌上》给家长们阅读。

一个家是必须每天有烟火气的,氤氲出人间的美味,那种味道独属于自己家。如果孩子从小能做菜,未来成家立业后也会很注重营造家的味道,就

像家风一样代代相传。饭菜的香味是最好的粘合剂,把一家人的心团聚在一起。有一天孩子长大远行,风筝一样飞走,牵挂住他们的那根线就是家的味道。

别小看做菜

那是一种“我能行”

很多孩子在学习上备受打击。考了80分但还有人考了90分,考了90分但还有人考了100分,成绩仿佛是个无底洞,吞噬了很多孩子的自信心。我们发现孩子们的微笑越来越少,小小年纪就眉头紧锁,重重

的书包让他们驼背低着头想着心事。父母的焦虑更是一触即发的“炸药桶”,发飙时的高音分贝加上“刀子嘴”,根本不是“豆腐心”,真可以刺心,让孩子们们的自信心荡然无存。

但做菜就不一样了,食材作料火候,全在于自己掌控,色香味形都在于自己创意,就算再难吃也被父母一顿猛夸“好吃得不得了”,外加拍照发朋友圈昭告天下自己的孩子多么懂事能干,父母终于做到了不仅仅用分数单一评价自己的孩子。那一刻,笑容像花儿绽放在孩子们脸上。我能,我行,我很棒,满满是自信。

据“人民教育”

10岁小姑娘“魔性”颠锅会烧五六十道菜

被称为现实版“中华小当家”

1 | “炒菜小霸王”“炒”出90万粉丝

手拿一口大铁锅,单手在火灶上轻松旋转360度。控干水分,一边娴熟地炒菜,一边还能把炒菜勺举在头顶上跟转金箍棒一样转几个圈皮一下,这些招牌“魔性”动作让孙佳瑞在短视频平台上火了起来。记者在快手平台上

看到,@炒菜小霸王这个号已经有87.4万粉丝,从去年开始上传短视频,近60个作品记录了孙佳瑞炒菜的点点滴滴,获赞500多万。

记者翻阅了孙佳瑞所有的视频,小姑娘从一开始还稍显稚

嫩,到现在已经隐隐有大厨风范,对于炒菜越来越得心应手,从一开始简单的炒饭、炒鸡蛋,到现在的糖醋里脊、梅菜扣肉、酸菜鱼,小姑娘都能轻松拿下。这些视频的播放量从几十万到4000多万,孙佳瑞的炒菜动作除

了娴熟的颠勺、转锅之外,还会展示厨师的基本功“海底捞月”,就是锅里还剩最后一道菜,使劲往后一拉就全部到了勺子里,然后轻松盛到盘子里。

2 | 父母眼中“小棉袄”从小就会体谅父母

孙佳瑞的父亲孙亚东告诉记者,自己是东北人,年轻的时候就到无锡学习厨艺,后来留在了无锡成家立业,跟来自安徽的妻子一起开了一家饭店。女儿孙佳瑞从小就跟着夫妻俩在饭店里,特别懂事,也会体贴父母,从四五岁的时候就在厨房里

看着爸爸炒菜,还会主动帮忙刮土豆皮、拣菜什么的。后来上了小学之后,每天看着爸爸妈妈在饭店里辛苦打拼,孙佳瑞就缠着爸爸一定要学习做家常菜,说希望爸爸妈妈累了的时候可以吃上自己炒的菜。孙亚东就开始教女儿做一些简单的菜。

现在两年不到的时间,孙佳瑞不但利用课余时间学会了做很多家常小炒,甚至一些大菜也毫不含糊。

因为女儿越来越能干,加上当时正好流行在短视频上记录生活,被“小棉袄”的坚持感动的孙亚东就开始给女儿拍炒菜的

短视频,然后上传到快手号里。能干的女儿吸引了很多老铁粉丝们追着追评,甚至拿着短视频去教育自己家的孩子。不过孙亚东说孩子炒菜只是兴趣,一般节假日有空的时候才会去学,平时肯定是要以学习为重。

3 | 当起“小师傅”在学校开了个“工作室”

现在,孙佳瑞的厨艺在学校也出了名,她所在的小学还专门开了一间“工作室”,“工作室”每周活动一次,同学们会跟着她学习一些简单的厨艺,比如炒土豆

丝、煎荷包蛋、西红柿炒鸡蛋等。这么小就厨艺了得,将来是不是想往这方面发展呢?孙佳瑞说自己的爱好其实挺多的,喜欢练习厨艺只是一方面,自己从小学习跳

舞,后来还学了爵士舞、架子鼓,炒菜时那个转勺子的动作就是模仿架子鼓里面转转鼓槌的,也是这个动作被网友们笑称“太魔性”。

孙亚东表示,女儿有什么爱

好夫妻俩都会尽量满足,往哪方面发展还是要看女儿自己的兴趣,现在女儿开开心心学习到更多东西才最重要。

据《扬子晚报》

近日,无锡一位特别会炒菜的10岁女孩引起了众多网友的关注:这个8岁开始学习炒菜的小姑娘如今已经会做五六十道家常菜,在短视频平台上粉丝多达近90万,被网友亲昵地称为现实版“中华小当家”。这位小姑娘的炒菜绝活是怎么学会的?家里人又是怎么想的呢?记者日前采访了小姑娘孙佳瑞和她的父亲孙亚东。