

品美食与品文化：幼儿园美食课程的实践与思考

余静华

苏州市吴中区木渎中心幼儿园

[摘要]品美食只是一个引子，幼儿园美食课程要从这个引子出发，挖掘美食背后的文化，生发一系列丰富多彩的课程活动，引发幼儿细细品味美食文化，感知我国历代劳动人民的伟大，领略中华民族博大精深的美食文化。如何去生成实施美食课程呢？笔者进行了如下探究：一、让课程“走”出去：感美食文化；二、让课程“走进来”，享美食文化；三、让课程“说起来”，思美食文化；四、让课程“丰”起来，富美食文化；五、让课程“创”起来，趣美食文化。

[关键词]美食；文化；课程

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-6288.2021.09.887

随着幼儿园课程生活化、游戏化的探索与开展，生活化、游戏化的理念已经深深根植于每一位幼教人的心中。

《幼儿园教育指导纲要》中也指出：“教育活动的组织应充分考虑幼儿的学习方式和特点，注重综合性、趣味性，寓教育于生活、游戏之中。”因此，我们都在努力探寻幼儿园课程的生活化，关注幼儿的生活，尽力从现实生活中发现和寻找课程资源，让幼儿在生活中感受世界的美好和趣味。

在这一理念的引导下，我园大班年级组开启了美食主题的课程活动。大家认为美食与幼儿的生活息息相关，人们的生活离不开美食，幼儿周围生活中有各种各样的美食，而且美食对幼儿有着极大的吸引力，他们喜欢品尝美食、交流美食。美食背后也蕴涵着博大精深的文化，所以开展这样的美食课程很有价值。

在课程开展前期，师生共同调查收集了本土的各种美食，各班根据本班情况选择了相应的美食开展课程活动，比如咸肉菜饭、重阳糕、冬至团、乌米饭、粽子糖、枣泥麻饼……接着各班就如如火如荼地开展起来：班级群里家长们踊跃报名带来各种食材；各班争抢着到小厨房进行各种美食制作活动；家长志愿者们来园帮助老师一起制作美食；孩子们动手制作、品尝美食，一派热闹、开心的场面。

看着这热闹的美食课程，我的心中随之涌现出一个疑问：孩子们在做做吃吃的背后获得了什么？于是我静下心来思考，发现了目前各班开展的美食课程存在着一些问题：

1. 课程局限于美食制作活动。教师把美食课程等同于美食制作，认为带领幼儿一起认识一下食材、制作一下美食、品尝一下美食就可以了，没有把美食课程拓展到五大领域和游戏、生活中。2. 课程忽略了美食文化的感知。教师只是把观察美食、制作美食、品尝美食作为课程主要内容，却忽视美食背后博大精深的文化。其实中华美食如一本书，记录着生活，传承着文化。我们要透过美食挖掘它们背后蕴涵的文化，比如美食来源的历史文化、美食制作的技艺文化、美食形态的审美文化、美食品名的寓意文化、美食传播的传承文化等，帮助幼儿多角度感受本土美食文化，激发幼儿对美好生活的热爱。

发现问题大家一起反思调整，一致决定深挖美食背后的文化，设计不同的活动内容。各种活动内容不仅要融汇贯通到五大领域和游戏活动中，还能融合渗透到幼儿周围的社区、家庭生活里，从而衍生出丰富、有价值的美食课程。下面我以大班美食课程《粽子糖》为例，谈谈有关幼儿园美食课程的一些实践和思考：

一、让课程“走”出去：感美食文化

木渎是个千年古镇，历史文化源远流长，风景名胜闻名遐迩，比如严家花园、虹饮山房、古松园、榜眼府第、灵岩

山、天平山……依托这些旅游胜地，木渎本土的各种美食也如雨后天春笋般冒了出来，衍生了木渎山塘街鳞次栉比的传统本土美食店铺，店里不仅售卖各色本土美食，还有民间美食传承艺人亲手制作各色美食，让路人亲眼目睹美食工艺，亲身品尝本土美食，感受美食文化。

利用山塘街丰富的美食资源环境，师生一起到山塘街参观游玩。一踏进街道，大家都被两边古色古香的店铺建筑风格所吸引，只见店铺粉墙黛瓦、飞檐翘角、旌旗飘飞，马上使人感受到了环境的古朴和庄雅。走进店铺，大家看到了乾生元的各色粽子糖、软香甜糯的枣泥麻饼、香气扑鼻的海棠糕和梅花糕，还有乌黑油亮的乌米饭……老师和孩子们情不自禁地掏钱买了各种美食尝一尝，真正品味了原汁原味的本土美食，感受了舌尖上的美味。大家还看到本地美食传承人在店铺里忙碌着烹制各种美食，其中百年老店秦隆昌的美食传承人秦阿姨正带领几位师傅在制作松仁粽子糖、枣泥麻饼和海棠糕，于是师生都很好奇，驻足观看，见识领略到了各种美食材料、美食工具，聆听着秦阿姨娓娓道来的美食历史小故事，观看着师傅们娴熟地道的手工劳作，感受着古代美食工艺一道道讲究的工序，不时为师傅们的表现发出赞叹声。

在实地参观游玩中，老师和幼儿领略到了书本上没有的本土美食文化，在具体生动的观看欣赏中由表及里触动着各种感官体验，深深感悟到了本土美食的特色文化。

二、让课程“走进来”，享美食文化

除了走出去探寻木渎本土美食文化，我们也注重把美食文化引进幼儿园。比如大班组在开展“粽子糖”美食课程的过程中，师生对于粽子糖的制作过程产生了浓厚的探究兴趣，都想更好了解粽子糖的制作工艺。于是我园邀请了木渎山塘街的百年老店“秦隆昌”美食传承人，来园为大班组的师生展示粽子糖的制作工艺，进一步丰富对粽子糖美食文化的了解。

秦隆昌的师傅们现场展示制作粽子糖的手艺，让大家不仅了解了制作粽子糖的各种原材料名称：白砂糖、麦芽糖、松仁，而且一步步观看了粽子糖的制作过程：首先要用水、白砂糖和麦芽糖按照一定比例熬制糖浆，接着把熬制好的糖浆倒入铺满松子仁的器皿里，用双手把松子仁和糖浆糅合在一起，最后用剪刀剪出一颗颗粽子糖。大家目不转睛看着师傅们的制作过程，不时为他们娴熟、神奇的工艺手法发出“哇哦”的赞叹声。当大家把热乎乎、飘着香味的粽子糖放入嘴巴品尝的时候，相信大家对粽子糖的美食文化有了更为丰富、真实的了解，也激起了对粽子糖进一步探究的兴趣和喜爱之情。

三、让课程“说起来”，思美食文化

教师们在实地参观游玩的基础上，一起交流讲述，一起

上网查询相关的资料,共同思考挖掘拓展各种美食文化。教师在参观了山塘街上的乾生元和秦隆昌店铺后,结合要开展的粽子糖美食课程,大家互抒己见。有的教师认为可以从粽子糖的原料拓展美食文化,因为粽子糖的主要原料是馅料,而童年的时候大家都用两根小棍绕馅料美食,是儿时的美食乐趣,所以馅料的探秘也能作为粽子糖的延伸美食文化开展。有的教师认为粽子糖有各种口味,比如薄荷味、玫瑰味、芝麻味等,可以挖掘这些不同添加材料制成的粽子糖,营养价值各不相同,对身体有着不同的益处,也可以作为探究活动。有的教师认为山塘街古色古香的店铺建筑,也能成为美食文化的拓展,引导幼儿自制纸袋并在纸袋上设计装饰古色古香的图案花纹,装饰好的纸袋可以放置粽子糖进行角色买卖游戏。总之,在交流思考中,每一位教师从各个角度深挖拓展了相关的美食文化,以点带面,辐射出更多的美食文化,更好引导幼儿开展丰富多彩的美食文化活动内容。

四、让课程“丰”起来,富美食文化

当教师们交流探讨了各种美食文化后,就要把这些美食文化融入幼儿一日生活的各个活动中,生成丰富的美食课程深入开展,帮助幼儿在课程开展过程中获得各种能力的发展,进一步感悟美食文化,激发他们爱生活、爱家乡的美好情感。于是,大班组教师集思广益,从幼儿的年龄特点和实际水平发展出发,预设了许多美食文化的活动,生成了相应的美食课程。比如在开展《粽子糖》的美食课程中,大家从幼儿的年龄特点和实际水平发展出发,预设生成了各领域的美食文化活动:社会活动《乾生元的美食》、科学活动《各种各样的粽子糖》、语言活动《粽子糖味道好》、综合活动《数粽子糖》、美术活动《包装设计》等等,内容丰富,形式多样,还在语言活动中融合了苏州话方言,更加突出了地方文化特色。

五、让课程“创”起来,趣美食文化

教师预设的美食课程内容许多都是教师原创的,在参考相关的教材的基础上,依据幼儿的实际发展水平,量身定制的一系列教育活动。这需要教师具备很强的专业能力。因此,我们自下而上会层层把关,首先年级组长请教师两两合作选取一个活动认真设计教案,接着在教师设计的基础上,年级组长修改调整,最后园领导再一次认真修改调整每一个活动教案,力求让活动的目标和环节都科学合理,符合幼儿的年龄特点和能力水平,能采取多种形式,突出活动的趣味性,体现幼儿的主动积极,帮助幼儿在趣味中探索本土美食文化。

比如大班组在开展《粽子糖》的美食活动中,设计了角色游戏《乾生元》,把山塘街乾生元店铺融入幼儿的角色游戏中。师生一起制作创设了古色古香的店铺环境:粉墙黛瓦的门头、蓝印花布的桌子、古朴典雅的茶具……孩子们穿上汉服、围上围裙、戴上头巾,在店铺里吆喝着:“快来买粽子糖,有薄荷味、玫瑰味、松仁味,又香又甜,快来买喽!”“小客人”坐下来,倒上一杯清茶,摆上粽子糖、枣泥麻饼等各色乾生元美食,边喝边品,感受到了美食游戏的乐趣和美食悠远的文化。

在区域游戏中,设计了游戏《折纸粽子糖》《粘土粽子糖》《包装设计》,孩子们用彩纸折出一颗颗五颜六色的粽子糖,用黏土和剪刀制作剪出一颗颗小巧玲珑的粽子糖,用画笔设计富有民间特色的粽子糖的包装袋。

通过美食游戏课程的开展,幼儿全身心地投入到活动中,在角色扮演里再现了现实生活中人们买卖粽子糖的真实场景,学会了推销美食,懂得了热情招待客人享用

美食。在区域游戏中幼儿能自由选择各种材料,自主探索制作粽子糖等作品,进一步感知粽子糖的形态美和工艺美。总之,美食游戏课程以美食为纽带,增进了幼儿之间的交往能力和探索能力,更好感受了美食蕴涵的各种文化。

六、让课程“分享”起来,品美食文化

为了让幼儿在课堂上“活”起来,教师可以组织幼儿进行分享,每位幼儿回家动手制作一道家乡的美食或者去买一道美食,在课堂上和其他小朋友分享,并且交流这道美食中蕴含的文化。小朋友在分享过程中,也在学习,从别人那里了解更多的美食文化,同时在这个过程中,他们也可以学会分享、合作等优秀的品德。

教师先请问小朋友:“你是什么地方的人”,调查孩子们的家乡,让他们说一说家乡有什么美食呢?大部分孩子对“美食”的印象还只是停留在自己日常吃的食物上,说不上来家乡的特色美食有什么。孩子们的经验比较浅薄,对美食文化的了解与认知很浅。因此,举办美食文化分享活动,让幼儿们回家寻求父母的帮助,从父母那里了解家乡的美食文化,并和父母一起动手制作家乡的美食,让孩子多方面了解美食文化,在过足嘴瘾的同时感受到品尝美食的幸福感,并对美食产生极高的兴趣和需要。

美食文化内容丰富,可以与方方面面的特色文化元素结合起来,而孩子们对每一种元素都表现出想要了解的愿望。因此,教师可以选择多线并进的方式,从家乡的名胜古迹、家乡的特产、家乡的饮食偏好等等角度出发,和美食文化联系起来,丰富孩子们对家乡美食文化的整体印象和综合感官。比如,有的孩子的家乡是南京的,他给我们带来南京桂花糕、桂花鸭、赤豆小元宵,家长买了桂花拉糕,让孩子带到班上和其他小朋友一起分享、品尝,孩子们在品尝美食过程中,了解到南京有桂花树,对南京的美食文化留下了温柔、芳香的印象;有的孩子家乡是东北的,他给我们带来家乡的冻梨,孩子们在分享冻梨的过程中,对东北的美食文化留下了“冷”“冰凉”等印象。与大家一起分享和品尝,通过“尝一尝我家乡的味道”,孩子们对美食以及美食文化的兴趣更浓厚了,这些美食里面,一定有一款是最让孩子喜欢的,而我们的孩子也在简单的品尝中,认识美食文化,了解自己的口味,并且逐渐萌发了对家乡的喜爱。

习总书记指出:“要加强对中华优秀传统文化的挖掘和阐发,努力实现中华传统美德的创造性转化、创新性发展。”制作美食、品尝美食等相关活动在这种认知为主的主题中尤其显得生动有趣,更能得到孩子们的喜爱。品美食只是一个引子,幼儿园美食课程要从这个引子出发,挖掘美食背后的文化,生发一系列丰富多彩的课程活动,引发幼儿细细品味美食文化,感知我国历代劳动人民的伟大,领略中华民族博大精深的美食文化,传承和发扬这些文化精髓,让它们历久弥新,焕发生机。

参考文献:

- [1]王原平,胡青,等.幼儿园教育指导纲要(试行)[J].学前教育:幼教版,2004(1):5-8.
- [2]王小英.学前教育发展史册的崭新篇章——论《3-6岁儿童学习与发展指南》的价值蕴涵[J].幼儿教育:教育教学,2012(11):2.
- [3]虞永平.幼儿园课程与幼儿生活[J].早期教育:上半月,2000(1):2.