**让厨师走上讲台**

**——看巴南巴蜀小学的劳动课“破局”**

文/邓薇珂

“哇！你看我包的这个，多好看啊……”一个孩子高高地举起小手，炫耀似的拿给旁边的同学。另一名同学也不示弱：“还有我，还有我！我的也做好了。”孩子们的兴奋吵闹声中，夹杂着几个怯怯的声音：“厨师叔叔，这个我做不好，你能再教教我吗？”带着高高的厨师帽，身穿雪白厨师服的五星级酒店级别的大厨，满脸笑容地穿梭在孩子们中间，时而蹲下身子指导，时而解答各种问题，细致耐心地回应着每一个孩子的求助。

这是在去年的9月12日，中秋节节假日序列课上的一幕。我们站在巴南巴蜀小学专设的烹饪教室后面，看着孩子们或兴奋、或沮丧的表现，心中不免有些感慨：对孩子们来说，这或许会是一堂最特别的劳动课。

其实早在中秋节之前，我们学校负责设计节假日序列课的老师就开始思考：怎样让孩子们度过一个难忘的中秋节呢？针对中秋节这一传统节日，传统的教育方式停留在学习中秋习俗、中秋诗词、中秋神话等文化知识层面，如果我们想要创新，那么显然光有这些是远远不够的。我们需要设计更加独特的教学方式，是否能够从传统节日知识以外找寻灵感呢？顺着这个思路，我们联想到了学校专设的烹饪教室。或许，我们可以在宽敞、明亮的烹饪教室给孩子们上一堂从实践出发、到生活中去的劳动课。对！让孩子们走上烹饪台，做一次月饼，上一堂别开生面的劳动课。

既然是别开生面的劳动课，那我们就需要做出一些改变了。首先，站在讲台上的不应该再是我们，而应该是专业的劳动者——厨师。过去的劳动课，往往是教师们带着孩子们做一些劳动，这种情况并不能说有缺点，但是相比专业的劳动者，无疑是他们更具专业性。我们巴南巴蜀小学设有专门的烹饪教室，让学校饮食的掌勺人——特级厨师裴老师来教孩子们怎样正确地包月饼，怎么做一个好看的月饼，这种专业性是教师们无法比拟的。另外，让专业的劳动者对孩子进行劳动指导，可以让孩子们进行不同职业的体验，从而热爱劳动、尊重劳动者，树立正确的劳动理念。

孩子们在这堂课上的任务是独立做一枚月饼，在这一过程中，碰到的困难由他们独立解决，厨师可以指导，但是不能直接帮忙。只有克服了困难，孩子们的劳动技能才能得以提升，才能进一步激发孩子们的参与感和获得感，才能培养头脑科学、身手劳工的巴蜀孩童。在下午加餐的时候，孩子们会品尝到自己亲手包的月饼，这对孩子们来说，是一件很有成就感的事情。这种成就感是孩子们在劳动中获得的，这会让他们记忆犹新，从而培养劳动意识。

最终，这堂中秋节节假日序列课取得了圆满成功。我们把这堂课记录在学校官方微信中，获得了家长们和社会各界的一致好评。孩子们也说，他们尝到了属于巴蜀小学的“巴蜀甜”。

除了中秋节的节假日序列课以外，在今年6月下旬的端午节节假日序列课上，烹饪老师熟练地给孩子们演示着包粽子的步骤。孩子们则目不转睛地盯着烹饪老师手里的粽子，把每一个细节都认真地记在了心里，然后迫不及待地卷起粽叶，把糯米一点点包进粽叶里，最后把棉线紧紧地缠绕在粽叶上……

其实，除了让大厨走上讲台，学校聘请的专业的保洁阿姨也给同学们上过一堂生动的劳动课。在今年暑假前夕，巴南巴蜀小学就举办过一场独特的散学典礼。在这场典礼上，孩子们需要认真整理好自己的物品，打扫好即将离开的教室。这次活动的指导老师，就是学校的保洁阿姨。在整场活动中，保洁阿姨首先要教孩子们整理、摆放物品和打扫卫生，之后的验收和评比，也是由她们来完成。

著名教育学家陶行知先生曾经提出：“生活即教育”，他认为生活无时无处不含有教育的意义，如果教育只是书面上的，那么就失去了教育的真正意义。对于劳动教育来说，更需要从生活出发，要带学生们观虫鱼，听蛙鸣，亲近自然，亲近大地。这也就是，巴南巴蜀小学为什么要不惜成本打造占地面积约100亩“行知农场”，很用心地为孩子们准备“节日课程”的原因。

巴南巴蜀小学致力于培养头脑科学、身手劳工、自信、豁达、优雅的巴蜀孩童，让五星级酒店的大厨、专业的保洁人员等来指导孩子们进行相关劳动，这种体验式教学对孩子们的成长尤为重要，不仅让孩子们体验到了劳动和创造的喜悦，还体验到了成功的秘诀与真谛。同时这种体验式教学也不仅仅只是一次体验生活的实践教学，而是巴南巴蜀小学对劳动课的“破局”，是对学生能力的培养和智慧的启迪，更是面向未来劳动教育的高瞻远瞩！