

地方非遗文化与思政育人协同发展的路径探索

——以苏帮菜烹制技艺为例

燕志

江苏省苏州技师学院

摘 要：苏帮菜烹制技艺是江南地区非遗文化的重要构成，对于技工院校烹饪专业思政课程的融合具有显著的促进作用。将地方非遗文化融入到烹饪课程教学过程，有助于推动烹饪专业创新型教学路径的改革与实践，促进地方非遗文化与思政育人的协同发展，实现技工教育工学一体化人才的培养目标。

关键词：苏帮菜；烹制技艺；技工院校；非遗

2021 年，中共中央办公厅、国务院办公厅印发的《关于进一步加强非物质文化遗产保护工作的意见》指出，要推动非遗“融入国民教育体系”，加强高校非遗学科体系和专业建设，鼓励非遗进校园。这一文件的颁布，加大了非物质文化遗产的普及和传播力度，将非物质文化遗产内容贯穿技工教育始终，构建出非物质文化遗产课程体系和教材体系^[1]。地方非遗文化作为优秀地方文化传承和发展的主要内容，是地方传统文化丰富性和多样性的生动展示^[2]。

苏帮菜烹制技艺是江苏省苏州市的传统技艺类非物质文化遗产，被列入第四批市级非物质文化遗产代表性项目名录。其历史悠久，早在春秋时期的文献中就有记载，融合了民间、商业、官府、船菜和寺庙菜肴的精髓，自清代至民国时期，在中国地方菜系中独树一帜，享誉海内外。苏帮菜烹制技艺中包含的思政元素有利于增强学生对本土文化的认同感，提升学生的文化自信与文化素养。中式烹调课程以五育并举为培养目标，通过深入学习和体验苏帮菜烹制技艺，引导他们树立正确的价值观，激发对地方非遗文化的热爱与保护意识，深化对家乡文化的认同感，共同守护这份珍贵的文化遗产。

一、地方非遗融入技工院校烹饪课程的意义和价值

（一）挖掘苏帮菜烹制技艺中的思政元素，将地方非遗融入烹饪人才培养机制

近年来，技工院校充分贯彻党和国家的方针路线，以立德树人的根本原则，充分挖掘学科中的思政元素，全面培养学生的综合素养。地方非遗文化作为思政元素中的核心组成部分，不仅是中华优秀传统文化的精

髓和导向，更是人才培养过程中的重要一环。

苏帮菜烹制技艺是重要的非物质文化遗产，涵盖了苏帮菜的烹调过程中各式烹饪技法，品类繁多，技法高超，蕴含了丰富的饮食文化渊源和厨人的匠心匠智，苏帮菜烹饪技法对于苏帮菜的传承与发展起到十分重要的作用。在烹饪课堂中融入非遗文化，能够让学生学习到工匠精神的内涵，了解到苏州饮食文化的发展进程。通过学习苏帮菜烹饪技法，提升学生的烹饪技能水平，促进苏帮菜非遗文化的传承与发展。同时，苏帮菜烹制技艺的学习能够使学生感受到地方非遗文化的独特魅力，激发了学生对本土文化的认同感和自豪感，通过潜移默化地影响，使其树立了正确的价值观，对今后的职业规划与发展产生了重要的影响。

（二）建立苏帮菜烹制技艺传承实践基地，培育德才兼备的非遗传人

地方非遗文化是一个地区宝贵的精神财富，它承载了当地的历史变迁和人文风俗。地方非遗文化传承实践基地的建立，不仅是对这份传承的认可与守护，更是思政育人的重要载体。通过系列的非遗实践活动，厚植了学生的家国情怀，树立了学生的文化自信，进一步推动烹饪课程上地方非遗文化与思政育人的协同作用。

利用苏帮菜烹制技艺传承实践基地，开展“苏帮菜烹制技艺”研学活动，打造苏帮菜烹制技艺“传帮带”平台，通过苏帮菜大师校园授课的形式，激发学生学习非遗文化的热情，弘扬苏帮菜非遗文化，促进传统手艺人质量的不断优化；定期举办苏帮菜烹制技艺专项培训活动，通过集中训练、模拟比赛、专家点评等，

课题项目：南充青少年思想道德教育研究中心，地方非遗文化与思政育人协同发展的路径探索——以苏帮菜制作技艺为例（编号：NCQSN25B164）。

作者简介：燕志（1989—），男，硕士研究生，中级教师，研究方向为烹饪教育。

培养烹饪专业的学生成为有素养、会技能的新一代苏帮菜烹制技艺传承人；举办“校园开放日”活动，学生利用所学苏帮菜烹制技艺的专业知识，在校园进行巡回展示，用好的作品向大众讲述苏帮菜故事，传播苏帮菜非遗文化，在技工院校形成“崇尚技能、尊崇匠心”的校园文化。通过建立活态非遗传承实践基地，让学生更好地投入苏帮菜烹制技艺的学习中去，培育出更多优质的非遗传承人。

（三）提高烹饪专业学生的学习热情，让非遗传承成为一种新兴时尚

苏州现有国家级非遗项目33项，省级非遗项目173项，市级非遗项目228项，目前苏帮菜烹制技艺已被列入第四批省级非遗项目。苏帮菜烹制技艺作为苏州市地方非遗的重要组成部分，不仅承载着苏州劳动人民的智慧和勤劳，更成为了江南水乡一张独具魅力的文化名片。

将苏帮菜烹制技艺融入技工院校烹饪课程中，既能让学生了解苏帮菜的发展历程，又能通过红白两案技艺领略苏式饮食文化，肩负起传承吴文化的新使命。通过组织学生参观苏帮菜非遗博物馆，深入地了解苏帮菜饮食文化的历史渊源，增强对苏州非遗文化和匠心精神的认识，在“苏式味道”中建立文化自信。同时，开展苏帮菜烹制技艺实践教学，学生从备料、制作到成品的全过程，亲身体验传统技艺的精妙与乐趣，既能激发学习热情，又能推动苏帮菜技艺成为新时代的时尚传承活动。

二、地方非遗融入技工院校烹饪课程的教学实践与创新

（一）将苏帮菜烹制技艺作为典型工作任务

根据技工院校工学一体化的教学模式要求，烹饪专业的课程标准是由企业主厨和专业教师联合开发，课程设计紧密围绕典型工作任务展开。将苏帮菜烹制技艺引入课程体系，不仅能推进烹饪工学一体化的开发进程，而且也能够促进校企合作、深化产教融合。以苏帮菜烹制技艺作为典型工作任务，既有助于这一传统技艺的传承与发展，还能通过优秀传统文化陶冶学生情操，为苏帮菜培养新一代传承人。同时，这一教学模式能让学生提前熟悉餐饮企业的工作流程，按照行业标准规范操作，对提升学生职业素养和专业技能水平具有重要意义。

（二）将苏帮菜烹制技艺大师引入烹饪课堂

依托校企合作，聘请苏帮菜烹制技艺非遗大师作为苏帮菜教学咨询官，对苏帮菜烹制技艺的课程课程、教学目标、教学计划和教学运行管理进行优化更新。

非遗大师扎根教学一线，开展苏帮菜烹制技艺传承人的选拔、培养、考核等工作，同时，也为学生提供企业实习实训的锻炼机会。非遗大师和院校教师双方合力，让非遗文化扎根校园。另外，非遗大师每周定期开展“匠技传承”大讲堂活动，通过现场献技传艺、展示绝活，为学生答疑解惑^[3]。他们以一丝不苟的工作态度和精益求精的工匠精神，为学生树立榜样形象，生动传递活态非遗文化的精髓。

（三）将苏帮菜的非遗典故融入课程教学

随着技艺传承教学由专业基础教育向更纵深阶段发展，课程内容变得更加烦琐复杂，学生的学习积极性将会受到影响。为此，通过挖掘非遗故事，为学生设计特色的教学单位至关重要。以经典名肴《松鼠鳜鱼》为例，这道菜对烹制技艺的要求极高，尤其讲究收尾时鳜鱼尾巴要翘起的独特造型。在教学中把松鼠鳜鱼的历史典故融入其中，不仅能够激发学生的兴趣，同时也能够让学生理解这道名菜烹制工艺中蕴含的智慧与意义，从而能够更加努力练习技艺技法，这对学生学习的积极性和培养优秀的苏帮菜人才产生了非常积极的意义。

三、地方非遗融入技工院校烹饪课程的教学成效

（一）弘扬江南美食文化，传承苏帮菜烹制技艺

苏帮菜作为江南文化的重要载体，不仅承载着苏州地区的历史变迁与风土人情，更凝聚了世代生活在这片土地上的人们的情感与智慧。对于烹饪专业的学生而言，要想成为合格的苏帮菜厨师，必须深入理解其发展历程，把握文化精髓，钻研刀工技法，这些正是成为苏帮菜传承人的必备素养。将苏帮菜烹饪技艺融入课程过程，不仅能提升学生的专业技能，更能拓宽其文化视野，使其切身感受江南饮食文化的独特魅力。这一举措对于弘扬中华饮食文化、增强文化自信具有重要意义，同时也为培养具有文化自信的新一代苏帮菜传承人奠定了坚实基础。

（二）聚焦地方非遗文化，真锤实炼学生技艺水平

在烹制苏帮菜的过程中，不仅要具备精湛的技艺，更要传承其中的文化内涵。历史在苏帮菜中刻下了厚重的印记，苏帮菜烹制技艺申遗成功的背后，也承载了许多令人动容的工匠故事。以近代为例，张祖根、吴涌根、邵荣根、屈群根、刘学家五位苏帮菜超一流大厨，他们不仅深耕传统技艺，更致力于挖掘非遗文化，为苏帮菜烹制技艺的传承和发展做出了重要的贡献，彰显了老一辈匠人的赤诚匠心。将苏帮菜烹饪技艺融入课程过程，通过教师对老一辈奋斗历程的讲述，既能够激发学生的学习热情，又增强学生守护非遗文

化的使命感,从而使其在求学之路上能更加严格要求自己,明确学习目标,刻苦钻研技艺,通过不断地锤炼自身技艺水平,肩负起传承这份来之不易的非遗技艺的重任。

(三)树立非遗文化自信,实现为党育人为国育才的目标

地方非物质文化遗产是国家的宝贵财富,是民族蓬勃发展的象征,亦是特定地域劳动人民智慧的结晶。作为地方非遗的重要构成,苏帮菜烹制技艺具有显著的典型性与特殊性。它不仅是苏帮菜菜系的核心组成要素,更对苏菜菜系的发展与创新起到了积极的推动作用。对于苏帮菜技艺的学习者而言,通过系统的课堂学习将其内化为自身的专业技能,是传承过程中的关键环节。在此基础上,组织学生参与省级、国家级乃至世界级技能竞赛,能够使苏帮菜在更广阔的平台展现其独特价值。这种以赛促学的模式,有助于学生树立非遗文化自信,坚定传承信念,秉持“立德、善学、勤练、践行”的理念,进而为国家培育更多高素质的工匠人才。

四、结语

将苏帮菜烹制技艺引入到技工院校烹饪专业的课堂中,以立德树人为根本目标,深挖地方非遗文化中蕴含的思政元素,着力培养学生的实践操作技能和综合职业能力。通过优秀传统文化的浸润与熏陶,树立学生的文化自信,激发其学习的主动性和积极性,进而传承与发扬优秀的工匠精神。以苏帮菜烹制技艺作为烹饪专业课程的载体,更符合技工院校人才培养的目标,借助多元化的教学活动与多形式的教学方法,持续提升学生的综合素质,为社会培育出更多优秀的技能人才。

参考文献:

- [1] 秦薇濛.非遗传承视角下“通城拍打舞”融入中小学大课间的实施路径探究[D].武汉体育学院,2023.
- [2] 汝金珠.非遗文化融入导游业务课程思政的教学实践创新研究——以导游讲解张家港市河阳山歌馆为例[J].沙洲职业工学院学报,2023,26(4):9-13.
- [3] 陆静.苏帮菜的传承实践与探索[J].食品安全导刊,2019(21):27.