

吉布提“中文 + 烹饪”教学

——跨越语言与文化的美食之旅

汪旭是一位满怀热忱与使命感的外派教师，2023 年末被派往吉布提大学孔子学院，负责为当地汉语中级水平的学习者开展“中文+职业”教学。此次教学，他选择了“中文 + 烹饪”这一极具生活气息与文化特色的方向，期望能通过美食这一独特的媒介，让学生们在掌握烹饪技能的同时，深入理解中国文化，提升汉语水平。

汪旭选用了《中华饮食文化概论》作为辅助教材，让中华饮食文化的一些基本理念作为辅助手段指导线上的中餐烹饪实践，并教授一些经典家常炒菜的制作方法及对应的中文表达。

课程伊始，汪旭播放了一段精彩的中式烹饪纪录片，片中厨师们熟练地颠锅、调味，一道道色香味俱佳的菜肴瞬间呈现在屏幕上，成功吸引了学生们的目光，点燃了他们对于中式烹饪的浓厚兴趣。随后，汪旭开始讲解教材中关于烹饪的专业词汇，如“煸炒”“勾芡”“生抽”“老抽”等，并结合生动的图片和实物展示，详细阐释每个词汇的含义。例如，在讲解“煸炒”时，汪旭亲自示范，将食材放入热锅中不断翻炒，让学生们直观地感受这一烹饪手法。

然而，初步学习后，问题接踵而至。在第一次实践操作课上，汪旭要求学生们分组制作一道宫保鸡丁，并使用中文描述烹饪过程。学生们虽然对烹饪步骤有一定的了解，但在表达时却错误频出。他们常常混淆相似的词汇，比如将“料酒”说成“醋”，对复杂的烹饪步骤描述更是混乱不堪，句子也缺乏连贯性和准确性。例如，有学生说“先放鸡肉炒，然后放花生，再放调料”，却没有说明具体的调料种类和添加顺序。

面对这些问题，汪旭没有丝毫退缩，而是深入分析问题的根源。他发现，一方面，学生们对烹饪专业词汇的积累不够扎实，缺乏实际运用和辨析的机会；另一方面，由于吉布提当地语言语法结构与中文差异较大，学生们在构建中文句子时，思维极易受到母语的干扰，难以准确地用中文表达复杂的烹饪过程。

针对专业词汇问题，汪旭制定了极具针对性的策略。他带领学生们前往当地的中国超市，让学生们在真实的购物环境中，用中文识别和购买所需的食材与调料。比如，学生们需要用中文询问“有生抽吗”“这种辣椒是辣的还是不辣的”。同时，汪旭还为学生们制作了专属的词汇卡片，一面写着中文词汇，另一面配上对应的当地语言解释以及食材或烹饪动作的图片，方便学生们随时复习巩固。

为改善学生们的中文表达能力，汪旭精心设计了丰富多样的情景模拟练习。他模拟了中餐厅厨房、家庭厨房等逼真场景，让学生们在这些情境中充分运用中文进行交流。比如在模拟中餐厅厨房场景中，汪旭扮演厨师长，下达各种烹饪指令，学生们则需要运用正确的中文语法回应并执行任务，同时详细描述自己的操作过程。通过反复练习，学生们逐渐熟练掌握了中文在描述烹饪过程时的常用句式和语法规则。

在教学推进过程中，汪旭还敏锐地发现学生们对中国饮食文化背后的寓意和传统了解甚少，这在一定程度上限制了他们对中式烹饪的理解和汉语表达的丰富性。于是，汪旭专门安排了文化专题课程，通过大量精美的图片、生动的视频以及趣味故事，详细深入地介绍中国传统节日与美食的关系、餐桌礼仪以及菜肴背后的文化故事。例如，在介绍春节时，汪旭讲述了饺子的由来和寓意，让学生们不仅学会了制作饺子，还深刻理解了这道美食所承载的团圆、吉祥的文化内涵。

经过一段时间的不懈努力，学生们在“中文 + 烹饪”的学习道路上取得了令人瞩目的进步。如今，他们不仅能够熟练运用准确、流利的中文描述各种复杂的烹饪过程，还能在制作菜肴时巧妙融入中国饮食文化元素，他们的烹饪作品也开始在当地的文化交流活动中崭露头角，获得了广泛的关注和认可。回顾这段充满挑战与成长的教学经历，汪旭深感欣慰与自豪。他深刻地认识到，在国际中文教育“中文 + 职业”的征程中，尽管会遭遇重重困难，但只要用心钻研、因材施教，就一定能够帮助学生跨越语言和文化的障碍，实现知识与技能的双重提升。这次在吉布提大学孔子学院的教学经历，也将成为汪旭职业生涯中无比珍贵的财富，激励他在未来的教学道路上不断探索创新，为更多吉布提学子打开了解中国文化的大门。

（本案例来源：笔者于 2024 年 10 月对吉布提大学孔子学院外派教师汪旭的访谈调查）