

從煮食中學會的親子管教(一)

撰文：吳婉玲女士 (資深社工)

對於香港人來說可能最理想的煮食是「快、靚、正」：以最少的時間，用平凡的食材，煮出色、香、味俱全的料理。相信很多家長也渴望於管教上亦可以做到「快、靚、正」，孩子們以最少的時間做好所有功課、不用花太費心也可以自學自及自理，與此同時成績與品行也有卓越的表現。

其實「快、靚、正」是練習下的成果。正所謂萬丈高樓從地起，烹煮最重視是基本功，與大家分享下如何從煮食中學會親子管教。

從了解開始，以品德為先

廚師會因應食材而訂定做出什麼佳餚。套用於管教上，孩子就是上天給予大家最瑰寶的「食材」，所有孩子都是獨一無二的，他們皆擁有未被發掘的特質與長處。家長們於教養之前，要先了解孩子的特質，更重要的基本是「你想將孩子培養成一個怎樣的人？」

最近鋼琴家傅聰病逝，從在其父親傅雷的家書中，有講述他教導兒子的關鍵，也很值得家長們作參考。傅雷表示，他希望兒子「先為人，次為藝術家，再為音樂家，終為鋼琴家。」傅雷的重點就是「人」之盡性發展，他說的「為人」，是以人之品德為先，他希望兒子要堅韌、積極奮進，同時又要正直善良，才論其才華。傅聰是做到了，他雖被譽為「中國當今最偉大的音樂家之一」，於晚年時仍對音樂精進不懈，亦無私地與不少著名的年輕音樂家分享心得。只有先「修身」才可以「立業」，這樣的教養才令孩子一生受用。

順性培育，盡情發揮

餸菜以甚麼方式烹煮也是重要的考慮，例如：牛腩需長時間的燉煮才可以盡釋其美味，豬頸肉則最宜快炒才夠爽甜、蔬菜類不宜長時期烹煮，否則營養受破壞……。如同教養不同的孩子也要有不同的方法：情緒較敏感的孩子其實心思較細膩及謹慎，家長於培育他們時，需要加倍時間了解其心底的需要，並要作適時陪伴；性格率直的孩子，較愛冒險，家長於管教他們時，則要多「放手」，讓他們作多方面的探索；性情文靜的孩子，其實最具同理心，家長管教時，則要對應他們這特性，多作情感上分享與鼓勵，聆聽他們的想法。

回想前線工作時，一位學校工友的分享，他發現兒子對拉小提琴有興趣，為了培育孩子，他用上了薪酬的一大半，為兒子買了一個小提琴，縱使被周邊的旁人譏笑，他也無悔其決定。他表示自己讀書不多，不懂音樂，但難得兒子知道自己的興趣，作為父母的，培育孩子是責無旁貸的。同時，他也教導兒子，一

一旦定下目標，就要全力以赴，決心要學音樂，就要努力去學習。就是這種順性培育及教導，工友的兒子不但成為香港管弦樂團的要員，也因為父親的全力的支持與鼓勵，讓其深深體會父親的厚愛，奮發圖強，現成為社會上的精英。而且工友的兒子亦學會關心家人需要，對工友關懷備致，他早已榮休享兒孫福了！

烹煮過程讓我反思到管教上的基本功，從了解開始，認識孩子於不同階段上的需要，以品德培育為先，再因著他們的特質，順性培育。家長們若掌握到管教孩子的方式，定能如庖丁解牛般，得心應手，而孩子亦可以盡情發揮所長，才德兼備。

