

從煮食中學會的親子管教(二)「管教心法」鍛鍊

撰文：吳婉玲女士 (資深社工)

作為家長，每每遇上管教的困難時，我們也很希望學會一招半式，或甚找專家協助，以「解決」管教上問題。可惜，縱使我們學了很多，但仍未能處理「問題」，究竟「問題」在那裡？是學得不夠？還是孩子天生難纏？

一道童年的魚餅菜式讓我「重新得力」，提示了我管教孩子的重點，我很想藉此與大家分享一下。

我自小也與魚「無緣」，每次飯桌中有魚的菜式，我也「聞」魚色變，準備作「大逃亡」，即使媽媽軟硬兼施，也不得要領。加上天生硬性子的我，就索性來個「罷吃」，以宣示不滿。那時候的家長，也不流行上管教的課程，學習什麼管教技巧，但很神奇地，他們管教的目標很一致，亦很簡單，都是想孩子吃得飽、穿得暖，睡得好……那就是對孩子的愛。他們會運用自身的「法寶」，盡力完成這使命。而我精明的媽媽，同樣地硬性子的她，知道魚是含有豐富營養，尤其適合體弱多病的我，她深信吃得好，自然身體好，因此從不放棄要讓我吃魚。每天也有不同的菜式，例如：魚湯、魚丸、魚滑、魚餅……任憑煎炒煮炸，但也未能動搖我對魚的抗拒。幾經「失敗」後，媽媽終於發覺我怕魚的腥味。因此，媽媽特意用上鮫魚作魚餅，鮫魚是海魚，沒有河魚的魚腥，而且營養甚為豐富，兼且肉質富彈性。

但鮫魚肉黏性較重，烹煮步驟與過程，需要付出無比的耐力，例如：折魚肉需時，魚肉黏黏綿綿的，也要費上不少時間作處理，既要起肉，又要剝好一會，以提升肉質的彈性，接著又要撻肉及攪拌，過程中的溫度與濕度，也直接影響魚肉的軟硬度及口感，最後攪拌的過程又要多加留意，一邊攪拌，遇上不少阻力，攪拌太多，會令魚肉過份厚實，攪拌太少，又未能成形。

媽媽更知道我最愛香蔥，因此於魚餅內加入大量的香蔥、蝦米、香菇，還貼心地做個孩子最愛的「薯條型」魚餅，就是這個鮫魚魚餅，成功改變我對魚的抗拒，也是讓我魂牽夢縈。

媽媽的鮫魚魚餅，不特為我的童年增添了美好的回憶，同時也帶給我管教的啟示。每次吃著，也提示著我是那麼被愛的、被重視的；每口魚餅也標誌著媽媽對我無微不至的關懷，對我的極度忍耐與包容。媽媽從不打罵也不抱怨，即使我極為難纏，也絕不放棄我，管教背後最原始的心法，就是那份能耐及堅持。這種種也對我的成長造成深遠的影響，讓我學會了去愛，學會了遇上管教問題時，對孩子多一點點的能耐。

曾經看過一齣影片，有這一句對白：「幸運的人用童年治癒一生，不幸的人用一生治癒童年。」其實作為父母，我們可以締造這「幸運」，讓孩子感受到父母的愛，讓這愛的「心法」，代代相傳。



保良局
PO LEUNG KUK

兒童及青少年服務
學生輔導服務

文章分享：

從煮食中學會的 親子管教（二）

「管教心法」鍛鍊

