

2020/21 第二學期 (2021 年 1 月 18 日至 4 月 24 日)	
科目編號	CC5101
科目名稱	中國飲食文化 (Chinese Dietary Culture)
學分	3
程度	5
任教老師	史凱博士
上課時間及地點	星期二 (18:30-21:30) / QR404
科目宗旨	<p>本科目旨在引領學生進入中國飲食文化研究的領域，並透過專題論述，展示中國飲食文化研究的多元視角。專題論述包括穀物、茶、酒、鹽如何與中國人生活息息相關？飲食怎樣與政治、社會、經濟、文學發生互動？美食佳釀的來源，少數民族對飲食文化的貢獻。另外，本科亦旨在啟發學生的思考，探索飲食文化研究的新方向，包括近代以來，中國享有盛名的飲食文化與現代食品工業、飲食服務業、旅遊業、食療學的關係。</p>
學習成果	<p>學生修畢此一科目，當能夠達致以下目標：</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) 明瞭中國飲食文化研究的多元視角，包括營養、宴會習俗、禮儀、草藥等方面； (b) 能充份理解中國飲食文化的重要元素如茶、酒、鹽的經濟、文化影響； (c) 體驗、欣賞中國不同地區、民族的多元烹飪、草藥傳統； (d) 能提升不同學生本身專業的能力，例如文化教學、旅遊業、酒店管理、餐飲業； (e) 從飲食文化的角度透視中國文化的強項，即所謂「軟實力」所在。

<p>科目摘要/ 教學大綱陳述</p>	<p>第一週 中國飲食文化的研究視角 第二週 農業與文明、政治問題 第三週 飲食文化與養生、中醫 第四週 飲食文化與宗教、禮儀；素齋傳統 第五週 酒與中國文化 第六週 茶與中國文化 第七週 鹽、糖與中國文化 第八週 傳統宴會習俗 第九週 漢族各地的主要菜係（一） 第十週 漢族各地的主要菜係（二） 第十一週 少數民族對飲食文化之貢獻 第十二週 文化考察 第十三週 中餐的全球化與中國飲食的“軟實力”</p>
<p>教學方式</p>	<p>除課堂講授外，並會播放與中國飲食文化有關的紀錄片，輔助講解。</p>
<p>考核方式</p>	<p>15% 出席、課堂參與 15% 課堂報告 20% 兩次小測驗 50% 期末論文（草稿 10%、定稿 40%）</p>
<p>參考書目</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adshead, S. A.M. <i>The Modernization of the Chinese Salt Administration, 900-1920</i>. Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1970. 2. Chang, K.C. (張光直)(ed.). <i>Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives</i>, New Haven and London: Yale University Press, 1977. 3. 劉萬朗、王文祥(編)，《中國名產趣談》。北京：中國旅遊出版社，1986。 4. 吳正格，<i>《滿族食俗與清宮御膳》</i>。瀋陽：遼寧科學技術出版社，1988。 5. Frederick J. Simoons, <i>Food in China: A Cultural and Historical Inquiry</i>. Boston: CRC Press, 1991. 6. 翁維健(主編)，<i>《中醫飲食營養學》</i>。上海：上海科學技術出版社，1992。 7. 王仁湘，<i>《飲食與中國文化》</i>。北京：人民出版社，1993。 8. 徐小虎(主編)，<i>《第一屆中國飲食文化學術研討會論文集》</i>。臺北：中國飲食文化基金會，1993。 9. 徐小虎(主編)，<i>《第二屆中國飲食文化學術研討會論文集》</i>。

	<p>臺北：中國飲食文化基金會，1993。</p> <p>10. 林慶弧(主編)，《第三屆中國飲食文化學術研討會論文集》。臺北：中國飲食文化基金會，1994。</p> <p>11. 林慶弧(主編)，《第四屆中國飲食文化學術研討會論文集》。臺北：中國飲食文化基金會，1996。</p> <p>12. 楊秀萍(主編)，《第五屆中國飲食文化學術研討會論文集》。臺北：中國飲食文化基金會，1998。</p> <p>13. 江獻珠，《蘭齋舊事與南海十三郎》。香港：萬里書店，1998。</p> <p>14. 遼耀東，《出門訪古早》。臺北：東大圖書公司，1998。</p> <p>15. 遼耀東，《肚大能容——中國飲食文化散記》。臺北：東大圖書公司，2000。</p> <p>16. 楊秀萍(主編)，《第六屆中國飲食文化學術研討會論文集》。臺北：中國飲食文化基金會，2000。</p> <p>17. 童心怡(主編)，《第七屆中國飲食文化學術研討會論文集》。臺北：中國飲食文化基金會，2002。</p> <p>18. 許嘉璐，《中國古代衣食住行》。香港：中華書局，2002。</p> <p>19. 趙榮光，《滿漢全席源流考述》。北京：崑崙出版社，2003。</p> <p>20. E.N. Anderson 原著，馬纓等譯，《中國食物》(<i>The Food of China</i>)。南京：江蘇人民出版社，2003。</p> <p>21. 何炳棣，〈美洲作物的引進、傳播及其對中國糧食生產的影響〉，載《李埏教授九十華誕紀念文集》。昆明：雲南大學出版社，2003，頁 317-341。</p> <p>22. 楊秀萍(主編)，《第八屆中國飲食文化學術研討會論文集》。臺北：中國飲食基金會，2004。</p> <p>23. 遼耀東，《寒夜客來——中國飲食文化散記之二》。北京：三聯書店，2005。</p> <p>24. 王仁湘，《往古的滋味——中國飲食的歷史與文化》。濟南：山東畫報出版社，2006。</p> <p>25. 周正慶，《中國糖業的發展與社會生活研究——16世紀中葉至20世紀30年代》。上海：上海古籍出版社，2006。</p> <p>26. 沈冬梅，《茶與宋代社會生活》。北京：中國社會科學出版社，2007。</p> <p>27. 陳明言，《台灣的糖業》。臺北：遠足文化事業股份有限公司，2007。</p> <p>28. 廖建智，《明代茶文化藝術》。臺北：秀威資訊科技，2007。</p> <p>29. 宋良曦，《鹽史論集》。成都：四川人民出版社，2008。</p> <p>30. 李曉，《宋代茶業經濟研究》。北京：中國政法大學出版社，2008。</p> <p>31. 張景明，《中國北方游牧民族飲食文化研究》。北京：文物出版社，2008。</p> <p>32. 馮雪琴、阿拉坦寶力格(編)，《蒙古民族飲食文化》。北京：文物出版社，2008。</p>
--	---

33. 陳慈玉，《生津解渴——中國茶葉的全球化》。臺北：三民書局，2008。
34. 楊印民，《帝國尚飲：元代酒業與社會》。天津：天津古籍出版社，2009。
35. 季羨林，《蔗糖史》。北京：中國海關出版社，2009。
36. 孫路弘(主編)，《食品科技史與餐飲管理》。臺北：財團法人中華飲食文化基金會，2009。
37. 王秋桂(主編)，《飲食文化綜論》。臺北：財團法人中華飲食文化基金會，2009。
38. 王明珂(主編)，《鼎鼎文明：古代飲食史》。臺北：財團法人中華飲食文化基金會，2009。
39. 蒲慕州(主編)，《飲食傳播與文化交流》。臺北：財團法人中華飲食文化基金會，2009。
40. 黃樹民(主編)，《中國少數民族的飲食文化》。臺北：財團法人中華飲食文化基金會，2009。
41. 黃克武(主編)，《食巧毋食飽——地方飲食文化》(一)。臺北：財團法人中華飲食文化基金會，2009。
42. 黃克武(主編)，《民以食為天——地方飲食文化》(二)。臺北：財團法人中華飲食文化基金會，2009。
43. 黃清連(主編)，《茶酒文化》。臺北：財團法人中華飲食文化基金會，2009。
44. 孫路弘(主編)，《食品科技史與餐飲管理》。臺北：財團法人中華飲食文化基金會，2009。
45. 張珣(主編)，《人神共飲：宗教與養生飲食》。臺北：財團法人中華飲食文化基金會，2009。
46. 楊印民，〈元大都的槽房和酒肆〉，載中國元史研究會(編)，《元史論叢》第十三輯。天津：天津古籍出版社，2010，頁 52-59。
47. 王笛，《茶館：成都的公共生活和微觀世界 1900-1950》。北京：社會科學文獻出版社，2010。
48. 吳海波，〈清中葉兩淮私鹽、鹽梟與會黨〉，載《鹽文化研究論叢》第二輯。成都：巴蜀書社，2008，頁 94-101。
49. 王雪萍、周媛，〈試論兩淮鹽商在揚州學派形成中的作用〉，載《鹽文化研究論叢》第二輯。頁 185-191。
50. 田衛疆，〈元代畏兀兒地區的葡萄酒釀製及向元大都供應葡萄酒相關史實辨析〉，載中國元史研究會(編)，《元史論叢》，第十三輯。天津：天津古籍出版社，2010，頁 60-65。
51. 梁庚堯，《南宋鹽榷：食鹽產銷與政府控制》。臺北：國立臺灣大學出版中心，2010。
52. 李波，《中國食文化批判》。北京：華齡出版社，2010。
53. 瞿明安、秦瑩，《中國飲食娛樂史》。上海：上海古籍出版社，2011。
54. 張景明、王雁卿，《中國飲食器具發展史》。上海：上海古籍出版社，2011。

55. 俞為潔，《中國食料史》。上海：上海古籍出版社，2011。
56. 姚偉鈞、劉樸兵、鞠明庫，《中國飲食典籍史》。上海：上海古籍出版社，2011。
57. 林開忠(主編)，《滋味的流轉：遷徙與地域飲食文化的形成》。臺北：中華飲食文化基金會，2013。
58. 陳益源(主編)，《誰識食滋味：文學與藝術中的飲食符號》。臺北：中華飲食文化基金會，2013。
59. 《中國文化精粹·中國飲食、中國茶》DVD
60. 《中國酒文化》DVD
61. 《美食文化 4—茶》DVD
62. 《美食文化 5—醬油》DVD
63. 《美食走四方》DVD
64. 《茶道》DVD
65. 《這裡是北京·小吃》DVD
66. 《民以食為天》DVD
67. 《茶館》DVD
68. 《中國藥膳·食療篇》DVD
69. 《食在八方》DVD
70. 《香港味道》DVD
71. 《七碗茶歌》DVD
72. 《妙不可鹽》DVD
73. 《舌尖上的中國》第一輯 DVD
74. 《舌尖上的中國》第二輯 DVD
75. Anderson, E. N. *Everyone Eats: Understanding Food and Culture, Second Edition.*
76. Benn, James. *Tea in China: A Religious and Cultural History.*
77. Chen, Young. *Chop Suey, USA: The Story of Chinese Food in America.*
78. Liu, Haiming. *From Canton Restaurant to Panda Express: A History of Chinese Food in the United States.*
79. Mair, Victor. *The True History of Tea.*
80. Mak, Sau Wa. "Milk and Modernity: Health and Culinary Heritage in South China," PhD Thesis, Chinese University of Hong Kong (2012).
81. Warner, Ding Xiang. "Mr. Five Dippers of Drunkenville: The Representation of Enlightenment in Wang Ji's Drinking Poems," *Journal of the American Oriental Society* (1998).
82. Watson, James. "From the Common Pot: Feasting with Equals in Chinese Society," *Village Life in Hong Kong*, pp. 105–123.
83. Yü, Yingshih. *Chinese History and Culture. Volume 1, Sixth Century B.C.E. to Seventeenth Century.*
84. Yue, Isaac and Tang, Siufu. *Scribes of Gastronomy: Representations of Food and Drink in Imperial Chinese*

	<p><i>Literature.</i></p> <p>85. 林珍瑩、施拓全, “養生名家的茶學涵養 — 綜論高濂在《遵生八箋》中呈現的茶學特色”, 《育達科大學報》(2016)。</p> <p>86. 劉道鋒, “《詩經》中的農作物、野菜、野果與古人的飲食生活”, 《農業考古》, 2008。</p> <p>87. 趙榮光, 《中國飲食文化概述》。北京: 高等教育出版社, 2003。</p>
授課語言	中文(普通話)