

2023/24 第二學期 (2024 年 1 月 15 日至 4 月 20 日)	
科目編號	CHC5101
科目名稱	中國飲食文化 (Chinese Dietary Culture)
學分	3
程度	5
任教老師	鄒冬心博士
上課時間及地點	星期二 (12:30-15:30) / SHA101
科目宗旨	<p>食物不僅是一種生物性需求，還是我們探討自我與身體、人與人、人與社會、人與自然之間關係的重要途徑。本科目旨在引領學生進入飲食文化研究的領域，透過專題論述，展示中國飲食文化研究的跨學科視角。本課程將以時間為順序，分專題探討食物在塑造中國歷史和社會文化中所起的重要作用。穀物培育和動物馴養如何與中國人生活息息相關？食物的生產、製作、流通、販售和消費如何體現中國社會的政治、經濟、醫學思想和哲學文化？全球化和工業化如何創建了一個全球性的食物生產和消費體系，並使食物成為社會、種族、民族、文化和國家身份的標誌？另外，本課程亦旨在啟發學生的思考，探索食品研究的新方向，包括當下食物生產與消費背後浮現的隱憂與問題、食物正義與社會不平等之間的關聯等。</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"> <li>(a) 理解食品研究的跨學科視角，包括與歷史、科學、醫學、社會、經濟、藝術、性別研究等領域的關聯；</li> <li>(b) 能掌握食品研究的基本概念，包括食物體係、食品安全、食物正義、可持續性等；</li> <li>(c) 瞭解食物供應、生產和消費在中國歷史、政治、宗教和文化中的重要地位；</li> <li>(d) 理解並評估全球化的歷史過程如何塑造了中國的飲食文化以及我們的日常飲食和消費習慣。</li> <li>(e) 提高評判性分析中英文學術著作的能力，以及培養口頭和書面報告的能力；</li> <li>(f) 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、市場營銷等。</li> </ul>

<b>科目摘要/ 教學大綱陳述</b>	<p>第一週 中國飲食文化的研究主題和視角</p> <p>第二週 中外飲食體系比較</p> <p>第三週 飲食、生態環境與宗教：從上古到中古</p> <p>第四週 飲食的知識與經濟：早期現代中國</p> <p>第五週 食品的全球化：香料、農作物及動物的流通</p> <p>第六週 寓醫於食：飲食與傳統醫學</p> <p>第七週 營養與健康：現代醫學與飲食文化的變遷</p> <p>第八週 食物的生產藝術與技術</p> <p>第九週 農業合作化與食品供應</p> <p>第十週 食品安全：數量、質量及替代品</p> <p>第十一週 食物與身份政治</p> <p>第十二週 中餐的全球化與在地化</p> <p>第十三週 學生期末項目選題報告</p>
<b>教學方式</b>	<p>課堂講授、閱讀書目討論以及同學報告相結合。本課程的閱讀材料以歷史學和人類學的學術研究為主，並輔以紀錄片或電影資料，供課程討論。</p>
<b>考核方式</b>	<p>15% 出席、課堂參與</p> <p>15% 課堂報告</p> <p>20% 閱讀心得</p> <p>15% 期中作業</p> <p>35% 期末項目</p>
<b>參考書目</b>	<p><u>學術著作</u>：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 王仁湘，《飲食與中國文化》。北京：人民出版社，1993。</li> <li>2. 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。</li> <li>3. 許嘉璐，《中國古代衣食住行》。香港：中華書局，2002。</li> <li>4. 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。</li> <li>5. 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。</li> <li>6. 沈冬梅，《茶與宋代社會生活》。北京：中國社會科學出版社，2007。</li> <li>7. 陳明言，《台灣的糖業》。臺北：遠足文化事業股份有限公司，2007。</li> <li>8. 廖建智，《明代茶文化藝術》。臺北：秀威資訊科技，2007。</li> <li>9. 宋良曦，《鹽史論集》。成都：四川人民出版社，2008。</li> </ol>

10. 陳慈玉，《生津解渴——中國茶葉的全球化》。臺北：三民書局，2008。
11. 楊印民，《帝國尚飲：元代酒業與社會》。天津：天津古籍出版社，2009。
12. 季羨林，《蔗糖史》。北京：中國海關出版社，2009。
13. 王明珂，“食物、身體與族群邊界”。《中國飲食文化學術研討會論文集》，財團法人中華飲食文化基金會編，頁 47-67。台灣：財團法人中華飲食文化基金會，2000。
14. 王明珂，“青稞、蕎麥與玉米”《中國飲食文化》3 (2007): 23-71。
15. 王明珂(主編)，《鼎鼐文明：古代飲食史》。臺北：財團法人中華飲食文化基金會，2009。
16. 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。
17. 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。
18. 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。
19. 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。
20. 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。
21. 王笛，《茶館：成都公共生活的衰落與復興，1950-2000》。香港：香港中文大學出版社，2022。
22. 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。
23. 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。2008，頁 185-191。
24. 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。
25. 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。
26. 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。
27. 瞿明安、秦瑩，《中國飲食娛樂史》。上海：上海古籍出版社，2011。
28. 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。
29. 俞為潔，《中國食料史》。上海：上海古籍出版社，2011。
30. 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。

31. 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。
  32. 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。
  33. 高華，“大飢荒中的‘糧食食用增量法’與代食品”《二十一世紀雙月刊》，2002。
  34. 宋永毅，“糧食戰爭：統購統銷、合作化運動與大饑荒”《二十一世紀雙月刊》，2013。
  35. 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。
  36. 陳建源，“擺盪在傳統、記憶與食安之間：醬油觀光工廠裡的文化與身體經驗”《中國飲食文化》14 (2018):15-70。
  37. 林滿紅. 《茶, 糖, 樟腦業與臺灣之社會經濟變遷 (1860-1895)》。二版。臺北市: 聯經出版事業公司, 2018。
  38. 周松芳，《飲食西遊記：晚清民國海外中餐館的歷史與文化》。北京市: 生活·讀書·新知三聯書店, 2021。
  39. 曹雨，《中國食辣史》。增訂版. 北京聯合出版公司, 2022。
  40. 曹雨，《一嚼兩千年：從藥品到癮品，檳榔在中國的流行史》。中信出版集團，2022。
- Anderson, E. N. 著，馬纓等譯，《中國食物》(*The Food of China*) 南京：江蘇人民出版社，2003。
- Barbar, Dan 著、郭寶蓮譯，《第三餐盤》(*The Third Plate: Field Notes on the Future of Food*. New York : The Penguin Press, 2014)。臺北市：商周，2016。
- Bourdieu, Pierre. 《區判：品味判斷的社會批判》(*Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*)。麥田，2023。
- Chang, K.C. 張光直編，王沖譯，《中國文化中的飲食》(*Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*, New Haven: Yale UP, 1977)。廣西師範大學出版社，2023。
- Jing, Jun, ed. 《餵養中國小皇帝：兒童、食品與社會變遷》(*Feeding China's Little Emperors: Food, Children, and Social Change*. Stanford UP, 2000)。華東師範大學出版社，2017。
- Jones, Martin 著，《飯局的起源：我們為什麼喜歡分享食物》(*Feast: Why Humans Share Food*. Oxford University Press, 2007)。生活·讀書·新知三聯書店，2019。
- Liu, Andrew B. 著，《茶葉戰爭》(*Tea War: A History of Capitalism in China and India*. Yale UP, 2020)。東方出版中心，2023。
- Mintz, Sidney 著，《甜與權力：糖在近代歷史上的地位》(*Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History.*)。商務印書館，2010。
- Moss, Michael 著、盧秋瑩譯，《糖、脂肪、鹽：食品工業誘人上癮的三詭計》(*Salt, Sugar, Fat: How the Food Giants Hooked Us*. New York: Random House, 2013)。八旗文化，2015。

	<p>Nabhan, Gary Paul 著，呂奕欣譯，《香料漂流記：孜然、駱駝、旅行商隊的全球化之旅》(<i>Cumin, Camels, and Caravans: A Spice Odyssey</i> 4)。臺北市：麥田出版，2017。</p> <p>Ohnuki-Tierney, Emiko 著，石峰譯，《作為自我的稻米》(<i>Rice as Self: Japanese Identities through Time</i>. Princeton UP, 1993)。商務印書館，2022。</p> <p>Pollan, Michael 著，鄧子衿譯，《雜食者的兩難：速食、有機和野生食物的自然史》(<i>The Omnivore's Dilemma: A Natural History of Four Meals</i>)。新北市：大家出版，2012。</p> <p>Schafer, Edward H. 著，吳玉貴譯，《撒馬爾罕的金桃》(<i>The Golden Peaches of Samarkand: A Study of T'ang Exotics</i>)。社會科學文獻出版社，2016。</p> <p>Scott, James C. 著、翁德明譯，《反穀：穀物是食糧還是政權工具？》(<i>Against the Grain: A Deep History of the Earliest States</i>. Yale UP, 2017)。臺北市：麥田，2019。</p> <p>Solt, George 著，李昕彥譯，《拉麵：國民料理與戰後“日本”再造》(<i>The Untold History of Ramen: How Political Crisis in Japan Spawned a Global Food Craze</i>, University of California Press, 2014)。上海人民出版社，2022。</p> <p>Sterckx, Roel 著，劉豐譯。《早期中國的食物、祭祀和聖賢》(<i>Food, Sacrifice, and Sagehood in Early China</i>. Cambridge UP, 2011)。浙江大學出版社，2018。</p> <p>Tsing, Anna Lowenhaupt 著，謝孟璿譯。《末日松茸：資本主義廢墟世界中的生活可能》(<i>The Mushroom at the End of the World: On the Possibility of Life in Capitalist Ruins</i>. Princeton University Press, 2015)。八旗文化，2018。</p> <p>Yue, Isaac 余文章, and Siufu Tang 鄧小虎, eds. 《臧否饗饗：中國古代文學中的飲食書寫》(<i>Scribes of Gastronomy: Representations of Food and Drink in Imperial Chinese Literature</i>. Hong Kong: Hong Kong University Press, 2013)。北京大學出版社，2018。</p> <p>Anderson, E. N. <i>Everyone Eats: Understanding Food and Culture, Second Edition</i>.</p> <p>Anderson, E. N. <i>Food and Environment in Early and Medieval China</i>. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2014.</p> <p>Belasco, Warren James. <i>Meals to Come: A History of the Future of Food</i>. Berkeley: University of California Press, 2006.</p> <p>Benn, James. <i>Tea in China: A Religious and Cultural History</i>. Honolulu: University of Hawai'i Press, 2015.</p> <p>Bray, Francesca, ed. <i>Rice: Global Networks and New Histories</i>. New York, NY: Cambridge University Press, 2015.</p> <p>Chen, Yong. <i>Chop Suey, USA: The Story of Chinese Food in America</i>. New York: Columbia University Press, 2014.</p> <p>Counihan, Carole, Penny Van Esterik, and Alice Julier, eds. <i>Food and Culture: A Reader</i>.</p> <p>Crowther, Gillian. <i>Eating Culture: An Anthropological Guide to Food</i>. Second edition. Toronto; University of Toronto Press, 2018.</p>
--	--

	<p>Fu, Jia-Chen. <i>The Other Milk: Reinventing Soy in Republican China</i>. Seattle: University of Washington Press, 2018.</p> <p>Huang, Hsing-Tsung. <i>Science and Civilisation in China: Volume 6, Biology and Biological Technology, Part 5, Fermentations and Food Science</i>. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.</p> <p>King, Michelle Tien, ed. <i>Culinary Nationalism in Asia</i>. London: Bloomsbury Academic, 2019.</p> <p>Kiple, Kenneth F. &amp; Kriemhild Coneè Ornelas eds., <i>The Cambridge World History of Food</i>. New York: Cambridge UP, 2000.</p> <p>Leung and Caldwell eds., <i>Moral Foods: The Construction of Nutrition and Health in Modern Asia</i>. University of Hawaii Press 2019.</p> <p>Oxford, Ellen. <i>Bitter and Sweet: Food, Meaning, and Modernity in Rural China</i>. University of California Press, 2017.</p> <p>Schmalzer, Sigrid. <i>Red Revolution, Green Revolution Scientific Farming in Socialist China</i>. University of Chicago Press, 2016.</p> <p>Sterckx, Roel, ed. <i>Of Tripod and Palate Food, Politics and Religion in Traditional China</i>. New York: Palgrave Macmillan, 2004.</p> <p>Swislocki, Mark. <i>Culinary Nostalgia: Regional Food Culture and the Urban Experience in Shanghai</i>. Stanford: Stanford UP, 2009.</p> <p>Trubek, Amy B. <i>The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir</i>. Berkeley: University of California Press, 2008.</p> <p>Watson, James L., and Melissa L. Caldwell. <i>The Cultural Politics of Food and Eating: A Reader</i>. Malden, MA: Blackwell Pub., 2005.</p> <p>Wu, David Y. H., and Chee Beng. Tan. <i>Changing Chinese Foodways in Asia</i>. Hong Kong: The Chinese University Press, 2001.</p> <p><u>Primary Sources &amp; Miscellaneous items:</u></p> <p>胡思慧，〈《飲膳正要》〉。</p> <p>賈思勰，〈《齊民要術》〉。</p> <p>倪瓚，〈《雲林堂飲食制度集》〉。</p> <p>袁枚，〈《隨園食單》〉。</p> <p>江獻珠，〈《蘭齋舊事與南海十三郎》〉。香港：萬裡書店，1998。</p> <p>遼耀東，〈《出門訪古早》〉。臺北：東大圖書公司，1998。</p> <p>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>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>杜君立，〈《新食貨志：商業革命與現代社會格局之形成》〉。北京聯合出版公司，2019。</p> <p>Saladino, Dan. <i>Eating to Extinction : The World's Rarest Foods and Why We Need to Save Them</i>. London: Jonathan Cape, 2021.</p> <p>紀錄片及電影資料 TBA</p>
授課語言	中文（普通話）