

國立中興大學教學大綱暨核心能力對應表

人文領域—文學學群

課程名稱 (course name)	(中) 飲食文學				
	(Eng.) Dietary Literature				
開課系所班級 (dept. & year)	通識教育中心	學分 (credits)	2	規劃教師 (teacher)	羅秀美
課程類別 (course type)	必修	授課語言 (language)	中文	開課學期 (semester)	上、下
課程簡述 (course description)	(中) 一、主食：品味人生 二、副食：賞味人生 三、飲料：調味人生 四、水果：滋味人生 五、傳統小吃：懷舊的況味 六、飲食用具：食具的美學史 七、飲食習俗：食的歷史文化 (Eng.)				
先修課程(prerequisites)					
課程名稱 (course name)	與課程銜接的重要概念、原理與技能 (relation to the current course)				
課程目標與核心能力的相關性/配比(%) Correlation / Percentage of Course Objectives and Core Learning Outcomes					
課程目標	course objectives	核心能力 core learning outcomes		配比 總計 100%	
1.基礎閱讀：飲食文學，以瞭解「品味人生」的意義。 2.深度閱讀：飲食的文化與歷史，以深化飲食的人文意涵。 3.跨界閱讀：飲食的影音與圖像，以美化飲食的美學意涵。		人文素養		50%	
		科學素養		0%	
		溝通能力		30%	
		創新能力		10%	
		國際視野		10%	
		社會關懷		0%	

課程目標之教學方法與評量方式

Teaching Strategies and Assessment Methods for Course Objectives

課程目標	教學方法	評量方式
同上段	講授 討論／報告	1.平時成績 40%：課堂表現與出席 10%、報告 30%。 2.期中成績 30%：筆試（申論題）。 3.期末成績 30%：筆試（申論題）

授課內容（單元名稱與內容、習作/考試進度、備註）

(course content and homework/tests schedule)

時間	單元	文本	文本/延伸閱讀
第一週 0220	課程說明	中國飲食文化概論	羅伯健《口腹交響曲--古代飲食》 焦桐編《臺灣飲食文選》
第二週 0227	一、主 食：品味 人生	《口腹交響曲--古代飲食》：主食	
		◎梁實秋〈粥〉 ◎馬逢華〈餛飩，燙麵餃兒，粉漿麵〉、席慕蓉〈劉家炸醬麵〉、廖玉蕙〈排骨麵的魅力〉、楊健一〈賣麵炎仔〉	◎梁實秋《雅舍談吃》 ◎唐魯孫《中國吃》系列 ◎黃寶蓮《芝麻米粒說》 ◎蔡珠兒《南方絳雪》、《紅燜廚娘》、《饕餮書》
第三週 0305		《口腹交響曲--古代飲食》：主食	◎遼耀東《出門訪古早》、《肚大能容》、《祇剩下蛋炒飯》。◎袁枚《隨園食單》
第四週 0312	二、副 食：賞味 人生	《口腹交響曲--古代飲食》：副食	
		◎梁容若〈豆腐的滋味〉、顏崑陽〈魚丸、煎蛋與夢想〉 ◎李黎〈食有魚〉、焦桐〈論吃魚〉、劉大任〈魚香〉、柯裕棻〈蛤蜊的氣味〉 ◎林太乙〈母愛拌在肉鬆裡〉、蕭蕭〈蘿蔔與蘿蔔乾〉、方梓〈嫁茄子〉	◎焦桐《完全壯陽食譜》（時報；二魚文化） ◎方梓《采采卷耳》（麥田） ◎簡嬪〈發燒夜〉（《夢遊書》）、〈聖境出巡—菜市場田野調查〉（《好一座浮島》） ◎伊莎貝拉·阿言德《春膳》、M.H.K.費雪《牡蠣之書》、伊麗莎白·大衛《當南方吹過廚房》。
第五週 0319		《口腹交響曲--古代飲食》副食	
		◎劉富士〈蒜頭〉、蔡珠兒〈甜菜正傳〉 ◎董橋〈大將軍的涼拌小菜〉、李昕〈尋常食物好氣味〉 ◎林銓居〈煲湯〉 ◎愛亞〈生素情事〉	◎蔡珠兒《南方絳雪》、《紅燜廚娘》、《饕餮書》 ◎蔡珠兒〈今晚飲靚湯〉（《南方絳雪》）。 ◎【電影】香料共和國
第六週 0326	三、飲 料：調味 人生	《口腹交響曲--古代飲食》飲料	
		◎陳若曦〈酒和酒的往事〉、楊牧〈六朝之後酒中仙〉、柯翠芬〈酒與補品的故事〉 ◎張曉風〈戈壁 酸梅湯 和低調幸福〉	◎施叔青《微醺彩妝》、莫言《酒國》
第七週	0402 補休假(校慶、運動會)		

週			
第八週 0409		《口腹交響曲--古代飲食》飲料 ◎吳魯芹〈雞尾酒會〉、迷走〈玩葡萄酒的方式〉、杜祖業〈滋滋作響的微醺記憶〉 ◎盧非易〈尋找杯底的秘密〉、周志文〈泡沫紅茶〉	◎陸羽《茶經》 ◎盧非易《飲食男》、簡嬪《下午茶》 ◎《茶葉共和國》(時報文化)、《咖啡萬歲》(聯經)
第九週	0416 期中考		
第十週 0423	【文學電影】	《香料共和國》(希臘)、《濃情巧克力》(法國)	《芭比的盛宴》(丹麥)、《飲食男女》(臺灣)、《青木瓜的滋味》(越南)
第十一週 430	四、水果：滋味人生	《口腹交響曲--古代飲食》水果 ◎周芬伶〈酸柚與甜瓜〉	◎劉克襄《失落的蔬果》
第十二週 0507	五、傳統小吃：懷舊的況味	《口腹交響曲--古代飲食》傳統小吃 ◎唐魯孫〈北平的甜食〉 ◎陳黎〈麻糬〉、李潼〈鴨賞與糕碴〉 ◎林清玄〈冰糖芋泥〉	◎唐魯孫《中國吃》系列 ◎舒國治《台北小吃札記》
第十三週 0514		《口腹交響曲--古代飲食》傳統小吃 ◎林文月〈蘿蔔糕〉、琦君〈團圓餅〉 ◎李昂〈黑手黨與提拉米蘇〉	◎林文月《飲膳札記》。 ◎李昂《愛吃鬼》、施叔青《驅魔》
第十四週 0521	六、飲食用具：器具的美學史	《口腹交響曲--古代飲食》飲食用具 ◎徐國能〈刀工〉 ◎方杞〈母親的切菜聲〉	◎徐國能《第九味》 ◎【電影】《飲食男女》
第十五週 0528		《口腹交響曲--古代飲食》飲食用具 ◎黃寶蓮〈司命灶君〉、簡嬪〈肉慾廚房〉	◎黃寶蓮《芝麻米粒說》
第十六週 0604	七、飲食習俗：食的歷史文化	《口腹交響曲--古代飲食》飲食習俗 ◎梁正居〈辦桌〉、高翊峰〈料理一桌家常菜〉、宇文正〈來自大食帝國的人〉、高自芬〈地圖〉 ◎隱地〈餓〉	◎余華《活著》 ◎【電影】《飲食男女》 【繳交個人書面報告】
第十七週 0611		《口腹交響曲--古代飲食》飲食習俗 ◎陳文玲〈臺北廚房筆記〉、韓良露〈阿嬤的滋味〉 ◎陳建志〈紐約，美食共和國〉	◎陳文玲《多桑與紅玫瑰》 ◎梅耶《托斯卡尼豔陽下》、梅爾《山居歲月》
第十八週	0618 期末考		

教科書&參考書目(書名、作者、書局、代理商、說明)
(textbook & other references)

1. 焦桐主編《臺灣飲食文選》，臺北：二魚文化公司
2. 羅伯健《口腹交響曲--古代飲食》，臺北：萬卷樓圖書公司
3. 羅秀美編《飲食文學選讀補充教材》(附：參考書目)
甲、文本
4. Jill Norman，方彩宇、陳青繻譯《南風吹過廚房：伊麗莎白大衛作品精選集》/臉譜 / 2000年10月
5. 王宣一《國宴與家宴》，臺北：時報出版公司，2003年1月
6. 林文月《飲膳札記》/ 臺北：洪範出版社 / 2000年1月6版
7. 唐魯孫《大雜燴》/ 臺北：大地出版社 / 1998年6版2刷
8. 唐魯孫《中國吃》/ 臺北：大地出版社 / 1997年6月8版
9. 唐魯孫《中國吃的故事》/ 臺北：漢光出版公司 / 1994年7月7版
10. 唐魯孫《什錦拼盤》/ 臺北：大地出版社 / 1982年
11. 唐魯孫《天下味》/ 臺北：大地出版社 / 1994年
12. 唐魯孫《故園情》/ 臺北：時報文化公司 / 1979年
13. 唐魯孫《唐魯孫談吃》/ 臺北：大地出版社 / 1994年
14. 徐世怡《流浪者的廚房》/ 臺北：大塊文化公司 / 1998年
15. 馬克溫格納《長存記憶中的菜單》，臺北：麥田出版社，2000年6月22日
16. 梁實秋《雅舍談吃》/ 臺北：九歌出版社 / 1985年
17. 焦桐《完全壯陽食譜》/ 臺北：時報文化公司 / 1999年
18. 焦桐《臺灣飲食文選 I、II》，臺北：二魚文化公司，2003年2月11日
19. 遼耀東《出門訪古早》/ 臺北：東大圖書公司 / 1998年
20. 遼耀東《肚大能容》/ 臺北：東大圖書公司 / 2001年8月初版
21. 趙繼康《喫遍天下》/ 臺北：大地出版社 / 1998年
22. 盧非易《飲食男》/ 臺北：聯經出版公司 / 1997年5月初版3刷
甲、論述
23. 之一
24. 王子輝〈中國飲食文化的根本之道—和〉，《歷史月刊》1996年2月號
25. 吳秋慧《唐代宴飲詩研究》，政治大學中文系博士論文，2000年
26. 洪郁芬《與飲食行為相關的中文譬喻及中華文化》，輔仁大學語言所碩士論文，1999年
27. 胡衍南《食、色交歡的文本—金瓶梅飲食文化與性愛文化研究》，清華大學中文所博士論文，2001年
28. 曾佩芬《鄉飲酒禮的源流及其社會功能》，臺灣大學中文所碩士論文，2000年
29. 焦桐、林水福主編《趕赴繁花盛放的饗宴—飲食文學國際研討會論文集》，時報文化/ 1999年12月
30. 楊士朋《清中葉以降至民初的茶館酒樓與客棧》，暨南國際大學歷史所碩士論文，2000年
31. 趙昕毅《從祭喪禮儀看楚地的飲食文化》，清華大學歷史所碩士論文，1993年
32. 趙國光《唐代官場文化與飲酒生活》，中國文化大學史學所碩士論文，1999年
33. 鄭奇〈紅樓夢筵席美學賞析〉，《歐華學報》第三期，1993年
34. 鍾明玉《紅樓夢飲食情境研究》，清華大學中文所碩士論文，1993年
35. 龔鵬程〈酒食貞吉—儒家的飲饌政治學〉，《鵝湖月刊》第二三卷第九期(總二七三號)
36. 之二
37. Andrew F. Smith 著、許綺芬譯《蕃茄—傳說中的毒藥.新世界的魔幻美食》/臺北：藍鯨/ 2000年7月
38. Larry Zuckerman 著、李以卿譯《馬鈴薯—改變歷史的貧民美饌》/臺北：藍鯨/2000年7月

39. Mort Rosenblum 著、謝綺蓉譯《橄欖—點亮地中海文明的聖物》/臺北：藍鯨/2000年7月
40. Sidney W. Mintz 著、林為正譯《吃—漫遊飲食行為、文化與歷史的金三角地帶》/藍鯨/2001年7月
41. Sophie D. Coe、Michael D. Coe 著、蔡珮瑜譯《巧克力—從土法煉製的馬雅冷飲到幻化成甜蜜的愛情信物》/藍鯨/2001年1月
42. Wolfgang Schivelbusch 著、殷麗君譯《味覺樂園—看香料、咖啡、菸草、酒，如何創造人間的私密天堂》藍鯨/2001年4月
43. 山內昶著，丁怡、翔昕譯《筷子刀叉匙—東西方的文化記號與飲食風景》/臺北：藍鯨/2002年3月
44. 王仁湘《飲食與中國文化》/北京：人民出版社/1999年1月第3次印刷
45. 王玲《中國茶文化》/北京：中國書店/1997年6月第3版
46. 王學泰《華夏飲食文化》/北京：中華書局/1997年10月第2次印刷
47. 伊永文《明清飲食研究》/臺北：洪葉文化公司/1998年3月初版一刷
48. 何滿子《醉話酒文化》/香港：商務印書館/1991年9月第一次第一版
49. 林乃燊《中國飲食文化》/臺北：南天書局/1992年7月臺灣初版
50. 法蘭克·布諾寧著、秦於理譯《蘋果—誘惑與背叛-從伊甸園到現代果園》臺北：藍鯨/2000年7月
51. 唐振常《中國飲食文化散論》，臺北：臺灣商務印書館，1999年2月15日
52. 張宏庸編纂《茶與文學》/桃園：茶學文學出版社/1987年3月初版
53. 陳偉明《唐宋飲食文化發展史》，臺北：臺灣學生書局，1995年5月15日
54. 劉揚忠《詩與酒》/臺北：文津出版社/1994年1月初版
55. 羅伯健《口腹交響曲—古代飲食》/臺北：萬卷樓圖書公司/2000年1月出版
56. 龔鵬程《飲食男女生活美學》/臺北：立緒文化公司/1998年9月初版一
57. 之三
58. A.W.Logue 著，游恒山譯《飲食心理學》/臺北：五南出版社/1996年11月
59. 孔仲溫《孔府美食》/臺北：商周出版/2000年8月初版
60. 安妮·皮埃爾—羅伯特《茶》，香港：三聯書店，2002年2月
61. 安妮·皮埃爾—羅伯特《茶》，香港：三聯書店，2002年2月
62. 朱振藩《食林外史》，臺北：麥田出版社，2002年12月
63. 李欣頻《食物戀—李欣頻的30件飲食證據》，臺北：方智出版社，2001年3月
64. 李家雄、李志剛《金瓶梅的四季養生》/臺北：九思出版社/1999年8月
65. 李家雄《細說金瓶梅飲食男女》/臺北：九思出版社/1999年7月
66. 周芬娜《品味傳奇—名人與美食的前世今生》，臺北：積木文化，2002年5月
67. 季薈《紅樓夢經典食譜》/臺北：龍吟文化公司/1994年10月第一版第一刷
68. 施連方編著《趣談中國飲食文化》/北京：中國社會出版社/1999年1月初版
69. 范增平《茶藝學》/臺北：萬卷樓圖書公司/2000年6月初版
70. 秦一民《紅樓夢飲食譜》/臺北：大地出版社/1999年7月一版四刷
71. 張哲永編著《讚歎美食的詩文題詠》/臺北：弘文出版公司/1998年1月初版
72. 彭怡平《開麥拉美味幻想曲—經典美食電影》/臺北：時報文化公司/1999年8月
16. 鄭丞傑、李家雄、郭月英《金瓶梅之佳餚與美色》/臺北：九思出版社/1998年8月

課程教材（教師個人網址請列在本校內之網址）

(teaching aids & teacher's website)

課程輔導時間
(office hours)

星期二