

課程名稱 (course name)	吃喝文化在東亞				
	Eating and Drinking Culture in East Asia				
開課系所班級 (dept. & year)	通識教育中心	學分 (credits)	2	規劃教師 (teacher)	中文系 陳建源
課程類別 (course type)	必修	授課語言 (language)	中文或英文	開課學期 (semester)	上或下
課程簡述 (course description)	<p>研究飲食其實就是研究文化，研究東亞飲食即理解東亞文化。本課程將試圖透過廣泛的飲食議題討論，帶領修習本課程的同學深入淺出研究當前相關理論與東亞飲食文化現象。在課程後半段，將會陸續把具有代表性的各種飲食及相關理論及現象分析介紹給修習本課程同學。</p> <p>Through studying specific food and foodways, one may better understand the culture behind. Starting from a broad view of East Asian foods and cultural phenomena, this instructor intends to introduce relevant cultural theory of foods within East Asian society.</p>				
先修課程 (prerequisites)	無				
課程目標與核心能力關聯配比(%) (relevance of course objectives and core learning outcomes)					
課程目標	course objectives	核心能力 core learning outcomes	配比 合計 100%		
1. 透過文化研究、文化人類學、政治經濟學等理論觀點來理解飲食文化	1. To acquire relevant theory of food culture in cultural studies, anthropology, politico-economy	人文素養	40%		
2. 訓練修習本課程學生對於東亞飲食中文化現象的掌握與分析能力。	2. To analyze cultural phenomena of East Asian food and society by class and group discussion	科學素養	0%		
3. 培養同學口頭表達及書面報告撰述能力	3. To sharpen students' oral presentation and academic writing skills	溝通能力	10%		
		創新能力	10%		
		國際視野	30%		
		社會關懷	10%		
課程目標之教學方法與評量方法 (teaching and assessment methods for course objectives)					
教學方法 (teaching methods)			學習評量方式 (evaluation)		

由修習本課程同學事先閱讀指定教材，上課時前一小時由教師講解，第二小時開始採用開放式討論形式進行，由同學將觀察到的現象帶到課堂上來進行分組討論。

- (1)出席及課堂討論 30%
- (2)作業：講座回饋單 20%
- (3)小組專題 50%
 - 期中計劃書、上台報告 25%
 - 期末報告 25%

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)

1. 課程簡介與分組
2. 文化中的飲食
3. 飲食、記憶與懷舊
4. 飲食、國族與自我認同
5. 農業政策與飲食習慣
6. 專題演講
7. 「壽司」：技術轉變與食品加工
8. 「手搖杯珍奶」與可樂：全球臺灣味
9. 期中企劃書報告
10. 「牛奶與咖哩」：現代化、機構化的努力
11. 「廚房與便當」
12. 「在地餐桌」
13. 「原汁原味」：在地知識與風味餐
14. 「壯陽」與「食補」
15. 「食安」
16. 流行文化中的飲食
17. 期末專題報告
18. 課程總結

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

指定教科書：教師自編教材

參考書目：

中文部份

張光直(2003)〈中國文化中的飲食—人類學與歷史學的透視〉，馬嫻、劉東譯，《中國的食物》，南京：江蘇人民出版社

張 珣(2007)〈文化建構性別、身體與食物：以當歸為例〉《國立臺灣大學考古人類學刊》67: 71-116。

陳玉箴(2008)〈食物消費中的國家、階級與文化展演：日治與戰後初期的「臺灣菜」〉《臺灣史研究》(15):3.Pp.139-186

(2013)〈日本化的西洋味：日治時期臺灣的西洋料理及臺人的消費實踐〉《臺灣史研究》(20):1.Pp79-125

陳玉箴譯，Katarzyna J. Cwiertka (2009)《飲食、權力與國族認同：當代日本料理的形成》臺北：韋伯

周繼蘭譯 Wilson(2012)《美味詐欺：黑心食品三百年》。臺北：八旗文化

洪震宇(2014)《風土餐桌小旅行：12個小地方的飲食人類學筆記》臺北：遠流

林穎孟(2011)《我在「女僕喫茶」工作：跨／次文化中的女性身體與表演勞動。》國立臺灣大學碩士論文，未出版，臺北市

劉志偉(2012)《美援年代的鳥事並不如煙》臺北：啟動文化
劉漢介(2013)《當珍珠遇見茶：春水堂 36 道百年經營的思考》臺北：遠流
葉秀燕(2013)「原味」的生產、展演與文化地景：花蓮原住民風味餐廳的社會文化分析「日常」與「非常」：花蓮原住民觀光飲食中「原味」的文化想像與展演政治，收錄於 2013 全國原住民族研究論文發表會入選論文集，頁 373-396，臺北：原民會。

外文部份：

Allison Anne.(2000). “Japanese Mothers and Obentōs:” *The Lunch Box as Ideological State Apparatus. Permitted and Prohibited Desires: Mothers, Comics, and Censorship in Japan* (pp. 81-104). Berkeley, CA: University of California Press
Appadurai, Arjun. (1988) “How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India”. In *Comparative Studies in Society and History* 30(1): 3-24.
Bestor, Theodore
(2001) “Supply-Side Sushi: Commodity, Market, and the Global City” *American Anthropologist*, New Series, Vol. 103, No. 1 (Mar., 2001), pp. 76-95
(2005) “How Sushi Went Global?” In *The Cultural Politics of food and Eating: A Reader*. Pp. 13-20. James L. Watson & Melissa Caldwell eds. Malden, Massachusetts & Oxford: Blackwell.
Hsu, Ching-wen (2009) ”Authentic Tofu, Cosmopolitan Taiwan” (許瀨文中譯：道地豆腐、都會台灣) *Taiwan Journal of Anthropology*. (7):1 , Pp.3 - 34
Judith Farquhar (2002) *Appetites: Food and Sex in Post-Socialist China*. Durham: Duke University Press. (中譯：饕餮之慾：當代中國的食與色)
Miller, Daniel. (2005) Coca-Cola: A Black Sweet Drink from Trinidad. In *The Cultural Politics of food and Eating: A Reader*. Pp. 54-69. James L. Watson & Melissa Caldwell eds. Malden, Massachusetts & Oxford: Blackwell.
Onuki, Emiko (1994) *Rice as self: Japanese Identities through Time*: Princeton: Princeton University Press

課程教材 (教師個人網址請列在本校內之網址)
(teaching aids & teacher's website)

其餘補充資料請注意 Ecampus 公告

課程輔導時間
(office hours)

另行公告