

 國立東華大學
教學計劃表 Syllabus

課程名稱(中文) Course Name in Chinese	族群與飲食文化			學年/學期 Academic Year/Semester	115/1
課程名稱(英文) Course Name in English	Ethnic and Culinary Culture				
科目代碼 Course Code	DDS_40040	系級 Department & Year	學四	開課單位 Course-Offering Department	民族發展與社會工作學系
修別 Type	學程 Program	學分數/時間 Credit(s)/Hour(s)		3.0/3.0	
授課教師 Instructor	/張容嘉				
先修課程 Prerequisite					
課程描述 Course Description					
飲食不只是日常生活中的味覺選擇，也承載著族群認同、家庭記憶、地方文化與社會關係。本課程旨在透過族群研究與飲食文化理論等重要論述，探討飲食與族群文化間的互動，分析飲食在文化認同、族群邊界與社會變遷中的角色與意涵。課程將以臺灣社會為主要脈絡，透過臺菜、客家菜、原住民族飲食、外省菜、海外華人飲食與東南亞移民飲食等案例，理解食物如何成為族群邊界、文化認同與社會變遷的重要媒介。結合文本導讀、料理實作與飲食記憶分享，引導學生從具體的食物、土地與生活經驗理解族群文化，反思族群飲食並非固定不變的傳統，而是在地方生活、人口移動、世代傳承與文化互動中持續形成與改變的文化實踐。					
課程目標 Course Objectives					
圖示說明Illustration：● 高度相關 Highly correlated ○ 中度相關 Moderately correlated					
授課進度表 Teaching Schedule & Content					
週次Week	內容 Subject/Topics				備註Remarks
1	課程介紹 9/7 說明課程安排與上課進行方式				
2	9/14導論：飲食不只是「吃」--文化、權力與身份 Mintz,《漫遊飲食行為、文化與歷史的金三角地帶》導論、第七章				
3	國家菜的誕生：什麼是「臺灣味」？ 陳玉珍《台灣菜的文化史》導論、庶民、結論 黃毓茶（2012）。食譜中的台灣飲食百年。人類與文化，（43），71-78。				
4	9/28 教師節放假				
5	10/5 族群菜是如何被「做」出來的？——客家菜 陳玉珍《台灣菜的文化史》第五章 族群菜：客家菜的部分 張正霖。2023。〈打造「經典客家菜」：飲食敘事、族群政策與臺灣客家意象之建構(2000 年迄今)。《民俗典藝》220:63-115				
6	原住民族飲食（一）：土地、採集與食物系統 張瑋琦，2011，〈幽微的抵抗：馬太鞍原住民食物系統的變遷〉《臺灣人類學刊》9（1）：99-146。 白皇湧，2013，〈臺灣原住民阿美族的飲食傳統與採集文化〉《第13屆中華飲食文化國際學術研討會論文集》：521-529。重點：人—土地—季節—食材—知識				
7	原住民族飲食（二）：從部落食物到「原住民料理」 許景秀、葉秀燕，2015，〈原民飲食作為文創產業—臺東達魯瑪克部落的創意／異／藝族群料理〉《中國飲食文化》11（2）：69-109 陳玉珍，《台灣菜的文化史》第五章原住民族菜部分				

8	光復節補假	
9	講座：不只是飲食：慢食中的原住民族食物與糧食主權 & 野菜學校參訪	
10	移民的味道：外省菜、離散與家鄉記憶 潘宗億，2016，〈瑪德萊娜時刻：以戰後臺灣飲食書寫中的食物記憶為例〉 《中國飲食文化》12（1）：91-176。 曾齡儀，2015，〈移民與食物：二次戰後高雄地區的潮汕移民與沙茶牛肉 爐〉《師大臺灣史學報》8：93-128。	
11	海外華人菜（一）：什麼才是「真正的中國菜」？ 安德魯·柯伊，2025，《雜碎：美國中餐文化史》。台北：黑體文化。 第五 章、第六章	
12	海外華人客家菜（二）：跨國移動與地方化 關卓中，2024，《吃飯沒？：探訪全球中餐館，關於移民、飲食與文化認同 的故事》（張茂芸譯）。台北：大塊文化。第五章模里西斯、第十四章加爾 各答 琳達·劉·安努薩薩納思，2024，《華人靈魂料理—流傳全球的客家食譜》 （黃宛玲、劉容貴譯）。苗栗：客家委員會客家文化發展中心。 導論、加州 金山	
13	上傳繳交講座&參訪作業	
14	新台灣之味：東南亞移民飲食 張春炎，2011，〈從異鄉人到「藝」鄉人：中和區小緬甸美食街的文化景觀 和象徵展演〉《臺灣東南亞學刊》8（2）：139-174。 王志弘、沈孟穎，2010，〈東南亞飲食再現策略：異國時尚、多元文化與己 異化認同〉《臺灣東南亞學刊》7（1）：151-192。 王志弘，2008，〈族裔-文化經濟、謀生策略與認同協商：臺北都會區東南亞 風味餐飲店個案研究〉《政治大學社會學報》39：1-44。	
15	家的味道：飲食、記憶與族群認同 陳玉珍 《台灣菜的文化史》第六章：家鄉味與文化記憶 翁振盛。2013。〈以地方飲食與身分認同：以金門為例〉。收錄於張玉欣編 《山味、海味、臺灣味》，頁351-403	
16	期末專題口頭報告	
17	專題書面繳交，寒假愉快	

彈性 教學 規劃 Flexible Teaching Plan	請勾選(至少需勾選1 個項目): Please tick the box(es). (At least one item is required.):
	☒ 問題討論 Problem-based Discussion ☐ 翻轉教學 Flipped Classroom ☐ 展演實作 Performance / Practical Presentation ☐ 校外參訪 Off-campus Visit ☐ 講座活動 Lecture / Seminar ☐ 線上作業 Online Assignments ☒ 自主學習 Self-directed Learning ☐ 課業輔導 Academic Support ☐ 實驗操作 Experiment Operation ☐ 遠距教學(同步) Distance Learning (Synchronous) ☐ 遠距教學(非同步) Distance Learning (Asynchronous) ☐ 其他(請填寫) Others (Please specify.): 備註：本校學期週數自115 學年度起調整為17 週，為符合1學分18 小時之原則，請教師規劃安排彈性教學。 Note: From the 115th academic year, the semester will be 17 weeks. Please include flexible teaching activities to meet the required 18 hours per credit.

教學策略 Teaching Strategies

- ☒ 課堂講授 Lecture ☒ 分組討論 Group Discussion ☒ 參觀實習 Field Trip
- ☐ 其他 Miscellaneous:

教學創新自評 Teaching Self-Evaluation

創新教學 (Innovative Teaching)

- ☐ 問題導向學習 (PBL) ☐ 團體合作學習 (TBL) ☐ 解決導向學習 (SBL)
- ☐ 翻轉教室 Flipped Classroom ☐ 磨課師 Moocs

社會責任 (Social Responsibility)

- ☐ 在地實踐 Community Practice ☐ 產學合作 Industry-Academia Cooperation

跨域合作 (Transdisciplinary Projects)

- ☐ 跨界教學 Transdisciplinary Teaching ☐ 跨院系教學 Inter-collegiate Teaching
- ☐ 業師合授 Courses Co-taught with Industry Practitioners

其它 other:

學期成績計算及多元評量方式 Grading & Assessments									
配分項目 Items	配分比例 Percentage	多元評量方式 Assessments							
		測驗 會考	實作 觀察	口頭 發表	專題 研究	創作 展演	卷宗 評量	證照 檢定	其他
平時成績(含出缺席) General Performance (Attendance Record)	25%		✓	✓					
期中考成績 Midterm Exam									
期末考成績 Final Exam	30%				✓				
作業成績 Homework and/or Assignments	45%		✓						
其他 Miscellaneous (_____)									
評量方式補充說明 Grading & Assessments Supplemental instructions									
1. 課堂參與（出席與討論25%與作業45%） 70% ＊作業：（1）小組閱讀文獻導讀 （2）族群飲食實作與文化分享 提供食譜、現場示範料理或帶現成佳餚分享，並介紹其文化 意涵與背後故事（參考課網上的提問） （3）飲食記憶與照片故事分享、參訪作業 2. 期末專題 30%									
教科書與參考書目（書名、作者、書局、代理商、說明） Textbook & Other References (Title, Author, Publisher, Agents, Remarks, etc.)									
陳玉珍，2020，《台灣菜的文化史：食物消費中的國家體現》新北：聯經。									
課程教材網址(含線上教學資訊,教師個人網址請列位於本校內之網址) Teaching Aids & Teacher's Website(Including online teaching information. Personal website can be listed here.)									
其他請參考e學院									
其他補充說明（Supplemental instructions）									