

第三章 飲食華語教學現狀

在第二章中我們對飲食文化的內涵作了概念性的探討，從而了解漢語與飲食文化的互動關係，以及飲食文化對漢語的影響。研究者認為，先說明什麼是飲食文化的內容，才能評析何者可真正成為華語教學中的重要必備內容。如此確定教學內容後，才能訂出有效的教學目標、課程綱要，並確立教材內容與輔助的活動項目。

於本章中，筆者將針對現有的相關教學資源進行分析評估，探討現有網站與現行教材中關於中國飲食文化主題的內容，評析其中的特點作為發展時的參考依據，以做為教材編寫與線上活動設置設計上的研發參考。敘述內容除了資源本身的基本資料之外，還兼及對有特色的資源作個別的簡單描述。其中主要考查的資源計有：

1. 書面教材資源
2. 相關網路材料

第一節 書面教材現況

書面教材資源部分，研究者選取的對象由進階性的系列式教材，以至具針對性和特殊性的單冊文化教材皆具。所選取者為台灣、大陸、海外三個地區中使用率最高，普及度最廣的教材。除了探討飲食文化此一內容在教學上的適用時程之外，更希望就語言能力層級的角度來看本教材的定位適宜性。所探討的教材，為其主要內容涉及中國飲食文化的，從實際的餐廳用語到抽象性、根源性的文化介紹等，均包羅在內。

目前為止，無論是市面上或是學術單位中，皆無針對飲食文化編纂的專門性華語教材，因此在本節中僅能對各教材裡所出現的零星內容作大致介紹。對於教材中相關課程的構成部分，主要提出較特殊且有特色的地方加以說明及評析，據此作為本教材研發與設計製作時，重要的參考資料之一。

現行華語教材中，有關飲食文化的篇章如下列表三-1 所示：

- 編號 1 至 3 為台灣地區出版的教材，共三套。
- 編號 4 至 10 為中國大陸地區出版的教材，共七套。
- 編號 11 至 17 為海外地區出版的教材，共七套。

筆者從中挑出與本教材編寫方向較相近者，挑出作詳細的介紹與評析如下，其餘的部分則列入最後結論再行歸納。

表 三-1 現行華語教材有關飲食文化的篇章

	教材名稱	出版社	出現單元	課文名稱	大意
1	實用視聽華語 (第一冊)	正中書局	第十五課	請您給我們 介紹幾個菜	在餐廳和在家的吃 飯用語
	實用視聽華語 (第二冊)		第五課	氣候跟出產	台灣各地區的特產
	實用視聽華語 (第三冊)		第十二課	談素食	吃素食的優點
2	遠東生活華語 (第一冊)	遠東 圖書公司	第十一課	吃什麼好	菜名與餐廳用語
			第十二課	在餐廳吃飯	在餐廳裡的對話
3	少年中文 (第一冊)		第六單元	中國早飯 中國菜 中國飯館	介紹早餐內容、特色 食材、餐具
4	漢語風	文橋 出版社	第五課 (讀寫篇)	用餐 RESTAURANT	介紹菜系及食用過 程
			第五課 (口語篇)	用餐 MEALS	簡單的菜系及食用 的過程 在餐廳裡的對話
			第十四課	節日 FESTIVALS	各節日中所吃的食 物
5	漢語中級教程 I	北京大學	第五課	筷子	筷子的介紹

	漢語中級教程Ⅱ	出版社	第四十三課	中國人的飲食習慣	各地方飲食的喜好與特色
	漢語中級教程Ⅲ		第七十六課	全聚德今昔	介紹烤鴨名店「全聚德」的發展沿革
			第七十七課	深圳的“吃文化”	介紹深圳地區特有的飲食文化
6	漢語口語Ⅰ	SINO-LINGUA	第十九課	在小吃店	介紹小吃店中的各種小吃
	漢語口語Ⅱ		第十課	在烤鴨店	介紹有關烤鴨的各種學問
			第十一課	春節	兼有節令的特色飲食介紹
			第十二課	元宵節	
			第十三課	端午節	
7	新實用漢語課本3	北京語言大學出版社	第三十七課	誰來埋單	結帳的習慣
8	走進中國(中級)	北京大學出版社	第四課	北京烤鴨	介紹有關烤鴨的學問 閱讀課文中介紹“八大菜系”
	走進中國(高級)		第七課	談吃	文化泛論 閱讀課文中介紹“沙鍋”
9	中國傳統文化與現代生活	北京大學出版社	第九課	菜系 菜名 食文化	飲食原料 菜系特色 菜肴取名
10	中國文化	北京語言文化大學出版社	第十八課	中國烹調	烹調歷史 菜肴特點 菜系簡介 宴席進行流程

11	華語 (六年級)	馬來西亞	第十五課	吃的藝術	談論刀工 火候 烹調法 取名
12	新的中國	Chinese Linguistics Project	第十四課	在飯桌上	餐桌上的禮貌與座 位的學問
			第十五課	點菜	介紹菜系與菜名的 學問
13	中國啊,中国!	Princeton University Press	第十八課	飯桌上的客套	餐桌上的應對與選 座的學問
14	Interactions	Indiana University Press	第十課	我們吃什麼 好呢	在餐廳裡的對話
15	Integrated Chinese (中文聽說讀寫)	Cheng & Tsui Company	第三課	在飯館	在餐廳裡的對話
16	Intermediate Mandarin Chinese	Princeton University Press	第九課	討論中國人 的吃	地域性的食物特色
			第十課	中國食物	討論烹調法
			第十一課	中國菜怎麼做	介紹菜的做法
17	Chinese Primer (中文入門)	Princeton University Press	第三課	EAT(II)	討論使用筷子時的 趣事

一、台灣地區

台灣地區所出版的教材中，因大部份屬於進階性的系列式教材，故較針對語法或交際功能方面的介紹，對文化方面只是稍微提及，並不深入。儘管也有許多高級教材，但多偏重於社會現況與技能運用的相關主題，如：報紙選讀、新聞聽說讀、台灣社會短文集...等等，並沒有談論到關於傳統文化的深入性文化教材。

1. 編號 1—《實用視聽華語》，正中書局，1999

《實用視聽華語》(Practical Audio-visual Chinese) 為中華民國教育部委託國立台灣師範大學國語教學中心所編。教材分(一)、(二)、(三)共三套，強調以「溝通式」教學為主。使用時配合視聽媒體，有一定的教學程序。為了引起動機，在課前先讓學習者看錄影帶，待整課上完之後，再看一次錄影帶作為回顧複習。

課文編排：課文→拼音（注音及拼音）→小短文→生詞→語法→綜合練習→附註。

由於是進階性的系列式教材，因此在課文編排上十分中規中矩。該教材在課文會話之後附上的小短文，可幫助學習者重新複習該課內容，並可同時建立篇章的結構，是本教材可學習之處。再者，其採用視聽媒體作為教學輔助一項，則是本教材在研發時可擷取的長處。對文化性教材而言，情境的營造是相當重要的，這不但關乎學習者的學習，也影響教材整體呈現的方式。因此，搭配視聽媒體教學，應該是教材發展的現今趨勢。

第二冊中談到了具在地色彩的〈氣候跟出產〉，以美國與台灣的對比，帶出兩種不同氣候，並描述台灣農產、礦產和漁業的狀況。在課後的短文中也再次介紹台灣的氣候特色與農漁礦產業，除了加入新信息外，也有舊信息的再複習。在第三冊中則有新飲食習慣的〈談素食〉，文中大談現今素食當道的趨勢，素食出現在餐廳裡的型態與樣貌，與東西方對於吃素這個行為所抱持的不同看法與起因動機。以上兩篇都有別於一般坊間教材的話題，不僅新鮮有趣，同時也呈現了地域特色，並兼顧時勢潮流。對於一本好教材來說，除了傳遞該有的語言文化知識外，更要能配合時事，切合社會變遷，這樣才能有助於學習者的溝通交際。

2. 編號 3—《少年中文》，遠東圖書公司，1999

《少年中文》(Chinese for Youth) 是針對英語為母語的青少年學習者所作的教材，內容以基礎文化介紹為主，按主題式編排，基本上都是年輕學習者感興趣的話題，如：書法和國畫、日曆和十二生肖。

課文編排：圖畫→文化訊息→詞組建立→重點語法→會話→語言任務→短文→新詞表、句型表、常用語。

由於此書的訴求對象是青少年，因此書中大量使用手繪的彩色圖片及插圖，讓整本書看起來活潑有趣，同時也強化了學習者對物品的認知。每單元前頭都有一張表達單元概念的圖片，下方有以英文寫成的文化訊息。在〈中國菜〉這個單元裡，展示了中國早飯、中國菜、中國飯館三項文化信息，所論內容充分，並十分生活化。每個信息後有談論該主題的小對話，在單元最後再以短文閱讀的形式將這些訊息全部串起。每一課都先以圖片介紹該課出現的相關主題詞彙，再以組塊建構的方式，由詞到句讓句子擴充。最後的任務對學習者而言也難易適中，並且能應用當課所學。由於文化教材不可避免地將談到許多名詞性的東西，因此如何適當的運用圖片以幫助學習者認知，排除「只知其名，不知其形」的學習困擾，將是本教材設計時所關注的部分。

台灣地區的教材雖然為數不多，但是在內容與編排上都十分用心，並且能兼顧周邊配備的輔助教具，如：作業本、教師手冊、錄音帶、錄影帶...等。然而需要注意的是，隨著時代的進步，這些輔助教具也應該隨之進步。例如傳統的錄音帶、錄影帶應換成光碟的形式，才能方便學習者使用。而作業本與教師手冊也可以考慮以線上的方式處理；甚或是圖片與活動練習均可以藉由線上設計來進行，以網路學習的優點提升學習者的學習成效。

二、中國大陸地區

中國大陸地區的教材不論是進階性的系列式教材，或是專論性的文化教材，都有許多的成果。雖然尚未有飲食文化的專門教材，但專論性的文化教材中對於飲食部分的敘述堪稱清楚詳盡，涵蓋的主題層面也十分廣泛。學習者在學習之後，對飲食文化的內容應可有全面性的概括認識。以下選擇兩本專論性的文化教材作探討，特別研究其有關飲食文化部分的內容編排。

1. 編號 8—《中國傳統文化與現代生活》，北京大學出版社， 2000

《中國傳統文化與現代生活》(Chinese Traditional Culture and Modern Life)，是為留學生所編的高級文化讀本，適合長期進修班使用，而且選材是從外國學生的視角出發，通過比較反映文化，達到不同文化之間的交流。此書通過“縱”、“橫”兩個方面，擷取中國傳統文化中富有代表性，並與現實生活密切相關的「文化點」，展示其演變及特點。

在〈菜系 菜名 食文化〉一課中，介紹了北京的美食、中國各主要菜系的特色、中國菜起名的方法與幾個菜名小故事，以及中國人和西方人飲食原料與飲食結構的相異之處。文中並提到一些與飲食文化相關的名句與書籍，以及不同民族的飲食觀與飲食習慣。以一課的篇幅縱括飲食文化相關的大部分知識。

課文編排：前言提示→相關圖片→正課文→對話→生詞→注釋→練習。

- 正課文：為文化信息量大的原文，自書籍或是報章雜誌中的文章選錄，一方面作為提起學生興趣之用，一方面為後面的對話作鋪墊。
- 對話：呈現方式是透過老師與學生之間的會話討論，以活潑的方式帶出更廣泛的文化知識。
- 生詞：自成一部分，附漢語拼音及中文解釋。雖然此書為高級文化讀本，但所選出的生詞並不會特別艱澀不實用，又其中四字格的出現率占生詞的四分之一強。
- 注釋：所列入者為專門性高、文化意義蘊涵深厚而無法用一兩句話解釋清楚的詞語。注釋中僅有中文解釋，並無附上漢語拼音。
- 練習：分為三個部分，第一部分是考查詞語掌握的語言技能，第二部分是複習文化知識的文化理解，第三部分是口語形式的文化實踐，以主題討論或情況調查為主。然而練習的題目不脫傳統紙

筆形式的測驗，而且也以課文及對話中傳遞的訊息為主，思考性的題目比較少。

此教材最大的特點在於用中文解釋中文的詞彙，一般來說，雖然高級程度的學習者應有能力藉由資料搜尋的方式得到生詞的意義，但是大部分的教材仍傾向以英文對應解釋帶過。此教材能利用中文做為註釋，不僅能讓學習者以中文出發去理解詞語的內涵，更能潛移默化地培養學習者利用中文作說明的能力，是增進語言能力的好策略。本教材在設計時，雖希望能以中文作說明的語言，但考慮到學習者非皆有足夠能力應付，因此仍會以英文為輔助語言。

2. 編號 9—《中國文化》，北京語言文化大學出版社，1999

《中國文化》(China's Cultural Heritage)為專門的高級文化讀本，大體上是對應中國的《漢語水平等級標準和等級大綱》三級，適合二年級的外國留學生使用。主要的教學目的為掌握中國文化知識，同時輔助語言教學。因為教學目的的影響，文章內容大多較困難艱澀，趣味性也較低，有如看文獻資料時般生硬無味。也正因如此，書中使用了近兩百餘幅的大量插圖，全為求增強學習者的直觀感受並提高學習興趣。

在〈中國烹調〉一課中對中國飲食文化有幾近專論的敘述，涵蓋層面也十分廣泛。除了對飲食文化的歷史作了源流性的簡介，從原始社會談起，到奴隸社會、封建社會，以至於元明清和現代，敘說各時期的烹調技術與烹飪習慣。還介紹了中國菜肴的特點，以及中國各地菜系的特色。在“資料”中附有中國各地名菜的菜名列表，以及中國宴席進行的介紹。雖然本書插圖多，但在選擇利用上卻稍嫌簡弱。就以本課為例，使用的是炊具及餐具的樣貌圖，以及一幅原始人烤肉圖。

課文編排：前言提示→課文→注釋→資料→提示→詞彙→練習題。

- 課文：課文中分類介紹，計有：悠久的烹調歷史、中國菜肴的特點、中國菜系三大主題，各主題下的重點又以粗體字另行標出，閱讀起來十分清楚。

- 注釋：有中、英文兩種解釋。
- 資料：此部分是供學習者課外閱讀的補充教材，或是教師選擇性地輔導教學時使用。
- 提示：為每一專題之下的文化思考、內容提要或內容補充，因為文字上有一定的難度，所以僅作為教學時的參考。
- 詞彙：附有詞性、漢語拼音與英文解釋，所選出的生詞多為冷門詞彙，難度較高且在日常生活中較不常用。
- 練習題：非常少，純粹只是測驗學生是否記住文章的內容，並無啟發性或反思性的題目。

雖然中國大陸地區的教材出版為數頗豐，但是在教材編排設計或是輔助教具的搭配上，還可再做加強。高級讀本在編寫時常有選文過長的問題，如果又未能加以設計，對學習者來說，閱讀時將會更辛苦且又不易讀懂。照片圖片也需小心使用，否則本為烘托情境的照片，若因使用不當，非但無法達到其功用，在教材中也顯得不甚美觀。除此之外，練習的部分應避免只有單一面向的題目。雖然練習題的內容要緊扣主題，但是思考或啟發性的應用題目對於高級程度的學習者是十分必要的。因此，本教材在研發時將特別注意練習部分的設計。即便是高級程度的學習者，也仍然需要藉由練習進行自我測驗與評估，才能進一步將所學的知識內化為其所用。儘管不需要像初級語言教材般設計大量的有趣練習以吸引學習者的興趣，但也需要有意義的練習，以及具實用性的活動，才能讓學習者通過這個過程得到反饋而進步。

三、海外地區

海外地區所出版的教材中，大多是為培養學習者基礎能力的初級教材，對於具代表性的飲食文化，多討論到餐桌禮儀與如何點菜而已，並未見到再深入的文化專論。因為此與地域性有關，是故我們選擇內容上或是編排上有特色的教材作介紹。

1. 編號 10—《華文》，馬來西亞小學六年級，2000

《華文》是馬來西亞小學生所使用的語言教材，雖然使用的年齡層低，但其中有關飲食文化的內容卻非常豐富，確確實實地點到了中國飲食的精髓。在〈吃的藝術〉一課中不但兼論刀工、火候、烹調法、中國人的飲食信念等，還以「翠玉白石」和「湖水映月」兩例說明菜肴命名的有趣之處，以及象徵吉利的「紅棗蓮子湯」這種諧音取譬。最後也與新式的飲食觀作連結，提出健康取向的飲食概念。

如書中前言所述，所呈現內容以學生的生活經驗為基礎，其中的多樣化與豐富性是為了能與其他科目內容互相連貫，希望能達到“綜合課程”的目標，由是或可說明其內容廣博之因。然而受限於小學課程，內容雖然廣泛但是並不深入。但是對於飲食主題下的內容題材而論，此教材可算是最廣泛涵蓋的一本。

課文編排：前言提示→課文→注釋→資料→提示→詞彙→練習題。

文中介紹了許多有關烹調法的生詞，然而對於小學生而言，這些生詞應該是不太容易理解的，教材的安排似乎直接以練習代替解釋，通過搭配器具的使用，讓學習者了解該烹調法的涵義。然而生詞過多又沒有適當的解釋及圖片輔助，是本教材研發時應亟需避免的。

2. 編號 12—《中國啊，中国！》，普林斯頓大學出版社，1997

《中國啊，中国！》(Oh, China!) 是美國普林斯頓大學 (Princeton University) 為華裔學生所編的現代漢語基礎讀本，作者在序中明確地指出了這是設計給“Elementary Reader of Modern Chinese for Advanced Beginners”。因此主要的不同是在內容上打破了問好、問路、點菜、購物等一般初級語言課本的老套，改採具有針對性題目，著重在文化差異的表現。語言與文字的使用上標準稍微提高，在日常會話之外加上一些比較正式的用語。

在〈飯桌上的客套〉一文中，談到了中國人特有的“餐桌禮儀與行

為”，從自謙菜不夠豐盛、搶帳單付錢，到吃飯時座位的坐法與讓坐。除了介紹中國人特有的餐桌習慣之外，也兼論如此謙讓在與西方人接觸時所產生的想法與互動。

課文編排：課文→語法點→生詞→文法解釋→練習。

全書正體字與簡體字並列，除課文外均附有英文註釋。由於此書的內容著重異文化觀點的比較，因此在學習之餘也能提供足夠的反思空間讓學習者利用所學語言發表自己的想法。雖然在文字與篇章上的使用看似高級程度，但在行文中卻儘可能的使用常用的語句與字詞，不會讓學習者在學習之後只有文化概念的認識而沒有語言能力的進步。對應到本教材，雖然自期為文化性的教材，但也應儘量避免艱澀文句的使用，多加強實際語言的融入，讓學習者能獲致“雙贏”。

四、主題分類

另外，研究者針對教材的主題，以及常見菜名出現的次數製作了下列兩表進行分析。教材主題的分類以本教材中的主題為依據，由「飲食文化歷史」到「菜名象徵義」共九項。將考查教材中所提，但本教材未列出的四個項目：餐廳用語、中國早餐、常見食物、烤鴨置於後。至於常見菜名的部分，則以研究者所考查的全部教材為統計對象，然而在項目上有所選擇，以耳熟能詳的菜名和具有代表性的中國食物為調查項目。

表 三-2 教材中主題出現統計表

主題 地區 與 分級		飲食 文化 歷史	使用 器具		烹 調 法	餐 桌 禮 儀 與 禁 忌	飲 食 習 俗		各 地 飲 食 特 色	素 食 菜 與 食 療	菜 名 命 名	菜 名 象 徵 義	各 地 物 產	餐 廳 用 語	中 國 早 餐	常 見 食 物	烤 鴨
			炊 具	餐 具			節 令	喜 慶									
台 灣	初			1	1	1			1				1	3	1	1	
	中									1			1				
	高																
大 陸	初																
	中			1		1	3		5							1	4
	高	4	1		2		1		3		2	1		2			
國 外	初		1	1	1						1		2				
	中				2	1			2		1						
	高					1											
總 計		4	2	3	6	4	4	0	11	1	4	1	4	5	1	2	4

由表三-2 可看出，專門性的題材，如：飲食文化歷史、節令飲食習俗、各地飲食特色，多出現於大陸地區出版的教材中，可見大陸地區對於飲食文化的內容取材較廣泛；除此之外，其行文用字也較專精。特別的是，大陸地區將「烤鴨」列為介紹主題的頻率極高，這是非常有趣的現象。這個訊息似乎表示一提及中國的飲食文化，就必定令人聯想到這道名菜。以主題出現的次數來看，前三名依次為各地飲食特色→烹調法→餐廳用語。「各地飲食特色」出現 11 次，比第二名的「烹調法」高出將近一倍之多，或許這是本教材設計時可多加著墨之處。國外地區所編的教材則對第二名的「烹調法」較有興趣，該主題的出現次數佔三地教材的二分之一強。值得注意的是，本教材規劃的「飲食習俗—喜慶」一項，在所考查的教材中均未出現，因此需再詳加研究列入教材的必要性。

表 三-3 常見菜名統計表

菜名項目 地區與分級		北京烤鴨	麻婆豆腐	魚香肉絲	宮保雞丁	左宗棠雞	叫化子雞	辣子雞丁	西湖醋魚	東坡肉	回鍋肉	佛跳牆	春捲	餃子	豆腐	酸辣湯
台灣	初		1		1	1		1					1	1	1	1
	中															
	高														1	
大陸	初															
	中															
	高	4	2	3	3		1		2	2	1	1		1		1
國外	初															
	中	1	1											2		
	高															
總計		5	4	3	4	1	1	1	2	2	1	1	1	4	2	2

如上表三-3 所示，菜名出現次數的排名依次為北京烤鴨→餃子、宮保雞丁、麻婆豆腐→魚香肉絲，可見這些都是為極具代表性的菜色。特別是「北京烤鴨」，在大陸地區的教材中就出現了四次之多。由此可見大陸地區的教材編者似乎認為「北京烤鴨」是談論中國飲食文化時必得要提的名菜。再者，台灣地區也有「烤鴨」這道菜，而以「香酥鴨」的名稱出現，這乃是因為作法不同所致。表中所列都是一些大菜，另外也有一些出現次數不多但也為外國人耳熟能詳的菜名，如：芥蘭牛肉、蝦仁豆腐、涮羊肉等。

五、小結

綜觀以上的教材，我們不難發現，隨著學習者的學習進程改變，教材也隨之變換不同的主題。歸結來說，在初級程度時，主要的學習內容針對生活上的實用性主題，例如：在餐廳吃飯的用語、如何點菜、簡單的節令飲食介紹...等等。直到中高級以上的程度時，才逐漸加入文化層面的內容。

由上述各教材的評析中，本教材獲得的參考方向如下：

- 傳統之外，需兼顧時勢潮流，選題方面要切合社會變遷。
- 教材中適時得當地運用圖片，同時也利用網路資源作為輔助。
- 說明語言以中文為主，英文為輔。
- 練習、討論、活動，需是有意義且應用性強的。
- 教材編寫時，需兼顧文化傳輸與語言使用。

由於本教材定位為文化教材，因此在題材的選定上以專門性的飲食文化知識為主，但為避免內容過於呆板，將以對話式的文章呈現，再於其後增加一篇敘述小短文以幫助學習者了解。同時，為因應教學時的情境營造需求，除了在教材編排時多加注意之外，例如在照片或圖片的選擇上更仔細考慮，同時輔助教材的設置也非常重要，為何利用現代科技以方便學習已如前所述，而要如何做，如何完成，則是我們接下來所將介紹的。

第二節 網路材料

網站材料部分，以與飲食文化相關的網站為考查範圍，並以教學網站為主。但考慮到目前與飲食文化相關的教學網站為數不多，因此資料網站也將列入討論。是故所選取的網站具下列性質：與華語文化中的飲食內容相關者。

筆者就台灣、大陸、母語為英語的這三個地區進行現況分析。然而到目前為止，就筆者所考查的教學網站中，並未有以飲食文化為主題而又兼有教學功能的網站，因此僅能以與飲食文化教學相關的網站為優先，而以與飲食文化內容相關的資料網站為次選。

一、台灣地區

台灣地區的華語教學網站為數不多，而且呈現政府與個人學術平行線發展的情況。雖有關於飲食文化主題的網站，但就教學的角度來看則略嫌薄弱，重要的文化層面未多著墨。

(一) 全球華文網路教育中心

「全球華文網路教育中心(Global Chinese Language and Culture Center)」是個以提供教材，讓學習者自學而構想設計的網站。目的在推廣華僑教育，因此有些內容還有多語系的版本可供學習者選擇。

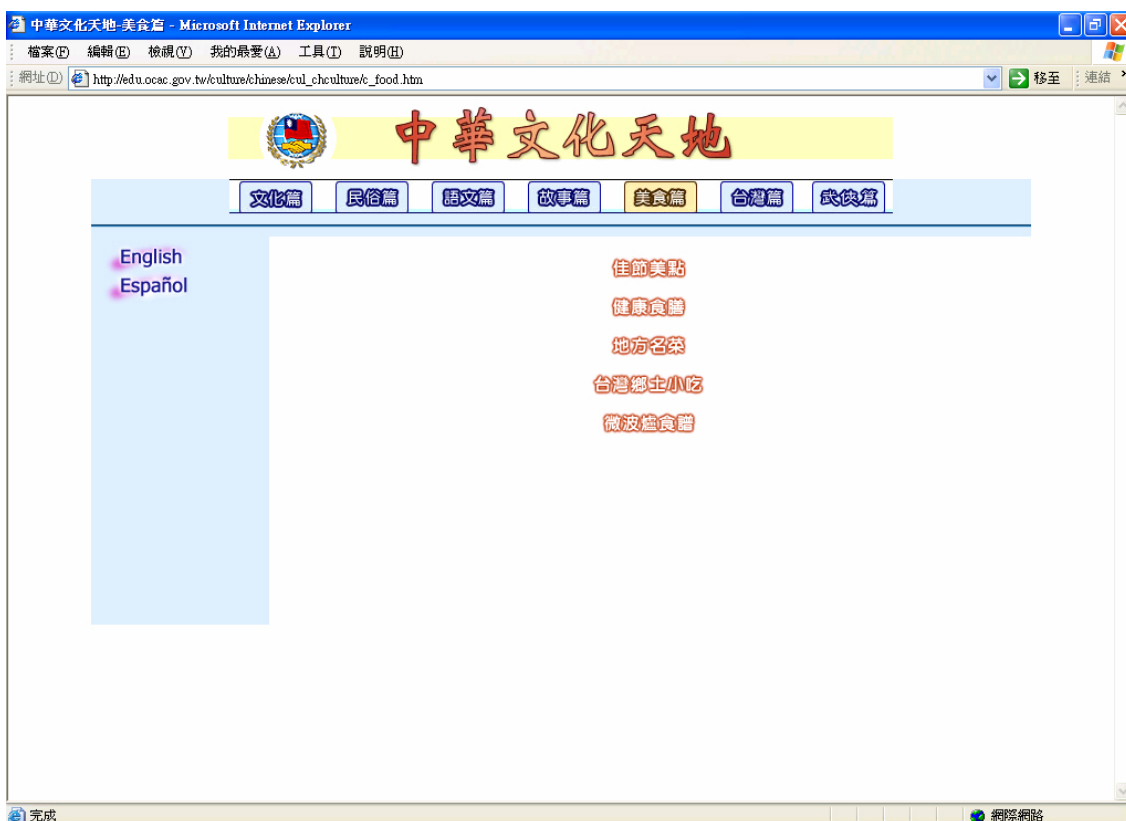


圖 三-1 「中華文化天地—美食篇」

(資料來源：中華民國僑務委員會「全球華文網路教育中心」，
http://edu.ocac.gov.tw/culture/chinese/cul_chculture/c_food.htm)

網站下的主要內容有：語文教學、數位學苑、文化饗宴、交流分享五大項，學習者可就自身需求選擇資料閱讀。所編製的教材內容豐富多樣，茲就與本研究相關者分項敘說。

● 語文教學

語文教學中的華語教材分為初、中、高三級，但由於此教材乃是針對海外華僑所編寫的，因此並非完全配合第二語言學習時的語法進程，而多以母

語孩童語言習得的順序編排；內容方面也為了配合華裔子弟的特殊背景，而較偏重選用具民族意識的傳統性文章。值得提出的是，中級教材底下有《五百字說華語》與《一千字說華語》，這兩本教材在僑委會主辦的華裔青年研習班中是常用的教材，其與飲食文化相關內容純為簡單的用餐情況。或許是因為這兩本書的主要目的是要訓練學習者基礎的口語表達能力，因此並未特別強調文化展示的部分。

● 文化饗宴

在文化饗宴之下的「美食篇」，介紹了一些飲食內容，分計有：佳節美點、健康食膳、地方名菜、台灣鄉土小吃、微波爐食譜五項。

在「佳節美點」中介紹春節、元宵節、端午節、中秋節時的節日點心，如：年糕、湯圓、粽子、月餅，並有不同的口味和種類備選。在「健康食膳」中列有許多有關中醫養生的食補和藥補，例如：四物燉雞湯、美顏補血粥、茅草根茶，還有前言與結語說明中國養生食補的淵源與特色。「地方名菜」中略述了北方菜、河南菜、湖南菜、廣東菜、江浙菜的歷史源流與菜系特色，還有地域出產、刀工、火候、烹調手法等，並列出各道名菜及餐點的做法，如：松鼠黃魚、宮保雞丁、紅燒獅子頭等。「台灣鄉土小吃」中介紹了屏東萬巒豬腳、台南棺材板、基隆天婦羅等著名小吃的由來、做法，以及在地名店。而「微波爐食譜」中則一反大家對中國菜烹調時一定油煙大的錯誤印象，以三杯雞、芋頭排骨盅、八寶飯等為例，以微波爐輕鬆做出好料理，同時也能切合僑胞們在國外可能無適合炊具的需求。

總的來說，受網站設定目標主要為介紹中國料理之故，「美食篇」下所介紹的飲食內容並無太多與飲食文化內涵的相關介紹，主要是介紹各道菜的材料與作法。優點是網站上都備有菜的圖片及實作影片檔可觀看，過程解說十分詳細，而且學習者也可以與實際成品相印證。網站中列出的飲食內容繁多，筆者試以下表三-4 呈現五項內容中的菜肴數量：

表 三-4 「全球華文網路教育中心『美食篇』中各項內容之菜肴數量」

內容名稱	佳節美點	健康食膳	地方名菜					台灣 鄉土小吃	微波爐 食譜
			北方菜	四川菜	湖南菜	廣東菜	江浙菜		
單項數量	14	22	6	7	6	11	8	10	20
			38						
總計	104								

該網站設計大量的圖形和影音檔，為學習增添了生動性及趣味性。然而對於初級程度的學習者而言可能會有些吃力，因為內容中有大量的文字，所以最好能有一定基礎的漢字閱讀能力。再者，雖然習題的進行方式配有錯誤回饋的立即學習機制，但整體而言，該網站仍較側重聽、讀的輸入，而忽略了說、寫的輸出，這對於有效地提升華語能力似乎不太容易。若作為一華語教學網站，應該要多注意教學時的互動，與聽、說、讀、寫的全方位觀照。

(二) 台灣飲食文化資料庫

「台灣飲食文化資料庫」由漢光文化，以及中國餐飲學會授權製作的網站。共收錄滿漢全席及南北六大菜系(四川、北平、台灣、江浙、湖南、廣東)，共一千三百餘道菜餚，並包括現代人重視的養生食譜、藥膳、健康早餐系列等。



圖 三-2 「台灣飲食文化資料庫」

(資料來源：「台灣飲食文化資料庫」，

http://turs.infolinker.com.tw/cookbook_t/member.php)

資料庫中包含了小廚師美食、中國名菜、中國地方菜、珍饈小館、四季家庭藥膳、現代保健食譜、海鮮食譜、微波爐年菜食譜、滿漢全席共九大項。「小廚師美食」中又有年菜精選、美味鮮湯、健康早餐、減重食譜、宵夜小吃、微波套餐、可愛點心、家常簡餐八類。「中國名菜」和「中國地方菜」則分別介紹了北平菜、台灣菜、四川菜、江浙菜、湖南菜、廣東菜。而「珍饈小館」中則有青蔬小炒、珍味雞鴨、家常小點、極品豬牛、養生食補、鮮味海饌等分類。

這個網站對飲食文化知識方面並無著墨，但其最大優點是能提供中國各系各家名菜的彩色原文圖像，以及使用素材與製作工序，提供學習者與菜名相對應的實際圖片。

二、中國大陸地區

在中國大陸地區並無專門的飲食文化教學網站，雖有涉及飲食文化淵源的網站，但內容上皆稍嫌蜻蜓點水。

(一) 中國食文化

「中國食文化」是中國文化部在 2002 年起推動的中國文化信息資源共享工程中的子項目之一，在整個計畫下共有四十一個文化類項。



圖 三-3 「中國食文化」

(資料來源：「中國食文化—全國文化信息資源共享工程」，
<http://www.ndcnc.gov.cn/libpage/zgsw/index.htm>)

其中，在「飲食」這一個類項中，分為飲食器具、地方名菜、中華名店三個部分。「飲食器具」中分飲食具概說、中國古代飲食具、炊具與文明進程三項。概說中從新石器時代一直介紹到魏晉南北朝。各項皆有完整詳細的

文字說明，另也可點選圖片觀看器具的形狀。「地方名菜」中分九大菜系中的名菜介紹，除列出所需材料與作法外，少數幾道菜還有烹調過程小短片可供參考。「中華名店」部分則介紹各大知名餐館的歷史沿革與特色，並附有圖片。網站中也列出了「中華名廚」與「美食趣聞」。前者簡介目前有名的廚師，後者介紹各道名菜的歷史由來小故事。

該網站在飲食器具、炊具與文明進程兩項中敘述最詳細，但在烹調手法與菜系來由方面並無著墨。然而其提供的地方名菜與美食趣聞的故事性強，適合學習者作為課外閱讀之用。

(二) 食在中國

「食在中國 (Food-a.com)」，是中國食文化研究會 (CFCRA) 推出的飲食文化、飲食健康及餐飲經營管理類的專業網站。旨在宏揚中華飲食文化，推進現代飲食文明建設，提高餐飲企業經營管理水平。



圖 三-4 「食在中國」

(資料來源：「食在中國」，<http://www.food-a.com/>)

網站下設有行業動態、人力資源、經營管理、飲食文化、科學飲食、家庭菜譜、家庭廚藝、名店介紹、名菜介紹、供應信息各項。在「行業動態」、「經營管理」與「人力資源」中，學習者可以知道近來與飲食相關的新聞、管理經營要領與人力需求，從觀看新聞中訓練相關資訊的閱讀能力。在「飲食文化」中則有飲食雜談、飲食史話、飲食禮儀，以及知識小苑四個分項。在「科學飲食」中介紹了養生保健、藥膳食補、素食天地、營養知識、飲食觀念五項中國特有的飲食風格。而「家庭菜譜」與「家庭廚藝」中，前者列出了菜肴的食材、調料及做法，後者則提供做菜時的注意事項。「名店介紹」中列出有名的餐館餐廳，而「名菜介紹」不僅列出食材與做法，還有圖片相佐。「供應信息」則有廚具、餐具、原料、調料、其它用品、裝修裝飾、管理軟件、餐飲策畫八項。

有別於其他純論飲食的網站，該網站的內容包羅萬象，而且分類清楚，方便學習者搜尋資料。雖然飲食文化相關的專門內容相較於其他網站並不多，但是其旁支的相關資料可做為學習者收集飲食新知，或是訓練個人閱讀技巧之用。

三、以英語為母語地區

以英語為母語地區所設置的中文教學網站為數不少，然而大多數的教學網站都以提供資訊以及資料為主。此外，許多網站的內容都是針對初、中級學習者所設計，多為基礎語言能力的訓練，並無專為飲食文化設計的教學網站，也甚少提供相關的學習內容。

（一）南加大中文學習網

「南加大中文學習網（USC Chinese Language Program）」，為該校中文教師設置的教學輔助網站，裡面除了教學內容以外，還有許多中文學習的相關資訊與資料（如圖三-5）。

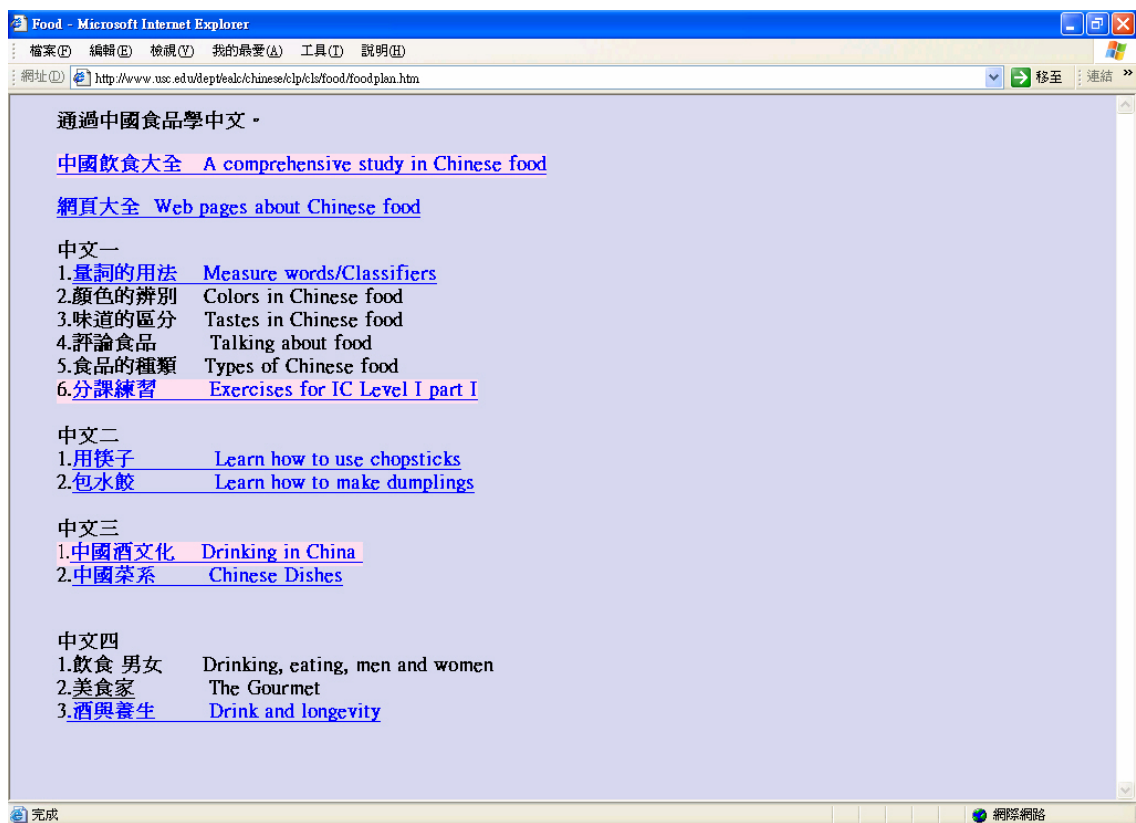


圖 三-5 「南加大中文學習網—漢語百寶箱」

(資料來源：美國南加州大學「南加大中文學習網」，

<http://www.usc.edu/dept/ealc/chinese/clp/cls/food/foodplan.htm>)

網上內容有：漢字練習（以《中文聽說讀寫》的內容依據）、課程、閱讀（循序閱讀與綜合閱讀）、學生作業、漢語百寶箱、各種學習網的聯結，以及獎學金和海外留學的資訊。課程中有聽說讀寫的基礎課之外，還有書法、翻譯、新聞、商業、古典文學等課程，是配合該大學課程而設置的。教師將學生的作業修改後掃描至網路上，不但可以與同儕分享，更可以藉由觀看內容的過程，進行自我語言糾錯的訓練。

在 Treasure（漢語百寶箱）中，有文化方面的介紹，包括了中國飲食一項；可惜此部分似乎尚未建置，雖有名稱但無法聯結。但是在另一個“文化”的索引中，有關於語言與文化（Language & Culture Project）的介紹。其中的 Chinese Life Style（中國人的生活）裡，有食物的介紹。點選後可看到，開宗明義第一句話就是「通過中國食品學中文」，共分中文一、中文二、中文三、中文四。下面就這四個層級略作介紹：

中文一：量詞的用法、顏色的辨別、味道的區分、評論食品、食品の種類，與分課練習，但只有第一項和最後一項能點選。「量詞的用法」中，以圖片搭配的方式介紹，並附有練習。但似乎出現程式上的問題，練習後無法得到修正。「分課練習」的內容是配合課堂教學所設計的對話及問答。

中文二：拿筷子、包水餃。前者是以英文解釋的，而後者是以練習題及問答討論的方式呈現的。

中文三：中國酒文化、中國菜系。內容以課程回顧的學習單形式出現，學習者只要鍵入姓名與答案，然後發送即可。

中文四：飲食男女、美與家、酒與養生。只有最後一項能點選，此部分的內容以純討論題的形式探討飲酒與養生之間的互動關係。

由以上的觀察介紹，我們可以歸納這個部分的網路設置，應該是教師在教學上所使用的輔助工具。其討論單的形式與學生作業該部分的實施，皆與研究者規畫的方向一致，可藉以做為參照。然而，因為輔助的性質過強，使得學習者在使用時，如果未經由正式的課堂學習，是無法了解學習單的內容的；而網路上也未提供相關資訊的查找或聯結，輔助教材的統整性與完備性是本研究設計時需要注意的地方。

（二）大紀元時報

「大紀元時報 (EpochTimes)」是 2000 年在美國創辦的華人報紙。雖然是以報紙的形式為人所知，但其副刊中的「美食天地」一項有相當多的飲食資訊。



圖 三-6 「大紀元時報－美食天地」

(資料來源：大紀元時報，<http://www.epochtimes.com/gb/nsc445.htm>)

「美食天地」中的文章種類繁多，主要可分為下列幾類：1.倡導正確飲食觀念者，如：「飲食“遠親”勝“近鄰”」、「吃水果的學問」等；2.有關養生之道，與藥膳食補者，如：「食物五色與人體健康」、「五臟保養餐」等；3.以食材做為美容用品或食品者，如：「水果護髮素 DIY」、「祛斑美白核桃牛奶飲」等；4.有關飲食文化資料者，如：「小菜因何而“小”」、「古人三餐的飲食習慣」等；5.與現代潮流相關的飲食知識，如：「食品可治“電腦病”」、「脂肪關係青少年發育」等；6.有關菜肴做法介紹者，如：「美容提神蔬果汁」、「牛肉冷湯麵」等；7.各國料理介紹，如：「和風牛蒡燒肉土司」、「甘甜酸辣越南菜」等；8.各地美食餐廳介紹，如：「高雄在地壽司趁熱吃」、「隆田酒廠開設二鍋頭餐廳，高粱美食上桌」等。另外還有專欄介紹，如：「下午茶時間」、「胡太太珍饈美食」、「貝葉蓮心素食料理」、「祝大姐簡易家常菜」、「真妮海外簡易美食」、「韓國廚師每週一菜」等內容。

該網站的優點是飲食類的內容豐富且種類多樣，而且因其為報紙的性質，因此資訊能不斷更新，並能跟隨社會潮流脈動而有新的資訊，同時也可回顧舊時的新聞。除此之外，網站中的各項介紹幾乎都附有清楚的圖片，瀏覽時能即時有圖佐證。但美中不足的是，儘管其資訊豐富多樣，在資料的分類上除了前述的專欄自成一區之外，其他的資料都以條列的方式混雜在一起，對於華語學習者而言搜尋起來可能不是那麼容易。但其豐富性還是值得做為一個飲食文化的資料網站。

四、小結

由以上三個地區的教學網站的敘述中，我們不難發現，若涉及到較高深的語言文化知識時，還是由以中文為母語國家所設計出的網站內容，最能符合中高程度學習者的需要。因此本研究所設定的發展內容，不僅有語言上的發展優勢，更有內容上的發展需要。

根據筆者觀察後所得出的結論，台灣地區與大陸地區教學網站的最主要差異，是在於政府方面能否大力支持。可看出台灣地區的網站資源相當豐富，創意架構也十分完整，但很可惜未能將規模擴大。拿台灣地區的「華語文網路教學小天地」與大陸地區的「漢語遠程學院」作對比，兩者都是不需收費指導的教學網站，但前者因受限於資金人力的不足，未能擴大教學群，讓更多的學習者都得到學習上的照顧。反觀後者，因有大陸國家對外漢語教學領導小組辦公室在背後的大力支持，因此只要學習者一上網註冊成功，該網就會分配一個網上教師（e-teacher）給學習者，並明確告知網路課程的內容，以及實施的程序，可說相當有制度。

此外，在發展本研究的教材及網路輔助活動部分時，應考慮到學習者的漢語水平問題。若將本研究實施於課堂之中，具一定基礎的華語能力學習者應該是比較適合的。再者，如何為學習者作分班測試，以觀察其程度是否適合接受本研究的授課內容，也是有待進一步考慮的項目之一。

五、總結

就筆者所見，從飲食文化面向來進行華語教學的專門性教學資源，不僅

為數不多，且大都缺乏深度、廣度與統整性，尤其是未能表現與文化深層面互動的語言現象。而這也因此顯出了本研發方向的必要性。是故筆者將先著手於蒐集相關的教學資源，再藉由參考、分析、評比此一流程，確立本研究中教材設計與輔助活動編排的發展方向。