

跨疆界·再見東南亞飲食

陳愛玲

專業寫作



陳愛玲

現任：高雄市第一社區大學講師

學歷：國立高雄餐旅大學飲食文化產業研究所

經歷：東南亞飲食文化工作者

辛香料顧問

翻譯師

授課大綱：1. 泰式 som tam-族群遷徙故事

* 泰國的飲食脈絡

* 木春搗食文化

* Som tam 吃門道

2. 馬來西亞 Bak Kut Teh-華裔闢荒墾地、胼手胝足的故事

* 飲食原鄉、起源

* 潮州白派與福建黑派

* 肉骨茶怎麼吃最 IN



3. 印尼冷當雞-南島族人生命之流傳奇

- * 誰是米南加保人？
- * 何謂巴東菜？上菜儀式
- * 使用素材與香料

4. 越南法國麵包-後殖民飲食文化再創

- * 斗笠下的魚露文化，魚露級數
- * 菜餚脈絡及特色
- * 越南法國麵包再現

參考書目：* Frank John Ninivaggi: Ayurveda (Rowman & Littlefield Pub Inc)

* Essays on Islam and Indian History (Oxford Univ Pr2003)

* D.R SarDesai : Southeast Asia: Past&Present

* Jill Norman : Herb & Spice (DK)

* Czarra, Fred : Spices: A Global History (Univ of Chicago Pr)

* Gambrelle, Fabienne/ Boussahba, Sophie (PHT)/ Michalon, Marie-France (CRT) : Spices (Random House Inc)



- * David P.Chandler : A History Of Cambodia
- * Conspiracy of Silence: The Insurgency in Souther Thailand(UPIS Press)
- * 李斯涵：東南亞華人史（五南 2003）
- * 龍昌黃：印度文明（佳赫文化出版）
- * 朱明忠：印度文明(福建教育出版社)
- * 古代中西文化交流（台灣商務印刷館）