

Analysis of Dietary Culture Content in Chinese Textbooks from a Cross-Cultural Perspective: A Case Study of Thailand's "Elementary Chinese" and "Intermediate Chinese" Textbooks

Wu Rong

Master of Arts Program in Teaching Chinese to Speakers of Other Languages
Chinese International College, Dhurakij Pundit University

First Author: 67130543@dpu.ac.th

Lin Shuoyan

Master of Arts Program in Teaching Chinese to Speakers of Other Languages
Chinese International College, Dhurakij Pundit University

Received: November 30, 2024 Revised: January 20, 2025 Accepted: April 3, 2025

Abstract

This study examines the dietary culture in “Elementary Chinese” and “Intermediate Chinese” textbooks to explore their contribution to cultivating cross-cultural communication competence. Using content analysis, the research classifies and summarizes dietary-related vocabulary, lesson texts, and cultural contexts to evaluate the strengths and weaknesses of their cultural design.

The findings indicate that these textbooks exhibit the following features: 1. Vocabulary progression aligns with learners’ language proficiency development by adopting a gradual increase in difficulty; 2. Dietary culture is integrated into realistic scenarios through dialogues, making the learning process more engaging and practical; 3. The content emphasizes the similarities and differences between Chinese and Thai dietary cultures, aiding students in understanding and adapting to cross-cultural communication. However, the study also identifies several limitations, including limited representation of diverse Chinese dietary cultures, uneven vocabulary distribution, insufficient variety in presentation formats, and inadequate depth of cultural background information. To address these issues, the study suggests enriching dietary culture content, optimizing vocabulary design, increasing material diversity, and deepening cross-cultural comparisons. These improvements aim to enhance textbook design and provide higher-quality resources for international Chinese language education.

Keywords: Cross-Cultural Communication, Dietary Culture, International Chinese Language Education

跨文化视角下汉语教材中饮食文化的内容分析—— 以泰国《初级汉语》、《中级汉语》教材为例

吴荣

博仁大学中文国际教育 国际中文教育硕士

邮箱: 67130543@dpu.ac.th

林烁妍

博仁大学中文国际教育 国际中文教育硕士

文章收到日期: 2024 年 11 月 30 日 修订日期: 2025 年 1 月 20 日 发表回复: 2025 年 4 月 3 日

摘要

本文通过对泰国《初级汉语》和《中级汉语》两套教材中饮食文化相关内容的统计与分析,探讨其在培养跨文化交际能力方面的作用。研究采用内容分析法,对教材中的饮食相关词汇、课文内容及文化背景进行分类与归纳,总结出教材在文化内容设计中的优缺点。

研究结果显示,这两套教材具有以下特点:其一,词汇编排遵循由易到难的原则,符合学习者语言能力的逐步发展;其二,通过对话形式将饮食文化融入实际场景,增强了学习的趣味性与实用性;其三,内容设计注重中泰饮食文化的差异与共性,为学生理解和适应跨文化交流提供了支持。然而,研究也发现,教材在文化覆盖面、词汇分布均衡性、内容趣味性以及文化背景深度等方面存在一定不足。为此,本文建议通过扩展饮食文化内容、优化词汇分布、提升内容趣味性及加深跨文化对比分析,以进一步完善教材设计,为国际中文教育提供更高质量的教学资源。

关键词: 跨文化交际, 饮食文化, 国际中文教育

引言

在全球化背景下，跨文化交际已成为不同文化交流与融合的重要纽带 (Peng, et al., 2020)。随着中国综合国力的增强，其国际地位提升，与世界各国的关系日益紧密，中文学习者数量不断增加，国际中文教育受到广泛关注，泰国作为“一带一路”倡议的积极参与者，近年来与中国的经贸和文化交流频繁，汉语学习热潮不断上升。统计显示，泰国的汉语学习者数量在东南亚名列前茅。汉语课堂是中文学习的主要途径，而汉语教材则是教学的重要依据，学习者对中华文化的理解在很大程度上依赖于教材内容 (Qin & Zhang, 2023)。

2021 年，教育部发布了《国际中文教育中文水平等级标准》(以下简称《标准》)，将学习者分为三级九等，强调初学者应具备初步的中国文化知识和跨文化交际能力 (Ministry of Education Center for Language Exchange and Cooperation, 2021)。因此，提高学习者的跨文化交际能力是国际中文教育的目标之一。饮食文化作为跨文化交际的重要内容，深刻影响着人们的日常生活，并反映了民族的价值观念和社会关系，是文化交流的重要载体。深入了解饮食文化不仅丰富了词汇和表达技巧，还有助于理解中国文化，增强跨文化交际能力 (Yang, 2024)。

本文以任景文编写的畅销泰国汉语教材——《初级汉语》和《中级汉语》为研究对象。这两套教材是为泰国汉语学习者设计的教材，内容实用且涵盖基础词汇和句型，配有泰语注释，同时标注繁体字，尊重了泰国学生的语言环境和文化背景。这两套教材的内容设置直接影响学习效果，而跨文化交际能力的提升与教材中的文化因素密切相关 (Wang, H., 2024)。目前，对这两套教材中饮食文化内容的研究尚不充分，特别是在跨文化视角下。因此，本文创新性地从跨文化视角分析泰国本土化汉语教材中的饮食文化因素。通过结合《标准》和《参考框架》，对教材中饮食文化相关的词汇和语法进行对照与归纳，既关注表层信息，又深入挖掘其文化意义和跨文化交际功能，具有研究价值。

本研究主要聚焦于泰国本土化汉语教材《初级汉语》和《中级汉语》中的饮食文化内容，具体研究问题如下：分析《初级汉语》和《中级汉语》两套教材中包含的中国饮食文化因素，其在饮食文化方面的呈现形式、文化传递意图以及教育意义；探究《初级汉语》和《中级汉语》两套教材在饮食文化内容上是否符合《标准》和《参考框架》的要求；在泰国本土化背景下，探究《初级汉语》和《中级汉语》两套教材的饮食文化内容编写的独特之处，以及在文化适应性和跨文化教学方面存在的创新与局限。

本文通过对泰国汉语教材中饮食文化的分析，旨在探讨其理论意义和实践意义。理论意义在于丰富国际中文教育教材中文化内容的研究，深化对跨文化交际中饮食文化的理解，为国际中文教育的理论研究提供新的视角，促进跨文化交际能力在中文教育中的理论构建，为汉语教材中饮食文化内容的设计提供指导，帮助编写者设计出更适合泰国学生的汉语教材，提升学生的文化理解和跨文化交际能力。

研究目的

1. 分析泰国《初级汉语》和《中级汉语》教材中的饮食文化内容。

2. 试论分析泰国《初级汉语》和《中级汉语》教材中的饮食文化内容符合《标准》和《参考框架》的标准程度。

研究对象

本文以任景文编写的泰国汉语教材——《初级汉语》和《中级汉语》为研究对象，从跨文化视角出发，探讨其在饮食文化内容上的本土化特点。这两套教材自出版以来，在泰国印刷量已超过数十万册，深受泰国国际中文教师和泰国汉语学习者的青睐，具有显著的文化适应性(Zhang, 2020)。

《初级汉语》由任景文编写，专门针对泰国汉语初学者设计，是泰国本土化汉语教材中的代表作之一。该教材内容编排注重实用性，涵盖了日常生活交流中的基础词汇和常用句型。同时，教材配有泰语注释，帮助学习者更好地理解汉语表达背后的语境含义。此外，《初级汉语》教材中的部分词汇使用繁体字标注，使学生对汉字的多样性有了初步认识。这种编排不仅方便泰国学生理解，也在一定程度上尊重了泰国的语言环境和学习者的文化背景。

《中级汉语》是《初级汉语》的进阶教材，同样由任景文编写，主要面向已具备一定汉语基础的学习者。该教材在内容设计上进一步深入，逐步引入复杂的语言结构和语境应用，满足中级学习者的需求。与《初级汉语》一样，《中级汉语》也包含泰语注释，以帮助学生理解较为抽象或复杂的语言表达。此外，《中级汉语》在饮食文化、节日习俗、生活礼仪等文化知识的呈现上更加多元，力求在语言教学中兼顾文化内容的输入，为学习者提供更加丰富的汉语学习体验。

因此，通过研究这两套教材的内容，特别是其中的饮食文化因素，可以帮助我们更好地理解泰国国际中文教育的特点，能够为跨文化汉语教材的设计和优化提供有效参考。

研究思路

首先，通过筛选和整理相关文献，系统归纳和梳理国内外在跨文化视角下对饮食文化教学的研究成果和经验。在此基础上，对饮食文化因素进行分门别类，以便明确其在跨文化教学中的各类表现形式和教学价值。

其次，依据《标准》和《参考框架》，对《初级汉语》和《中级汉语》系列教材中的饮食文化因素进行内容对比分析，尤其是词汇、语法及文化常识的选取。研究将具体分析教材中饮食文化因素的分布情况、主题设置以及文化因素对泰国学习者的跨文化理解是否具有引导作用。

最后，结合以上研究成果，对《初级汉语》和《中级汉语》教材在饮食文化内容上的优缺点进行总结归纳，并在此基础上提出相应的改进建议。这些建议将关注教材中饮食文化内容的适应性及其在跨文化教育中的实用性，以期为汉语教材编写的优化提供有价值的参考。

研究方法

文献研究法：通过查阅国内外相关文献，分析跨文化视角下饮食文化在汉语教材中的应用情况，以及各类研究对教材中饮食文化内容编写的探讨和评价。

文献研究不仅提供了理论支持，还帮助明确了饮食文化在跨文化教学中的重要性，为研究提供了广泛的背景信息和理论基础。

统计分析法：在对泰国《初级汉语》和《中级汉语》教材中饮食文化内容的分布和呈现进行定量统计后，分析其在教材中的比例及类型。通过具体的数量统计，能够更为直观地展示饮食文化在教材中所占的比重，从而为跨文化视角下的教学实践提供数据支持。

对比分析法：将《初级汉语》和《中级汉语》教材中的饮食文化因素与《标准》及《参考框架》进行对比，以探究教材的内容是否符合国际汉语教学标准。通过此种对比，研究能够明确教材在文化内容编排上的特点，并发现其在跨文化适应性上的创新之处或潜在不足。

归纳总结法：在收集和分析大量数据和文本资料的基础上，对研究结果进行系统化的归纳和总结。通过对两套教材的饮食文化因素进行分类整理，最终形成对教材编写的综合评价，并根据研究成果提出适用于跨文化汉语教学的建议，以期在未来的汉语教材编写中更好地融入饮食文化因素。

理论依据

1. 跨文化视角下文化因素的研究

在全球化背景下，跨文化交际能力已成为国际教育和交流的重要能力。Hall (1986) 首次在《无声的语言》中提出跨文化交际的概念，强调不同文化背景的人在时间和空间表达意义时的差异。随后，Spitzberg (1989) 指出，跨文化交际能力体现在互动中的有效沟通。Byram (1997) 进一步将其定义为包括态度、知识、技能和批判性文化意识四个维度，强调在这四个方面引导学习者以提升其能力。Chen & Starosta (2000) 认为，跨文化交际能力能够在特定环境中有效执行交流行为。Paige (2004) 从跨文化学习的角度定义该能力为在文化多样性环境中人与人之间的有效互动。近年来，Huang (2023) 分析了《跟我学汉语》和《发展汉语》等教材中的文化因素，指出其在提升学习者跨文化交际能力中的重要性。Xu (2024) 则强调，跨文化交际能力不仅需关注表面的文化差异和语言技能，更需理解和融合文化的深层内涵，建议通过多元文学作品、影视节目及跨文化对话等方式进行培养。

2. 跨文化视角下饮食文化的研究

随着全球化的加速发展，跨文化交际日益频繁，饮食文化作为文化的重要组成部分，在跨文化交际中扮演着重要角色。Li, M. (2022) 通过比较中泰两国饮食文化的差异，揭示了其背后蕴含的思想文化差异。文章指出，不同饮食文化背景的人们只有正视差异并尊重差异，才能顺利实现跨文化交际。Li, B. (2017) 认为饮食文化作为跨文化交际的一部分，了解各国饮食文化差异有利于顺利开展跨文化交际活动。通过分析中国和泰国的饮食文化现象，分析其中的差异和联系，能够避免言语误解和交际障碍，提升跨文化交际的成功率。

3. 中国文化因素在对外汉语教材中的研究

在对外汉语教材中，中国文化因素的研究显示了不同教材的文化内容差异。Wang, W. (2015) 比较了《体验汉语》高中版和《泰国人学汉语》，发现后者包含更

多泰国文化因素，并对中泰文化的比较更为详细，而《体验汉语》则使用了多样化的媒介形式，激发了学生的学习兴趣。Han (2018) 分析《成功之路·进步篇 1》，指出初级综合教材存在质量不均、文化内容重视不足和本土化程度低的问题。Li, Z. (2019) 则认为《体验汉语》和《创智汉语》在文化课教学中存在活动设置不足、语言障碍和资源不完善等问题。这些研究强调了不同教材在文化内容、媒介呈现和本土化适应性上的差异，并指出了改进的空间。

4. 中国饮食文化因素在对外汉语教材中的研究

近年来，随着国际中文教育的发展，饮食文化作为中华文化的重要部分，逐渐受到学者关注。研究者们致力于在汉语教材中更好地呈现饮食文化，以提高留学生的学习兴趣和文化理解。Fan, et al. (2021) 分析了三套教材中的饮食文化元素并提出改进建议；Wang, M. (2022) 指出《博雅汉语》缺乏节日饮食文化介绍；Chen (2024) 重新分类《汉语教程》中的饮食词汇，强调留学生对中国饮食的兴趣与词汇的不足。这些研究为改进国际汉语教材中的饮食文化内容提供了参考，未来可进一步探讨如何全面呈现中华饮食文化，以满足留学生的学习需求，促进对中国文化的理解和认同。

研究结果

这两套教材在泰国印刷量超过数十万册，受到广泛欢迎，展现了良好的文化适应性。《初级汉语》针对初学者，内容实用，涵盖基础词汇和句型，并配有泰语注释，帮助理解汉语语境。《中级汉语》则面向已有基础的学习者，内容更深入，逐步引入复杂语言结构，并提供多元文化知识。研究这两套教材有助于理解泰国中文教育特点，为跨文化教材设计提供参考。

1. 关于《国际中文教育中文水平等级标准》

将《初级汉语》、《中级汉语》两套教材中饮食类词汇和《标准》进行具体对照分析得到下表：

表一: HSK 等级标准与饮食类词汇对照表

HSK 等级标准	初级汉语	中级汉语
一级	包子、米饭、肉、菜	——
二级	米、鱼、鸡、食物、饺子、油	味道、闻、道、方便面、蛋、碗
三级	猪、牛、羊	香蕉、香
四级	——	西瓜、味儿、苦、辣、酸、咸

表一: HSK 等级标准与饮食类词汇对照表

HSK 等级标准	初级汉语	中级汉语
五级	饮食	葡萄、臭、餐馆
六级	大米、馒头	煮
七级	水稻	椰子、橘子、鲜美、口味、煎
八级	水稻	椰子、橘子、鲜美、口味、煎
九级	水稻	椰子、橘子、鲜美、口味、煎

表一: HSK 等级标准与饮食类词汇对照表 (继续)

HSK 等级标准	初级汉语	中级汉语
超纲	面条、鸭、粿条、海南鸡饭、 面食、麦子、油条	荔枝、龙眼、芒果、菠萝、 番荔枝、番石榴、火龙果、 红毛丹、榴莲、山竹、聚餐、 味、好闻、粤菜、美食家、 野味、名菜、生鱼片、酸辣 虾汤、凉拌木瓜丝、木瓜、 泰餐馆、通心粉、爆炒空心菜、 麻婆豆腐、糖醋鱼、咖喱螃蟹、 番茄鸡蛋汤、超纲、大饱口福

通过表一可以发现,《初级汉语》中饮食类词汇多属于一、二、三级,少量的中高级词汇还有几个超纲词汇;《中级汉语》中饮食类词语除了一级词汇其它每个级别都有分布,但是明显看出有太多超纲词汇。在数量上《初级汉语》与《中级汉语》中一共有 37 个超纲词汇,其中《中级汉语》有 30 个超纲词汇,虽然一定程度上增加了汉语学习者的学习难度,但是这些饮食类词汇大多都是日常生活中的常用词汇,有利于学生在具体情境中更好的进行有关饮食的跨文化交际。

2. 关于《国际中文教育用中国文化和国情教学参考框架》

《参考框架》的发布能够帮助外国学习者更深入地理解中国文化和社会,丰富全球语言和文化的多样性。该框架为新时代国际中文教育的文化教学提供新的标准和实用指南,支持海内外中国文化课程的设置、教学大纲的编制、教材的撰写及学习者文化能力的评估等方面。(Zu, 2023)。

表二:《参考框架》中关于饮食文化教学内容目标

教学层级	教学内容和目标
初级 (小学)	①识别中国人日常饮食的主要食物和口味偏好。 ②了解中国人使用筷子的方法和合餐的习惯。 ③了解饺子、北京烤鸭、火锅等中国饮食的特点。
中级 (中学)	①了解中国地方菜系的特点和分布,理解中国饮食的多样性。 ②了解中国人的餐桌礼仪和表达的文化含义。 ③理解中国人饮食方式的变化及影响因素。

表三: 汉语教材中饮食文化主题归纳表

教材	课程	文化主题
初级汉语 (一)	第 10 课 《我来这儿吃饭》	饮食选择与社交文化
		价格观念与消费态度
		跨文化交流中的礼貌用语
	第 11 课 《今天你忙不忙》	宗教信仰与饮食习惯 礼貌邀请与拒绝的表达
初级汉语 (二)	第 44 课 《今天我为你接风洗尘》	中国南北方饮食差异
		历史背景与地域文化影响
		跨文化交际中的饮食适应性
		饮食背后的文化象征与身份认同
中级汉语 (一)	第 16 课 《水果之王》	水果的文化象征
		中泰水果的多样性对比
中级汉语 (二)	第 32 课 《谈饮食》	中国南北方饮食差异
		“色香味俱全”的美食观念
		泰国与中国对辛辣食物的接受度
		各国选择标志性美食的跨文化交流

从表二和表三中可以看出,《参考框架》与《初级汉语》、《中级汉语》在饮食文化主题上有部分对应,但没有完全一一匹配。

在初级层面中,《初级汉语》涉及的主题,如“饮食选择与社会文化”与框架中小学阶段的“日常饮食偏好”较为相似。这两个内容都关注基础的饮食习惯,帮助学习者了解中国日常饮食文化。

在中级层面中,《中级汉语》中关于“水果的文化象征”和“中国南北方饮食差异”的话题,与框架中中学阶段的“中国地方菜系特点分析”存在交集。两者都强调地域性饮食文化,旨在让学生深入理解不同菜系和地域文化背后的特色。

总之,《参考框架》提供了一个宏观的教学目标概述,而《初级汉语》和《中级汉语》则在具体课文中细化了文化话题。教材中的具体内容更加贴近学习者的实际生活,帮助他们在语言学习的同时,深刻理解中国饮食文化的多样性和背后的社会意义。

3. 泰国《初级汉语》和《中级汉语》中饮食文化因素的内容分析

《初级汉语》和《中级汉语》系列教材中的饮食文化内容,主要涵盖饮食偏好、宗教信仰对饮食的影响,以及中国南北方饮食差异,旨在展示中泰学生在跨文化交际中可能面临的文化差异和共性。

图四：汉语教材中饮食文化对话——中泰饮食习惯与文化差异

《初级汉语（一）》 第 10 课 《我来这儿吃饭》	同学：玛纳，我们 一块儿去 吃饭，好 吗？
	Mǎnà, Wǒmen yíkuài qù chīfàn, hǎo ma?
	玛纳：好。你 喜欢 吃 什么？
	Hǎo. Nǐ xǐhuan chī shénme?
	同学：我 喜欢 吃包子。这儿的包子、面条 很 好吃。你呢？
	Wǒ xǐhuan chī bāozi. Zhèr de bāozi miàntiáo hén hǎochī. Nǐ ne?
	玛纳：我 喜欢 吃米饭。我们 泰国人 都 喜欢 吃米饭。
	Wǒ xǐhuan chī mǐfàn. Wǒmen Tàiguórén dōu xǐhuan chī mǐfàn.
	同学：听说 泰国人 很 喜欢 吃 鱼，对 吗？
	Tīngshuō Tàiguórén hén xǐhuan chī yú, duì ma?
《中级汉语（二）》 第 32 课《谈饮食》	玛纳：对，泰国 的鱼 很 多，我们 泰国人 都 很 喜欢 吃 鱼。
	Duì, Tàiguó de yú hěn duō, wǒmen Tàiguórén dōu hén xǐhuan chī yú.
	同学：很 多 中国 人 也 喜欢 吃 鱼。玛纳，请 问，泰国 的
	Hěn duō Zhōngguó rén yě xǐhuan chī yú. Mǎnà, qǐng wèn, Tàiguó de
马千里：许多泰国人以为中国人不吃辣的，来中国后我才发现，其实有些中国人吃辣的并不亚于泰国人。	

根据《初级汉语》第 10 课《我来这儿吃饭》和《中级汉语》第 32 课《谈饮食》的内容（见图四），这两课的共同文化主题是中泰饮食习惯与文化差异。在第 10 课中，学生讨论了中国北方的饮食习惯，如“包子”和“面条”，同时玛纳提到泰国人普遍偏好米饭，反映了泰国作为稻米生产大国的特点。对话还涉及鱼类食物，强调了中泰两国对鱼类的共同喜好。第 32 课则探讨了中泰对“辣”的偏好，揭示了由于文化认知不足而产生的刻板印象。马千里发现，许多中国人同样喜欢辣味，尤其是四川和湖南地区，这种跨文化的发现有助于打破误解，增进理解。这两课通过饮食话题帮助学生理解中泰饮食文化的相似与差异，强调了跨文化交际中的误解与理解。教材不仅帮助学生学习汉语词汇和句型，还通过真实场景培养他们的跨文化理解能力，促进在实际交流中的适应与融入。

图五：汉语教材中饮食文化对话——宗教信仰对饮食习惯的影响

《初级汉语（一）》第 11 课《今天你忙不忙》	
玛纳：我 喜欢 吃鸡，这个 饭馆 有 没有 鸡肉？	
Wǒ xǐhuan chī jī, zhè ge fànguǎn yǒu méi yǒu jī ròu?	
同学：没有，这里只有 猪肉、牛肉 和 羊肉。你吃不吃 牛肉？	
Méi yǒu, zhèlǐ zhǐ yǒu zhū ròu niú ròu hé yáng ròu. Nǐ chī bù chī niú ròu?	
玛纳：不吃，我家 的人 都 不吃 牛肉，只 吃 猪肉 和 鸡肉。	

第 11 课《今天你忙不忙》深入探讨了宗教信仰对饮食习惯的影响 (见图五), 特别强调了泰国佛教徒因其慈悲观念而选择不吃牛肉。这一选择不仅反映了个人的信仰和价值观, 还深刻影响了家庭的饮食习惯和文化遗产。在泰国, 许多家庭因信仰而遵循特定的饮食禁忌, 这种做法不仅是对宗教的尊重, 也体现了对生命的珍视和对他人的关怀。通过这一课, 学生能够理解宗教信仰如何在日常生活中塑造饮食选择, 并认识到这种影响在不同文化背景下的普遍性和重要性。

图六： 汉语教材中饮食文化对话——中国南北饮食习惯的差异

《初级汉语（二）》 第 44 课《今天我为你接风洗尘》	《中级汉语（二）》 第 32 课《谈饮食》
姐姐：这么说，北方人一般也不吃粿条？ 玛纳：对，面食是北方人的主要食物，所以在北方一般吃不到粿条。 有些饮食习惯取决于气候和地理方面的差异，比如说，粿条是用大米做的，但是中国北方天气冷，以前不种水稻，只能种麦子。所以，一直到现在，北方人主要还是吃面食，比如包子、饺子、馒头、面条和油条等等，他们很少吃米饭和用大米做的食物，特别是在乡下。	山 田：老师，中国人的饮食有什么特点？ 李 玲：一言难尽。中国很大，各地的饮食存在着很大的差异，苦辣酸甜咸，中国人都爱吃。但是一般来讲，北方人以面食为主，南方人以米饭为主。

根据第 44 课《今天我为你接风洗尘》和第 32 课《谈饮食》，这两门课共同探讨了中国南北饮食习惯的差异 (见图六)，特别是北方与南方的饮食偏好。在第 44 课中，玛纳指出北方人主要以面食为主，因寒冷气候适合种植小麦，因此习惯吃包子、饺子等，而粿条在北方不常见。这一讨论突显了饮食习惯与地理环境的关系。第 32 课则强调中国饮食的多样性，李玲提到北方人以面食为主，南方人则以米饭为主，且口味多样，包括甜、咸、辣等。通过这两课，学生能够理解饮食习惯如何受到地理和气候的影响，认识到中国饮食文化的丰富性，从而在跨文化交际中更好地理解 and 尊重不同的饮食习惯。

《初级汉语》和《中级汉语》系列教材主要通过对以上三个方面的探讨，展示了中泰学生在跨文化交际中可能面临的文化差异与共性。这些内容不仅帮助学生理解彼此的饮食习惯，还促进了他们的跨文化理解能力和实际交流中的适应性。

总结

根据对《初级汉语》和《中级汉语》两套教材中饮食文化相关词汇和内容的统计与分析，我们总结出其编写的优缺点。

首先，这两套教材在饮食词汇的编排上体现了“由易到难”的渐进式教学原则。初级阶段的词汇以基础、生活化为主，适合零基础学习者快速入门；中级阶段则在此前基础上进一步扩展，词汇难度和内容深度逐渐增加，使学习者能够循序渐进地掌握更多与饮食相关的语言知识。这种递进式设计既降低了学习难度，又帮助学生建立稳固的词汇基础。

其次，教材通过对话形式融入饮食文化背景，使学习内容贴近日常生活，学习过程更加生动有趣。例如，初级教材中涉及的“包子”“面条”“米饭”等食物，以及中级教材对“中国人和泰国人对辣的偏好”的讨论，不仅展现了中国饮食文化的典型元素，还帮助学生认识到中泰饮食文化的异同。这样的设计在培养学生跨文化交际能力方面具有重要价值，既有助于学习者在目标语言环境中理解和融入当地文化，也能增强他们对母文化的反思能力。此外，这些内容在实用性方面表现突出，学生可以将学到的知识直接应用于日常交流，如餐厅点餐、讨论饮食习惯等。

最后，通过对比《标准》，发现《中级汉语》涵盖更广的词汇量且包含更多超纲词汇，但是在一定程度上有可能会增加汉语学习者的学习难度。以及《参考框架》与《初级汉语》和《中级汉语》在饮食文化主题上有部分对应，但没有完全匹配。前者提供宏观教学目标，而后者通过具体课文细化文化话题，帮助学习者理解中国饮食文化的多样性和社会意义。

然而，教材也存在一些不足之处。第一，饮食文化内容覆盖面较为局限，未能充分展现中国饮食文化的多样性。目前的内容主要集中于北方面食和部分典型菜肴，缺乏对中国其他地域饮食特色（如西南地区的火锅、东南沿海的海鲜等）的介绍。这可能导致学生对中国饮食文化形成片面的印象，忽视其丰富性和多样性。

第二，中级教材中的超纲词汇较多且分布不均，增加了学习的难度。例如，一些生僻或高级词汇没有配套的解释或练习，容易让学生感到困惑。此外，部分内容的趣味性不足，教材大多采用对话形式呈现，虽具有生活化特点，但缺乏其他形式（如阅读材料、文化小贴士或互动练习）的辅助，未能充分激发学习者的兴趣。

第三，跨文化交际内容的深度和广度仍需加强。教材对中泰饮食文化异同的探讨较为浅显，未能深入分析文化背景对饮食习惯的深层影响。例如，宗教信仰、地域环境、历史传统等在饮食文化中的重要作用未被充分体现，难以满足学生对文化背景知识的进一步需求。

讨论

本文的创新之处在于采用跨文化视角，分析泰国本土化汉语教材中的饮食文化因素。通过跨文化视角的内容分析，并结合《标准》和《参考框架》，对教材中含有饮食文化元素的词汇和语法进行对照和归纳，既关注教材中饮食文化的表层信息，又深入挖掘其背后的文化意义和跨文化交际功能，具有重要的研究价值。

然而，关于这套教材中文化因素的研究，尤其是饮食文化的探讨较少。现有文献中，仅有张素贞在 2020 年对《初级汉语》中的词汇进行了分析。本文旨在补充和丰富这一领域的研究，从跨文化视角探讨泰国学生在学习中国饮食文化时可能遇到的理解障碍以及教材中提供的文化支持，为今后汉语教材的本土化改编提供理论依据。

通过对泰国《初级汉语》和《中级汉语》两套教材中饮食文化内容的分析，我们发现教材在呈现中泰文化异同方面具有一定的独特性，但也存在需要改进

的地方。结合课文内容,《初级汉语(一)》第10课“我来这儿吃饭”展示了中泰两国学生对不同食物的偏好及饮食文化的共性。例如课文中提到“泰国人喜欢吃鱼,中国人也喜欢吃鱼”,通过强调共通点帮助学生缩短文化距离。而《中级汉语(二)》第32课“谈饮食”通过讨论“辣味”这一具体饮食习惯,揭示了人们对中国饮食的刻板印象(如认为中国人不吃辣)与实际情况的差异。这样的设计有助于引导学习者反思文化误解,培养更开放的文化态度。

从整体来看,这些课文体现了跨文化交际中关于“文化共性”和“文化差异”两个重要主题。例如,Hall (1986) 提出,跨文化交际需要关注不同文化背景下的意义表达方式,而这些课文通过具体的饮食对话情境,直观地呈现了中泰饮食文化在主食选择、味觉偏好等方面的异同。通过学生熟悉的场景(如选择餐厅、讨论食物),课文内容拉近了目标文化与学习者文化之间的距离。

但是,这些教材在文化内容的深度与多样性上有所欠缺。例如,《初级汉语》偏重于基础饮食词汇的教学,重点介绍米饭、包子等常见食物,却较少涉及中国饮食文化的区域多样性,如不同节庆饮食或地域性特色。以南北饮食差异为例,尽管教材提到了面食与米饭的主食差异,但未能进一步挖掘其背后的地理、历史和经济背景。这种表层化的文化展示容易让学生获得片面的文化理解,难以满足更深层次的跨文化交际需求。

此外,教材内容虽然贴近日常生活,但形式上较为单一。大部分饮食文化内容以对话形式呈现,缺乏任务式或互动性活动。结合文献研究,Spitzberg (1989) 提出,跨文化交际能力的培养需要通过互动提升沟通技巧,而教材中未提供更多文化实践机会,如模拟用餐情景、角色扮演等活动。这种设计在一定程度上限制了学生将文化知识转化为实际交际能力的可能性。

同时,《中级汉语》中的词汇分布不均,部分超纲词汇对中级学习者来说可能造成额外负担。结合课文内容,第32课虽然探讨了饮食习惯的误解,但相关词汇的学习难度较高,可能影响学生对文化主题的全面理解。

独创性

本文的研究独特之处在于以下几个方面:

首先,从跨文化视角分析饮食文化在泰国本土汉语教材中的呈现方式,探讨其在跨文化教学中的作用,这一角度区别于以往主要聚焦词汇、语法和教学法的研究,较为新颖。

其次,本文关注泰国本土汉语教材,而非《HSK 标准教程》或《发展汉语》等主流教材,通过研究《初级汉语》和《中级汉语》的饮食文化内容,揭示其特色与不足,为国际中文教育提供了地区性案例。此外,本文结合《国际中文教育中文水平等级标准》和《参考框架》进行对比分析,评估教材中的饮食文化内容是否符合国际汉语教育的最新标准,从而增强研究的规范性和适用性。

最后,文章采用饮食文化词汇的层级分析方法,归类并比较不同等级的词汇分布,揭示《初级汉语》和《中级汉语》在词汇难度、文化内容及超纲词汇对学习者的影响方面的差异,使研究更具有说服力。

研究建议

本研究的启示在于，汉语教材中应更加注重饮食文化的呈现，以增强学习者的文化理解和交际能力。例如，在介绍中国饮食文化时，可以加入关于“八大菜系”特点的介绍，或展示如北京烤鸭、麻婆豆腐、小笼包等具有代表性的地方美食。建议教材编写者在设计内容时，结合当地文化特点，增加与饮食相关的实际场景和互动活动，例如设计“点菜与用餐”的情景对话，或组织学生模拟参与中国的家庭聚餐、春节团圆饭等文化活动，以促进学生对饮食文化的深入理解。

同时，教师在教学过程中应鼓励学生分享各自的饮食习惯和文化背景，例如让泰国学生介绍泰国菜如冬阴功汤或绿咖喱，与中国菜进行对比讨论，从而增强跨文化交流的效果。此外，建议在教材中引入更多关于饮食文化的讨论和案例分析，如分析“民以食为天”这一观念对中国社会生活的影响，或探讨各地饮食文化与自然环境、历史传统的关系，帮助学生在真实情境中应用所学知识，从而提高他们的跨文化交际能力和适应性。通过这些措施，可以更好地满足学习者的需求，促进他们对中国文化的认同与理解。

在提升教材的教学效果方面，建议增加多媒体教学资源，如提供光盘或下载链接，包含教学课件、单词和课文的录音及练习，或通过扫描二维码与教学类APP合作，丰富学习体验。另外，增加更多配图和插画也将大有裨益。生动的插画能够直观展示食物、餐桌礼仪和文化背景，增强学习的趣味性和参与感，帮助学生更好地理解和记忆所学内容。这些措施将有助于学生更深入地理解饮食文化知识，提升他们的跨文化交际能力。

由于这套教材的出版时间早于《标准》和《参考框架》，在词汇选择和饮食文化内容编写上可能存在差异。因此，建议对教材进行改进，以确保其内容与最新标准和框架保持一致，进一步提升教材的科学性和实用性。具体改进措施包括：更新词汇表以符合最新标准，增加与现代饮食文化相关的内容，确保教材内容的时效性和实用性。通过这些改进，教材将更具吸引力和实用性，能够更有效地帮助学习者掌握汉语并理解中国文化。

References

- Byram, M. (1997). *Teaching and Assessing Intercultural Communicative Competence*. Multilingual Matters.
- Chen, G. M. & Starosta, W. J. (2000). The Development and Validation of The Intercultural Sensitivity Scale. *Human Communication*, 3(1), 1-15. <https://doi.org/10.1037/t61546-000>
- Chen, L. (2024). *A Research on Food Culture Vocabulary and Teaching Strategies in Chinese* [Master's thesis, Zhejiang University of Science & Technology Course]. <https://doi.org/10.27840/d.cnki.gzjkj.2024.000100>
- Fan, Z, Y., Zhao, Y. & Wang, Z. (2021). Focusing on The Publication of International Chinese Textbooks to Promote The Precise Dissemination of Chinese Dietary Culture: An Analysis Based on The Dietary Culture Content of Three Sets of International Chinese Textbooks. *Communication and Copyright*, 11(1), 102-105. <https://doi.org/10.16852/j.cnki.45-1390/g2.2021.11.031>
- Hall, S. (1986). The Problem of Ideology: Marxism Without Guarantees. *Journal of Communication Inquiry*, 10(2), 28-44. <https://doi.org/10.1177/019685998601000203>
- Huang, S. H. (2023). An Analysis of Cultural Factors in Beginner-level Chinese Textbooks from The Perspective of Intercultural Communication. *International Public Relations*, (20), 134-136. <https://doi.org/10.16645/j.cnki.cn11-5281/c.2023.20.041>
- Han, X. (2018). The Integration of Chinese Cultural Factors in Beginner Chinese Comprehensive Textbooks: A Case Study of Success Path: Progress Volume 1. *Journal of Chongqing Second Normal University*, 31(5), 56-61. https://chn.oversea.cnki.net/KCMS/detail/detail.aspx?dbcode=CJFD&dbname=CJFDLAST2018&filename=XQJl201805011&uniplatform=OVERSEA&v=IJT4Z0PgXGTm6AR6z4oSfNYj0uk_QnH9UDQXgTQma01nXyxk06bOTTP6HwB_VsWu
- Li, B. (2017). Differences and Connections Between Chinese and Thai Dietary Cultures from Te Perspective of Intercultural Communication. *Journal of Baise University*, 30(06), 129-132. <https://doi.org/10.16726/j.cnki.bsxb.2017.06.045>
- Li, M. Y. (2022). Differences in Dietary Culture Between China and Thailand from The Perspective of Intercultural Communication. *China Food Industry*, 22(22), 40-43. <https://doi.org/CNKI:SUN:SPZG.0.2022-22-018>

- Li, Z. K. (2019). *Analysis and Teaching Research on Chinese Cultural Factors in Thai High School Chinese Textbooks*. [Unpublished master's thesis]. Northwest University]. <https://chn.oversea.cnki.net/KCMS/detail/detail.aspx?dbcode=CMFD&dbname=CMFD201902&filename=1019664617.nh&uniplatform=OVERSEA&v=3VILDpa60Egv5QZfinvdiYDJNwCQ-VGT8L8E8nix7PHg3kL6ulToMerBgkM71YuX>
- Ministry of Education Center for Language Exchange and Cooperation. (2021). *Standards for Chinese Language Proficiency in International Chinese Education*. Beijing Language and Culture University Press. <https://archive.org/details/chinese-standards-no-watermark>
- Paige, R. M. (2004). Instrumentation in Intercultural Training. *Handbook of Intercultural Training*, 3(1), 85-128. [https://books.google.co.th/books?hl=zh-CN&lr=&id=U512AwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT97&dq=Paige,+R.+M.+\(2004\).+Instrumentation+in+Intercultural+Training.+Handbook+of+Intercultural+Trainin&ots=S5QzV1OQJf&sig=bR9ngoGiyqInpF70v2--cijgYwk&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.th/books?hl=zh-CN&lr=&id=U512AwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT97&dq=Paige,+R.+M.+(2004).+Instrumentation+in+Intercultural+Training.+Handbook+of+Intercultural+Trainin&ots=S5QzV1OQJf&sig=bR9ngoGiyqInpF70v2--cijgYwk&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)
- Peng, R., Fu, R. & Wu, W. (2020,). Research on Theoretical and Practical Models of Intercultural Foreign Language Teaching in The New Era. *Foreign Language World*, 4(1), 45-53. https://chn.oversea.cnki.net/KCMS/detail/detail.aspx?dbcode=CJFD&dbname=CJFDLAST2020&filename=WYJY202004008&uniplatform=OVERSEA&v=tH8moGfoOZCOHQNWsCXV8Et5qvRdV4fQdNPJj5503OQnXY8G_B2GxFiGHid1oHnK
- Qin, D. S. & Zhang, M. F. (2023). *Analysis of The Image of China in International Chinese Education Textbooks from The Perspective of Intercultural Communication: A Case Study of Developing Chinese* [Unpublished master's thesis]. Huaqiao Chongsheng University. <https://has.hcu.ac.th/jspui/handle/123456789/1440>
- Ren, J. W. (2012). *Elementary Chinese, Revised edition*. SE-ED Education.
- Ren, J. W. (2012). *Intermediate Chinese, Revised edition*. SE-ED Education.
- Spitzberg, B. H. (1989). Issues in The Development of A Theory of Interpersonal Competence in The Intercultural Context. *International Journal of Intercultural Relations*, 13(3), 241-268. <https://doi.org/10.1111/j.1468-2958.1989.tb00202.x>
- Wang, H. X. (2024). Exploration of Cultural Principles in The Textbook HSK Standard Course 4 from The Perspective of the "Reference Framework." *Educational Progress*, 14(6), 597-602. <https://doi.org/10.12677/ae.2024.146978>

- Wang, M. Y. (2022). *Research on Dietary Cultural Factors in The Boya Chinese Series of Textbooks*. [Unpublished master's thesis]. Beijing Foreign Studies University]. <https://doi.org/10.26962/d.cnki.gbjwu.2022.000930>
- Wang, W. (2015). *Research on Cultural Factors in Beginner Chinese Textbooks in Thailand: A Case Study of Experiencing Chinese and Thai People Learning Chinese*. [Unpublished master's thesis]. Hebei University] <https://kns.cnki.net/KCMS/detail/detail.aspx?dbname=CMFD201502&filename=1015956652.nh>
- Xu, A. F. (2024). An Analysis of Deep Cultural Integration in The Cultivation of Intercultural Communication Competence. *Public Relations World*, (19), 64-66. <https://d.wanfangdata.com.cn/periodical/ggsj202419022>
- Yang, J. Y. (2024). Strategies for Cultivating Intercultural Communication Competence in Chinese Language Teaching. *Education and Research*, 6(9), 181-183. <https://ojs.as-pub.com/index.php/JYYJ/article/view/7717>
- Zhang, S. Z. (2020). *Research on Vocabulary in The Local Chinese Textbook Elementary Chinese in Thailand*. [Unpublished master's thesis]. Yunnan University]. <https://doi.org/10.27456/d.cnki.gyndu.2020.000120>
- Zu, X. M. (2023). New Concepts and Approaches in Cultural Teaching: An Interpretation of The Reference Framework for Teaching Chinese Culture and National Conditions in International Chinese Education. *Language Teaching and Research*, 3(1), 26-35. <https://chn.oversea.cnki.net/KCMS/detail/detail.aspx?dbcode=CJFD&dbname=CJFDLAST2023&filename=YYJX202303003&uniplatform=OVERSEA&v=x8dDRxrFelhSZekd8TKfh-CfGy3V2RnmLzHJYJ57bmgVeRT9BonFkkxyJbZRHmMZ>