

從國宴菜單探討多元文化教育

摘要

李瑞娥

美和科技大學通識教育中心助理教授

本文以內容分析方式探討國宴菜單，發現飲食關係著族群、國家的文化認同；歷年來的「國宴菜單」隱含著當時的文化與政治意涵，呈現了多元飲食文化現象，從國宴菜單可以瞭解飲食文化在多元文化教育的重要性，本文期待能從飲食文化去欣賞與珍惜多元性的族群文化，並以生態永續發展的思維開展多元文化教育。

關鍵字：國宴菜單、飲食文化、多元文化教育

The multicultural education from a view of state banquet

ABSTRACT

Jui-O Lee

Assistant professor, Meiho University General Education

In this article, I applied content analysis explores state banquet. The food culture is impact with identity of racial groups and nation. The state banquet in history is implicit culture content and multi-cultural food. The author believes that food culture can enrich the relational meanings of multicultural education. We can appreciate and treasure meanings of multicultural. Finally, this article suggests that we can extend food culture transactional thinking to the life.

Key Word: state banquet, food culture, multicultural education

壹、緒論

自 1970 年以後，多元文化教育成為美國教育改革的重要思考方向，並左右著課程設計的途徑與內容，多元文化教育著重於滿足不同族群的特殊教育需要，將學生的文化差異視為一種資產，並試圖彌補由於文化背景不同所造成的學習障礙或學習成就差距，以更多元的課程回應各族群的期望與需求。

飲食隱含人類的生活文化，它是人類民生的必需活動，是人類生活的一部分，而每一個族群受到生活環境的影響會形成本身獨特的飲食習慣與文化。飲食不但是日常生活中十分重要的一部分，也具有深刻的歷史文化，表現出不同地方文化之特色，飲食文化的差異不僅是跨文化的，也存於特定文化之內（黃克武，2009），食物是一種深具彈性且普遍存在的傳播媒介，因為進食是一種生理需求，同時在食物與回憶之間，具有緊密的連結關係，這又使得食物能負載著深厚的情感意涵（陳玉箴譯，2009），飲食不僅是人們維持生命的基本物質需要，在中國人的觀念裡，飲食還包含著豐富的文化內涵（楊彥杰，2009）；基本上，食物在族群中隱含著深厚的文化，飲食文化的變化就展現了生活方式的改變，更蘊涵了社會、經濟與文化的變遷。

我們可以瞭解到凡是與飲食相關的生產技術、思想觀念、行為活動和歷史紀錄皆是飲食文化的一環（黃啟智，2004），飲食文化發展是一種連續性過程（蔡倩玟，2015）；而打開中華民國國宴史，從歷年國宴菜單，可以看出台灣飲食變遷的軌跡（趙敏夙，2008）；現今的國宴，在文化傳統、民族風情和社會制度的影響下，國宴菜單的演變正反映著台灣餐飲在不同的政權時期，所呈現的政治經濟與文化的意涵（卓文倩、劉佩怡、王萬，2005）。所以，「國宴菜單」既然隱含當代的文化意涵，文化教育又是政府積極推動多年的政策，加上蔡倩玟（2015）認為「美食學」已經成為一種顯學。因此，本文以內容分析方式，探討歷年來國宴菜單所隱含的文化意涵，然後提出關於多元文化教育及飲食文化產業發展的觀察與思維，期待能更豐富多元文化教育的課程內容與教學活動。

貳、多元文化教育

一、文化與全球化發展

文化（Culture）是古羅馬哲學家西塞羅首次使用拉丁文 "cultura animi" 定義，原意是靈魂的培養；「文化」有各種各樣的定義，其中之一的意義是「相互通過學習人類思想與行為的精華來達到完美」；廣義的文化包括文字、語言、建築、飲食、工具、技能、知識、習俗、藝術等（維基百科，2013）。最早把文化作為專用術語使用的是英國的“人類學之父”（泰勒 E.B.Taylor）。在 1871 年發表的《原始文化》一書中，把文化定義為一個複雜的總體，包括知識、信仰、藝術、道德、法律、風俗以及人類社會成員所具有的一切能力與習慣（Tylor，1871；連樹聲譯，2005）；文化可視為社會中或族群中歷經時間變遷所累積的價值、思想體系、活動，形成一種價值觀融入生活之中，並產生一種社會制約的模式或習俗（郭百修，2000）；文化是一種對生態發展高度展現彈性的演化系統，這種文

化的記憶與傳遞是透過多元典範系統進行的，包括自然的語言、絕對的儀式、藝術、習俗及工具，人類則透過生涯過程去創造、重製並散播（Hektner, Schmiolt, & Csikzentmihayi, 2007），大致上文化就是一個族群的生活形式，是族群在生活互動所形成的認知與體驗，它是長時間所累積的一種族群特色。

楊明華（2009）認為文化的構成最常見的是物質文化、制度文化和精神文化：

（一）器物層次：人類為了克服自然或適應自然，創造了物質文化，簡單說就是指工具、衣食住行所必須的東西，以及現代高科技創造出來的機器等等；人類藉助創造出來的物質文化，獲取生存所必須的東西[。

（二）制度層次：為了與他人和諧相處，人類創造出制度文化，即道德倫理、社會規範、社會制度、風俗習慣、典章律法等。人類藉助這些社群與文化行動，構成複雜的人類社會。

（三）理念層次：為了克服自己在感情、心理上的焦慮和不安，人類創造了精神文化。比如藝術、音樂、戲劇、文學、宗教信仰等。人類藉助這些表達方式獲得滿足於安慰，維持自我的平衡與完整。

吳國弘（2000）將文化可區分為物質文化和精神文化二類：

（一）物質文化：物質文化即指文化的物質部分，包括人類通過勞動製造出來的一切物質產品，由人類創造並賦予意義的全部製品或是有形物品，如衣服、車子、船、飛機等等。

（二）精神文化：即所謂的非物質文化；指的是更為抽象的創造物，如語言、思想、信仰、規範、習俗、神話、家庭模式、政治制度。

傅佩榮（1997）則將文化分成：

（一）器物：舉凡跟人類有關或創造出來的物品，例如碗盤、陶器。

（二）制度：為了生活或與人類發展創建或衍生出來的相處模式，如婚姻制度、考試制度等。

（三）精神：主要指人類的思想，例如哲學思想。

基本上，文化是人類長時間發展而成的習慣與風俗，是一族群成員的生活與行動方式；各個族群以不同的方法達成生活的目的與需求，包括語言、飲食、節日、音樂和藝術創作等等表現，便形成了族群本身的文化特質；而不同文化背景的人，其看法、思想、對事件的詮釋就會有差異。

近年來人類社會經由衛星、網際網路、海陸空交通跨越時間與空間的藩籬，縮短人與人之間溝通往來的距離，使世界緊密結成一體的全球化現象。全球化是一個社會過程，它使得經濟、政治、社會和文化活動不再受到地理環境所限制，人類不僅逐漸覺察到全球化的趨勢，而且亦配合著全球化的進行安排活動

（Waters, 2001），有關全球化的現象就文化而言，麥當勞快餐店布滿全世界、星巴克的咖啡行銷全世界，日劇、韓劇成了台灣每天必看的連續劇，他們的文化就進入了人們的日常生活，這是一種文化全球化的現象。

在全球化趨勢下，跨國企業、國際組織、網絡全球化等文化霸權下的產物開始對世界各地進行文化侵略，造成地方文化普同化現象，但相對而起的是地方文

化的認同 (Castells, 2000)；全球化的文化傳播，傾向「一元化」的文化霸權宰制，各國在地化的文化自覺，又形成「多元化」的文化並存現象，這些文化間的接觸涵化，往往依不同層次(如器物、制度、思想觀念)而有差異(劉阿榮，2008)。全球化帶來一種真實的挑戰機會與危機，每一個國家為了抗衡全球化衝擊象，而創發了「在地化」行動因應(李瑞娥，2010)。據聯合國「地球高峰會—里約宣言」及「世界高峰會—約翰尼斯堡永續發展宣言」，擬定永續發展策略與行動方案；以「全球考量，在地行動」的國際共識，由生活環境、消費行為、經營活動，從民間到政府，從每個個人到整體社會，以實際行動，全面落實永續發展(陳巧蓁，2009)；就是期望人們能打造一個安全、健康、舒適、永續的生存環境，建構一個多元、和諧、充滿生機和活力的社會。

二、多元文化教育的理念

人類各族群因著自己的生活環境形成了自身的生活方式、制度、及思想，而形成了族群的生活文化，當有機會文化交流時，便會讓一個族群從自身的文化觀點去評論他族文化，而產生誤解。近年來，全球普遍出現的社會現象漸由一元走向多元的文化型態，少數族群獲弱勢團體也發出需要被重視與尊重的聲音，這表示現在西方出現另一股後現代主義的思潮，隨著這一股風潮，台灣社會也開始提倡多元文化的重要(謝幸芳，2001)；多元文化社會泛指任何一個由許多文化異質的族群所組成的社會，這些文化相異的族群受到一套共同制度規範的約制管理、和平共存，同時又保有原來的文化認同與族群標誌(朱柔若，2008)；所以，多元文化教育可說是多元文化社會下的產物，它希望藉由教育的力量，肯定文化多樣性的價值，尊重文化多樣性下的人權，增加人民選擇生活方式的可能性，進而促進社會正義與公平機會的實現(劉美慧、陳麗華，2000)；一般來說，多元文化主義至少有四大政策(朱柔若，2008)：

- (一) 文化是人之所以為人的根本。
- (二) 不同移民族群的文化差異性，應予以尊重。
- (三) 少數民族的文化平等權，應予以維護。
- (四) 揭示差異公民權，落實少數族群文化實踐權。

台灣因為地理環境關係有著多元化的族群，展現了多元性、歧異性的文化，在強調多元價值的社會如何以多元文化教育理念去保存各族群的文化特色，就變成非常重要的議題。多元文化教育包含三個層面：1.多元文化教育是一種觀念(idea)或概念(concept)；2.多元文化教育一種教育改革運動(educational reform movement)；3.多元文化教育一種過程(process)(Banks, 1995,2007)，多元文化教育者應致力探討不同社會文化判準的社會建構過程與性質，不應依照自我文化的判準來判定他人(族群)的固有性質或病症(游美惠，2001)；在全球化的思潮與地球村的來臨的時代，多元文化教育亦如茶如火的在世界各地蔓延開來，其彰顯的教育價值在於，透過多元文化教育的實施，讓少數族群與弱勢族群的聲音能被尊重與容納，亦肯定主流文化的重要性，因為它們均是構成多元文化的一環，缺一不可(許雅惠，2004)，因此，Morey 和 Kitano (1997)對多元文化課

程的想法（引自曾素秋，2011）：

（一）多元文化教育為全人類的教育

1、多元文化課程是引導人類反思自己的偏見，而能採取全人類社會改革所需的價值與行為。

2、多元文化課程應培養學生的世界觀，讓學生能瞭解不同文化的價值和思考模式，以豐富學生的生活經驗及擴大社群關係。

3、多元文化教育讓學生有機會與不同的團體互動，以豐富彼此的觀點與文化涵養。

（二）教育應追求真理的傳播，引導學術的轉化，提供學生一個更完整的真實。

（三）所有的團體（包括文化、性別）都應該有相同的理解能力。

基本上，多元文化教育的目標是（黃政傑、張嘉育，1998）：

（一）改造學校整體教育環境，以符合學生的文化、行為與學習方式，使不同族群學生享有均等的教育機會，提升其學業成就。

（二）教導對族群多樣性的尊重，認識文化差異的特性與價值，以促進人類不同生活抉擇的機會。

（三）發展學生於多元文化社會所需的知識、技能和態度，促進族群的和諧與共榮共存，進而達成四海一家、世界大同的理想。

而 Gay 認為多元文化教育的目的就是（張家蓉，2000）：

（一）使來自不同種族、性別、族群及社會階級背景的學生能發展出基本的學術能力。

（二）教導學生尊重及欣賞自己和其他人的文化。

（三）克服種族主義及偏見的態度。

（四）了解造成現今族群疏離及不平等的社會歷史、經濟及心理因素。

（五）對於真實社會的族群、種族和文化問題，提供批判分析以及明智做決定的能力。

（六）幫助學生從較為人性、正義、自由及平等的觀點來看待事情，以及達成此目標的知識和技能。

所以，多元文化教育期待能透過教育讓社會大眾瞭解多元族群存在的事實，以建立族群的相互理解、增進族群的平和共存；多元文化教育既可建立相互尊重的態度，亦可認識本身的文化殊異性，進而激發保存與思考潛能。

參、國宴菜單設計

國宴（state banquet）是以國家名義舉行的最高規格宴會；國宴是政府領導人為了加強和慶祝國家的外交關係而邀請的宴會，它可能是一種國家訪問或外交協商的宴會型式；根據蔡倩玟（2015）的研究，法國曾以國宴級的美食在「維也納會議」中獲取非常成功的外交關係，把戰敗國的傷害減到最低，維持了法國原有的國際地位。而國宴通常以兩種類型呈現：一種是國家元首或政府首腦為國家

慶典、新年賀喜招待各國使節或各界知名人士的宴會；另一種是國家元首或政府首腦為來訪的外國領導人或世界名人舉行的正式歡迎宴會(卓文倩等人,2005)。

一般來說，國宴，就是國家元首款待正式來訪外國元首的宴會，通常是隆重的晚宴。為表彰雙方元首對促進邦誼及增進兩國人民福祉的貢獻，往往在宴前會見畢，舉行相互贈勳典禮；繼由禮賓官員一一唱名介紹與宴賓客及駐華使節，晉見兩國元首暨夫人，晉見完畢，與宴賓客就座後，總統伉儷分別挽著外國元首伉儷，在崇戎樂聲中步入國宴廳就座，並在典雅隆重的氣氛中愉悅進行(中華民國總統府,2004)。國宴由國家領導人主持，相關的內閣成員作陪，並邀請各國使節和各界人士參加；宴會開始時，國家領導人致歡迎詞或發表賀詞，來訪的國賓致答詞，雙方回顧兩國友好交往的歷史，彼此闡明各自的政治主張，暢談彼此的經濟合作與文化交流，並展望美好的未來(卓文倩等人,2005)。

1949年10月1日，中央人民政府主席毛澤東在天安門城樓上，向全世界宣告中華人民共和國的誕生；開國大典之夜，中華人民共和國的開國元勳們以及社會各界代表共600餘人出席了第一次國宴，自此，「開國第一宴」名揚天下，菜餚如下(維基百科,2014年10月1日)：

點心：炸春卷、豆沙包、菜肉燒麥、千層油糕。

冷盤：桂花鴨子、油雞、桃仁冬菇、蝦仔冬筍、油吃黃瓜龍、五香熏魚、鎮江餛飩。

熱菜：草菇蒸雞、鮮蘑菜心、紅燒鯉魚、清燉獅子頭。

主酒：汾酒。

而準備「開國第一宴」，為了要中外、南北皆宜，照顧四方貴賓的不同口味，避免顧此失彼，最後經過一番深思熟慮，便取了最保險的做法，以清一色淮揚菜宴客，這次國宴獲得賓客一致的好評，便奠定了國宴以淮揚菜為主打的傳統(蔡子強,2010)。我國目前的國宴是中西餐具並用，但是通常以中餐為主，西餐為輔，四菜一湯，加上冷菜、甜食、水果、冷飲各一道和點心，配置酒類飲品；而台灣的國宴菜單隨著不同政權的演變也呈現不同的台灣餐飲與文化意涵。從歷次的國宴可看出台灣的飲食文化乃經過長時間外來文化的影響而形成進而發展出其主體性和獨特性，並融合政治及族群等特色，將歷次國宴特色介紹如下(卓文倩等,2005)：

一、蔣中正先生時期國宴菜單

此時期的菜單版面較大，質地精緻、典雅、設計講究，一定有梅花拼盤；國宴有中西兩式，中式以川揚菜為主，如黃燜嫩雞、東坡肉，還有蔣夫人愛吃的棗泥鍋餅和咖哩餃。當時國宴的菜色不見臺灣文化，且因為歷經戰亂，擔心賓客吃不飽的潛意識，在餐點後多半會有包子、饅頭。

二、蔣經國先生時期國宴菜單

蔣經國先生並不太喜歡應酬，因此很少舉行國宴，當時國宴的主持多由副總統為之；國宴崇尚儉樸，出現5菜1湯的「梅花餐」。

三、李登輝先生時期國宴菜單

李登輝先生時期，國宴次數很多，重視排場，每場國宴都會有排翅、鮑魚、龍蝦，一套 10 道菜，以粵菜、海味為主。

四、陳水扁先生時期國宴菜單

陳水扁總統時期菜單大的變化，以第十任總統就職國宴為例：其菜單特色定名為「四季宴」，強調平民化、本土化、族融和、提倡保育。四季宴構想，第一是「春之孕」因此菜色是玫瑰鮭白玉，鮭魚和鮭魚卵主要代表生生不息、傳宗接代。第二是「夏之育」，用的是虱目魚丸湯及台南碗粿，代表總統平民化及本土化的風格。第三是「秋之美」，以龍蝦、龍鱖、烤羊小排為主。第四道菜是「冬之養」，以芋薯鬆糕代表族群融合。

五、馬英九總統的國宴

馬英九總統的國宴菜單，從第一場國宴菜單和場地選擇上，可以看出他還是要顧及南北平衡發展，國宴沿續了阿扁的台灣味，沒有太多讓人驚喜的創意；準備國宴的過程比結果更重要，為了呼應國際環保減碳趨勢，海鮮、肉類及蔬菜，多來自屏東、澎湖、台南、南投及嘉義，其國宴菜單有（趙敏夙，2008）：

（一）開胃菜「美樂小品皿」，白玉般的帶皮油雞，是台南關廟的田園鄉雞，肥瘦均勻的烤鴨片，是選自南台灣的肥鴨，另外再搭配翠綠蘆筍以及紫蘇梅小蕃茄，袖珍精緻。

（二）湯品「三元及第盅」，呈現南高屏海鮮之美，這三色魚丸，分別是海港直送的虱目魚丸，土魷魚丸和花枝丸。手工現做的新鮮丸子，肉質彈牙，在清甜高湯的襯托之下，風味各有特色。而取名為「三元及第盅」，因這三樣食材代表南部魚鮮之最，也有恭賀貴賓事事圓滿之意！

（三）「香芋藏珍蝦」不只藏著明蝦，也藏著族群融合的政治寓意。用甲仙的芋頭打成芋泥鋪底，擺上明蝦和山蘇，再將竹山地瓜炸成薄片的地瓜襯於上方，以香脆增加多層次口感。

（四）「田園烤香雞」採用台南的原野放山雞，雞隻自然熟成，肉質富彈性，少油膩，軟嫩適中。採用中式調味、西式做法，雞塊烤酥，佐以美濃特產的梅干菜襯底，並特調香濃醬汁及板條搭配，融合閩南、客家美食。

（五）「鮮筍百合果」選用東台灣有機改良栽植的南瓜鋪底，以百合鋪陳成優雅的蓮花，內餡有杏鮑菇、百合、山地門的竹筍，蒸熟後灑上韭菜花末，以有機鮮蔬，健康清爽，手工精緻取勝。

（六）米糕是台灣的特色小吃，也是漢來大飯店九樓宴會廳的招牌之一，米飯 Q 而入味，搭配來自東港的櫻花蝦。

（七）「樹子海上鮮」選用鮮活的龍膽石斑魚，這是南部深海養殖漁業的驕傲代表作，魚肉彈牙 Q 嫩，再搭配當季的南投新鮮劍筍，淋上台灣特有的樹子和紅椒製成的醬汁，為龍膽石斑的鮮甜加分。

（八）甜點「芒果甜品旺來酥」，用剛剛上市的枋山愛文芒果做成極具特色的中式布丁，軟嫩香甜，口齒留香。最夯的伴手禮鳳梨酥，內餡包著高樹鄉的鳳

梨肉泥，以及車城的鹹鴨蛋，香甜中帶著提味的甘鹹。

(九) 水果選用台灣當季鮮果~木瓜、西瓜、鳳梨、哈密瓜、蜜世界等。

六、蔡英文總統國宴

根據中央社 2016 年 5 月 20 日的公告總統就職國宴菜色設計從「在地」和「得時」出發，要讓國宴貴賓品嚐台灣在地當季的好食材、好滋味，8 道菜色全部使用來自台灣各縣市食材，且賓客當日拿到的國宴菜單上將有「產銷履歷」：

前菜三小盤為雲林刺蔥帝豆、梅汁大甲芋頭、醋漬木耳蓮藕；

主菜第一道迎賓盤「福爾摩沙之春」、第二道「蔥蒜蒸龍蝦」、第三道「爐烤快樂豬」、第四道「百合有機綠時蔬」、第五道「樹子蒸龍膽」、第六道「客家炒板條」、第七道「錦繡菊花雞湯」、第八道「花園寶島繽紛盤」；餐後飲品則選擇新竹北埔的東方美人茶及雲林古坑的有機咖啡，展現台灣特色。

趙敏夙(2008)認為蔣公時代的國宴菜單，因處於威權時代，所以比較著重總統本人偏好的江浙，川揚口味，國宴中經常出現蔣夫人愛吃的棗泥鍋餅，紅豆鬆糕等；蔣經國時代，由於他不愛應酬，多半由副總統代表參加國宴，而當時他推崇「梅花餐」，也讓國宴「暗淡」不少；到了李登輝時代，則隨著經濟實力提升，國宴又開始重視排場，排翅，鮑魚，龍蝦等頂級食材，大量出現在國宴菜單上，當時國宴以粵菜，海鮮為主流，也帶動餐飲界形成一股流行；陳水扁時代的國宴，則開啟了本土食材登上國宴的新頁，虱目魚丸，台南碗粿等小吃，都因總統而貴。

蔡英文總統國宴菜色要凸顯台灣在地當季的好滋味。蔥蒜蒸龍蝦，選用著名的宜蘭「蔥滿理想」農場的三星蔥、雲林西螺的蒜頭以及澎湖海域的龍蝦；「客家妹」蔡英文特別指定的客家菜色「客家炒板條」，則使用來自桃園復興鄉的段木香菇及苗栗後龍純台灣米製作的板條(楊淳卉，2016年5月5日)。陳水扁就職國宴以平民總統來思考，首創本土國宴，特色小吃像故鄉台南虱目魚丸、麻豆碗粿都入國宴菜單；小英就職國宴則未選用台南食材(自由時報，2016-05-07)。

從國宴菜單可以瞭解到歷任總統出身不同，其生活的文化背景與經歷有差別，顯現出不同的品味與文化風格；蔣中正總統以中國的川揚菜為主，還有包子、饅頭，顯現北方的麵食文化，而陳水扁總統之後則顯現台灣在地的米食文化。總統把本身所熟悉、美味的食材，在國宴中介紹給各國貴賓，國宴菜單可說呈現了當代的飲食文化考量。

肆、國宴菜單在多元文化教育與飲食文化產業發展的思維

一、國宴菜單在多元文化教育的思維

我們都知道文化無時無刻都在影響著人們的認知與行為，文化是族群認同的脈絡，而多元文化教育提供一個建立族群文化認同的機會。文化認同的意義在於文化是由社會制度、知識體系、價值信念、象徵符號，以及人類實踐組成的多層次系統，既是人類認識自然、改造自然的條件，也是人類發展自身道德、智慧、美感和性格的基礎(郭洪紀譯，1997)；同時進食是一種生理需求，而食物與回

憶有緊密的連結關係，食物負載著深厚的情感與文化意義。

對法國人來說，對飲食的注重是一種大眾熟悉且代代傳承的價值觀，飲食具有創新應變特性，是族群認同方式，是外國人看待法國人的重要象徵（蔡倩玟，2015）；同時，Cwiertka 認為風行全球的「日本料理」是一種經過長期間透過飲食認同與文化價值認同所形成的飲食文化，國家藉由食物表達民族性，是因為國族認同的本質具有可塑性，且可分成不同單元再予組合（陳玉箴譯，2009）。陳水扁時代的國宴尊貴感降低，平民化，本土化，富有政治意涵的國宴，開始大為風行，例如代表族群融合的芋頭與番薯，已經聯袂出席國宴場合數次（卓文倩，2005）；國宴場地開始下鄉，從台北出走，宜蘭、新竹、台東、台中等地到處趴趴走，國宴食材則就地取材，台東釋迦與金針、美濃板條、岡山羊肉、宜蘭鴨賞、糕渣都曾入國宴，大餐廳小吃店也可以辦國宴，台灣味引領風潮（趙敏夙，2008）。

過去的教育較少提及文化的重要性，只因大家認定台灣是處在同一的文化氛圍內，如今發現台灣係屬多族群並存的國家，方知文化對於學習的影響之大（張耀宗，2006）；而國宴菜單呈現了台灣在地的食材，讓我們瞭解多元文化教育除了在書本上學習多元族群文化外，亦可從日常的飲食文化接觸到相關的知識經驗；從飲食中可讓學生認識本身的族群文化，否則就會如 Cwiertka 所言：民族的成員最後都「遺忘」了他們原本多元的文化源頭，而認定自身隸屬一種單一而全面性的民族文化（陳玉箴譯，2009），可見，飲食文化對一個族群、一個國家是那麼重要，它關係著族群、國家的文化認同與永續生存。

蔡倩玟（2015）認為法國的「盛餐」通常用來慶祝個人或群體的重要時刻，它在法國是一種公認的社會習俗，具有社會文化功能，有助於聯繫家人朋友間的感情及強化社會互動關係外，還具有共同認可的準備及享用儀式。張耀宗（2006）認為同樣是吃，為何有人吃饅頭、包子，有人是麵包；同樣是菜，有人是蒜頭、蔥，有人偏好咖哩，這便是多元文化的存在。其實無論是「盛餐」或家常菜，都是因為食物中隱含個人本身的記憶與文化。Cwiertka 認為食物是民族文化中十分關鍵的部份，更是日常生活中持續突顯民族性特別有力的方式，有許多民族取笑其他民族飲食習慣的例證，都清楚地反映了這一點（陳玉箴譯，2009），基本上，多元文化教育能讓學生瞭解到自己與他人的飲食習慣的差異都隱含著各自的文化背景，就誠如蔡子強（2010）在「國宴的故事」一文所言，中國的國宴菜單隨着改革開放，菜式西化已經不再是禁區，不過，也有不變的，就如口味上，為了調和眾口，始終以平和為主，即使是四川菜式，會減少麻、辣、油膩，蘇州、無錫等地方菜，則會少放糖，某位大會堂的老廚師曾表示，吃國宴，就別要想吃香、辣。

基本上，國宴在強調本土風味的飲食之餘，應關注貴賓的口味，以中性口味宴客，這就是多元文化教育的重心，在講求多元文化並存、和平共存的理念中去創造一種大家都可以接受的方式、想法、行為。當然，這也有可能陷入 Cwiertka 所言，日本料理是日本本國多元文化的同化現象，原本各地的獨特飲食文化已在同化中消失，而趨向現在大家所熟悉的日本飲食文化（陳玉箴譯，2009），就是全球化的「去文化」現象，這種現象不僅出現在國家與國家之間，更可能出現在

一個國家各族群之間的「同化」現象。

二、飲食文化產業的創意發展

「國宴菜單」從中國北方的麵食文化到台灣在地的米食文化，充分展現多元飲食文化現象。而現今的台灣菜是隨著政治與歷史的變遷所形成的飲食文化，最早的台灣原住民菜餚外，台灣菜可說融合了福佬菜、客家菜、日本料理、及各式各樣的外省菜，台灣菜將來勢必仍會繼續不斷的發展、創新。多元文化教育就是一種激發人類潛能的教育，是一種促進平等的教育，讓所有的族群能在自己文化認同的基礎下去發展與創新，而不只是承受被同化的宿命（張耀宗，2006）。

在全球化趨勢下，跨國企業、國際組織、網絡全球化等文化霸權下的產物開始對世界各地進行文化侵略，而造成地方文化普同化現象，但地方認同的流動文化相對發展起來了（Castells, 2000）；在全球化與在地化考量的思潮中顯現了多元化價值觀社會（Usher, et. al., 1997）：

（一）強調多元文化價值觀。

（二）經常只是以諷刺、詼諧的方式來呈現真實的社會情境，卻沒有提出解決的方式，使人類在衝突與矛盾之中創造生存的空間。

（三）強調以顧客為導向的行銷理念，建立追求個人品味的獨特性產品，並且藉由科技媒體型塑消費者的消費文化，以建立社會共同品味。

在多元化價值觀的社會呈現的不確定、矛盾特質，造就了社會接納異己、尊重多元價值觀的態度，並以創意及創造力來創造生活品味（李瑞娥，2010）。臺灣為了積極回應全球化潮流，而推動地方文化、社區再造的文化產業政策；地方文化產業強調以社區經營為主，以社區既有的文化資源為基礎，經過資源的發現、確認、活用等方式，發展出來提供社區生活、生產、生態的社區文化之產品（黃世輝，2002），文化產業傾向於用傳統鄉土人類學式的生活方式來思考文化的定位，文化產業背後具有高度地方的關懷及社區的認同，並不完全從經濟的考量（王俐容，2005）；文化產業一方面促進傳統產業的創新、重製中獲取經濟效益，一方面亦得以提升文化與休閒的生活品質（李瑞娥，2010），文化產業政策既可以帶動文化的保存與發展，亦可以帶動經濟發展，更可以改善生活品質。

就飲食產業來說，飲食既是生理需求亦隱含族群國族的文化認同，且飲食已於2012的11月列入聯合國教科文組織「非物質文化遺產」項目；顯然得飲食文化產業的發展是非常值得關注的一種文化創意產業，尤其在多元文化的社會更能激發有創意的飲食料理。王明智等人（2009）認為當台灣的飲食類型愈趨於多樣且市場競爭日趨於激烈時，帶有族群特色的食物就不僅成為業者建立特色並進以招攬消費者的競爭策略，也成為消費者嘗鮮、使用與體驗的重要飲食選項。現今非常受到歡迎日本飲食，Cwiertka（2006）認為多元文化主義是現代日本飲食轉變的一個面向，它將各地不同飲食習慣與態度予以同化、吸收，並形成今日我們所熟知的日本料理的持續同質化過程；過去數世紀中原本地方色彩強烈且多元歧異的消費行為逐漸消失，取而代之的是一套大多數日本人都能認同也都感熟悉的

菜餚、用餐方式與味道；日本過去僅圍繞地方生活而發展的認同感與其他文化價值，在過去兩百年中已經逐擴展為國家性與全球性視野（陳玉箴譯，2009）。

近來非常流行的日本懷石料理原本用意是搭配日本茶道，搭配茶的美味發揮出來的日式料理，現今已成為高級日式料理的代名詞；「懷石」的由來原本是與禪宗的修行有關，是指禪宗在修行打坐之時，為了強忍腹中飢餓，故於懷中放置烤過的溫暖石頭，以收止飢禦寒之效。然而隨著時代進步，懷石料理已自以往簡單的三菜一湯，轉變成為精緻、講究的日本料理，並已成為現代日本料理中最高級的經典料理。懷石料理的最大特色，就是配合季節，選擇新鮮的海產蔬果調製；但因記取懷石之原意，量少、精緻、考究可謂是其獨特風格（徐翔生，2016.7.1）；「懷石」透過食物所傳達的其實一種好客的溫暖，而非這些食物有多奢侈，懷石料理反映的是一種季節感，以及對人與人間情誼的感知（陳玉箴譯，2009）。「懷石料理」是一種日本飲食文化的創新，其背後隱含日本的文化及人文元素，這就誠如鍾文萍（2016）所言，創新雖好，但必須有所本，才不至於失去本色，「本」指的是料理背後的文化精神及基底元素。

另外，法國有著全世界著名的飲食文化，法國餐館以其豪華的禮儀和風味著稱，法國料理非常講究禮儀，餐具使用各種不同形狀的餐刀、叉子和勺子，桌面上只能存在一道菜，撤去前一道才能上第二道；一般第一道菜是開胃濃湯，然後是冷盤、主菜、甜點，用餐時搭配利口酒、葡萄酒，基本上法國人的餐飲禮儀已經成為西方宴會的經典模式（維基百科，2016）。法國菜源自於意大利菜，而意大利文化傳承於古羅馬帝國，因此意大利人對於食的文化與烹調技藝，是累積了數千年的經驗，才居於主流的地位，而文藝復興時期，烹調技藝更達到了尖峰期，而法國的烹調技術會如此的精進，甚至取代意大利菜的主流地位，那是因為法國有了得天獨厚的地理環境、還有一張好吃的嘴、一個挑剔的胃、一雙精巧的手、一國聰明的碩腦，才能從意大利菜的精髓中創造出自己的風格，享譽國際（百度百科，2016）；所以法國料理是一種多元文化相互作用所形成的飲食文化。

在台灣的飲食文化也形成多元文化現象，在台灣要找一家純口味某種道地菜系的餐廳，並非易事，其原因（卓文倩，2005）：

（一）台灣的族群融合也表現在菜餚的烹飪上，食材容易取得，加上廚藝的交流，自然而然都會互相觀摩、互相模仿，自然而然就會出現各省菜系混為一堂的情形。

（二）現代教育系統出身的廚師們，在與世界各地的餐飲有所接觸後，也開拓了視野，世界地球村的觀念和國際旅遊的便利，亦加速現代廚師的學習腳步，為配合顧客求新求變喜嚐新的風潮下，台灣的廚藝已經朝向「飲食無國界」與「廚藝無國界」的方向發展。

其實這也是種全球化時代現象，Cwiertka 認為日本料理已是全球文化的一部份；倫敦一家時髦日本料理餐廳 Nobu 於一九九八年一月得到米其林一顆星，供應的是當代無國界料理，融合了日本料理、南美、北美菜，已與典型的「日本性」截然不同（陳玉箴譯，2009）；而在法國二〇〇七年就已開了超過一千家麥當勞，

是法國最大的私人企業，而法國也成為麥當勞全球獲利第二高的市場（潘昱均譯，2010）；另外，在美國有家很受歡迎「紅花」牛排館，包裝為日本傳統風格，讓客人能在具有異國情調環境中享用悉熟的食性；「紅花」是日本地區以外的第一家鐵板燒型式餐廳，但其行銷策略很清楚是為了與其他講究精緻的日本料理餐廳區隔（陳玉箴譯，2009），基本上，這些餐飲產業是充分掌握了全球化與本土性的精髓，而這就是文化創意產業的精神。

在多元文化的世代，人們對異國料理文化已經成為社會階級及鑑賞能力的象徵；各族群的「料理」，受到商業利益的驅使，餐廳、食品成為重新創造產業的時機，飲食文化成為一種觀光的商機，但是飲食文化產業的發展是無法單獨行事，必須依賴政府與社區環境的共同規劃。Cwiertka 認為民族料理的形成不是單一力量即可形成，而是涉入許多不同的行動者，各自追求不同的特定目標；餐廳與廚師、企業、食譜出版社、烹飪教學者、營養學家、膳食（團膳）供餐者及其他諸多與民族料理相關的角色都將會持續調整本身，以適應不斷改變的政府環境與波動的經濟環境（陳玉箴譯，2009）。就誠如蔡倩玟（2015）所言，法國美食是建立於廚師、餐廳、烹飪書與美食評論的交互作用。

政府為貼近產業趨勢脈動，2002 年正式將「文創產業」列為「挑戰 2008：國家重點發展計畫」其中一項，首次將抽象的「文化軟體」視為國家建設的重大工程，期待藉由結合藝術創作和商業機制，創造具本土文化特色之產品，藉以增強人民的文化認同與創造產業的附加價值（江明修，2013）。行政院農委會在 2009 年時曾提出以休閒農業資源整合農業生產、生活與生態的資源的政策，推動相關產業及人文特色之多元化活動，帶動休閒觀光產業發展；鼓勵研發休閒農業創意產品、農村休閒旅遊創造商機、以策略聯盟運經營觀光景點、餐飲業者、旅行社等團體，並參與國際水準之美食展，提升地方美食及休閒伴手產品的水準等等方式創造就業機會（李瑞娥，2010）；而文創產業不是傳統的生產業，也非既往傳統產業鏈生產與消費之間的單純關係，而是一種自生活美學、傳統經驗、區域獨特元素中的新形態產業，文化是生活的總體展現，文創產業正是以文化內涵為底蘊基礎（詹睿然、張文誠，2007）。

從「以人為本」的觀點來看，文創產業並不只是專注強調於獲利的商業活動，或是外在風格改變，也不是意識形態，而是生活裡的公民美學意識與社會文化價值，決定文創產業的發展（吳翰中、吳琍璇，2010）。如果在地方文化產業中，社區變成代工的基地，居民變成工人，完全回復到工業的生產邏輯中，也就違反了地方文化產業所要標榜的自然與自主性（蔣玉嬋，2006）。而飲食產業的發展就如鍾文萍（2016）認為客家美食道地的客家味不在宴席大餐，而在長存客家常民生活的米食與醃菜：

- 1、走自己的路—堅守客家菜特色，既經典又新潮。
- 2、真實的感動行銷—讓在地食材、家傳菜自己說故事。

Hektner 等人（2007）認為人類演化的特質便是促進人類發展本身的文化，創造了手工藝品、社會模式和文化規則去促進有機體的彈性，而使人類有能力去

因應環境的需求。而其最終目的就是確保能生存與傳遞，以文化發展方式提供個人轉化規則、策略與工作去適應生存的環境與重構歷史 (Nicholson, 1997)，人類文化的改變通常是透過創新與社會變遷，而有意圖的發展與散播，思考自己的能力去建立所屬世界的心理表徵，並把所得到的資訊存於手工藝品，而使有機體得以生存 (Diamond, 1997)。我們應該瞭解「文化」才是文創產業的重要基礎，讓經濟活動能夠具有美學的思考，並期能在文化延續的脈絡與產業群聚裡，耕耘出以台灣本土為源，且走向全球的文創產業力 (吳翰中、吳琍璇，2010)；在經濟全球化的時代，強化了個人地方歸屬感，關注在地特有文化的「異質性」、「獨特性」，而發展出受到當地認同與觀光客喜愛的地方文化產業；而飲食是人類的一種生理需求，又負載著深厚的情感，台灣獨特飲食文化若能再融合全球化的文化，或可成一種能受全球歡迎的代表性創新料理，就如同一般人認為日本料理是一種精緻料理，法國料理就是一種浪漫。

伍、結論

「國宴菜單」顯現台灣飲食文化隨著政治與社會變遷，而呈現多元化飲食現象。蔣中正、蔣經國總統的國宴菜單展現中國飲食文化的特色，如以川揚菜為主，以包子、饅頭作為結尾，陳水扁總統注重台灣本土飲食文化，其將台南虱目魚丸、碗粿等本土食材、家鄉小吃納入國宴菜單，此乃因為全球化與本土化的思維正漫延整個世界。爾後的馬英九總統的國宴仍舊顧及南北平衡發展，以「在地」和「得時」為考量；蔡英文總統國宴的宜蘭三星蔥、客家炒粄條、東方美人茶及雲林古坑咖啡等等，都在凸顯台灣在地當季的好滋味，讓台灣的多元餐飲文化呈現在國際場合，希望台灣本土飲食文化能在全世界多元文化發展中佔有一席之地。

「國宴菜單」食材充分展現多元文化現象的考量，讓我們瞭解到多元文化教育重要性，在瞭解與尊重多元族群存在的事實後，進而激發潛能，讓各族群能在認同自己本身的文化之下去發展與創新文化產業，既可傳承文化，亦可帶動經濟發展；最後在欣賞美食、發展經濟之餘，更要關心族群文化與生態環境的永續發展。

參考書目

- 中華民國總統府 (2004)。重要活動—國宴。
- 王俐容 (2005)。文化政策中的經濟論述：從菁英文化到文化經濟。文化研究創刊號，169-195。
- 王明智、羅豐胤、陳常蘭、邱泰穎 (2009)。客家健康飲食文化的新潮流—系列一：以紫蘇與紅麴為例。行政院客家委員會獎助客家學術研究報告。
- 百度百科 (2016)。法國料理。2016.7.7 引自 <http://baike.baidu.com/view/1352399.htm>
- 江明修 (2013)。客家文創產業文化脈絡與經營特色之析探：以客家企業家為例。行政院客家委員會獎助客家學術研究報告。
- 朱柔若 (2008)。全球化與臺灣社會：人權、法律與社會學的觀照。臺北：三民。
- 李瑞娥 (2010)。生命教育—探索人生歷程的學習。高雄：麗文。

- 吳國弘 (2002)。中國大陸客家文化特質之研究。淡江大學大陸研究所碩士論文。
- 黃世輝 (2002)。社區自主營造的理念與機制。台北：建築情報。
- 許雅惠 (2004)。探討我國實施多元文化教育的現況與問題。網路社會學通訊期刊，40，2004年06月15日。
- 徐翔生 (2016)。日本飲食文化。2016.7.26 引自
<http://w3.tkgsh.tn.edu.tw/99c229/country/eat/jp.htm>
- 卓文倩、劉佩怡、王萬 (2005)。從國宴菜單看我國飲食文化和政治變遷。2016.7.21
引自 http://csuspress.lib.csus.edu/sinology/content/zhuo_wenqing.html
- 游美惠 (2001)。性別意識、教師增能與性別教育的推展。中等教育，52 (3)：42-57。
- 黃克武編 (2009)。民以食為天—地方飲食文化 (二)。台北：財團法人中華飲食文化基金會。
- 黃政傑、張嘉育 (1998)。多元文化教育的問題與展望。教育研究資訊，6 (4)，69-81。
- 陳巧蓁 (2009)。大學校院學生之世界公民觀開展—兩個國際志工服務團隊之緬甸行。國立臺灣師範大學公民教育與活動導學系碩士論文。
- 陳玉箴譯 (2009)。飲食、權力與國族認同—當代日本料理的形成 (Katarzyna J. Cwiertka 原著)。台北：國立編譯館主編。
- 陳雪雲、黃明月、陳仲彥 (2004)。文化、社群與終身學習—臺灣地方文史工作回顧與展望。載於終身學習：社群、文化與知識建構國際學術研討會會議手冊，382-406。國立暨南國際大學成人與繼續教育研究所主辦。
- 連樹聲譯 (2005)。原始文化：神話、哲學、宗教、語言、藝術和習俗發展之研究 (E.B.Taylo 原著，重譯本)。大陸：廣西師範大學出版社。
- 張耀宗 (2006)。幼兒園所的多元文化教育實踐。幼兒保育學刊，4，107-122。
- 張家蓉 (2000)。原住民地區國中教師對多元文化教育之態度—從族群面向研究。國立台灣師範大學教育研究所碩士論文。
- 潘昱均譯 (2010)。法國美食末日危機。台北：繆思出版。
- 郭洪紀譯 (1997)。文化民族主義 (Cultural Nationalism)。台北：揚智文化。
- 郭百修 (2000)。地方文化產業化機制之研究—以美濃鎮為例。國立台北大學都市計劃研究所碩士論文。
- 曾維屏 (2001)。地方文化產業之振興與社區營造—以美濃地區為個案。中國文化大學地理研究所碩士論文。
- 曾素秋 (2011)。多元文化教育課程對師資生多元文化素 養影響之研究。教育研究與發展期刊，7 (1)，111-150。
- 傅佩榮 (1997)。文化的視野。臺北：立緒文化。
- 盧思岳 (2006)。從產業發展看社區營造。臺北：內政部。
- 鍾文萍 (2016)。如何將客家文化獨特性轉換為商業模式-好食好味客家菜。2016.7.6 創意 HAKAKA GO，天下雜誌特約編輯

- http://www.hakka.gov.tw/hakka_go/km14.htm
- 蔡倩玟 (2015)。食藝—法國飲食文化的風貌與流變。台北：衛城。
- 蔡子強 (2010)。國宴的故事。東周網專欄—書寫人生—國宴的故事 (上、中、下篇) 2016,7.27 引自 <http://eastweek.my-magazine.me/index.php?aid=6248>
- 趙敏夙 (2008) 從國宴看總統 馬、扁、李大不同。2016.6.27 引自 <http://msnews.n.yam.com/mkarticle.php?article=20080520002802>
- 楊彥杰 (2009)。客家菜與客家飲食文化。載於黃克武編 (2009)。民以食為天—地方飲食文化 (二)。台北：財團法人中華飲食文化基金會。
- 楊明華編著 (2009)。有關文化的 100 個素養。台北：驛站文化。
- 楊淳卉 (2016 年 5 月 5 日)。今日新聞 2016.7.27 引自 NOWnews <https://tw.news.yahoo.com/%e8%94%a1%e8%8b%b1%e6%96%87%e5%b0%b1%e8%81%b7%e5%9c%8b%e5%ae%b48%e9%81%93%e8%8f%9c%e6%9b%9d%e5%85%89-%e5%85%a8%e7%94%a8%e5%9c%a8%e5%9c%b0%e7%95%b6%e5%ad%a3%e5%a5%bd%e9%a3%9f%e6%9d%90-043636253.html>
- 維基百科 (2014 年 10 月 1 日)。中國國宴菜。2016.7.27 引自 <https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E4%B8%AD%E5%9C%8B%E5%9C%8B%E5%AE%B4%E8%8F%9C>
- 維基百科 (2016.7.2)。法國飲食文化。2016.7.27 引自 <https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E6%B3%95%E5%9C%8B%E9%A3%B2%E9%A3%9F%E6%96%87%E5%8C%96>
- 劉阿榮 (2008)。全球在地化與文化認同—臺灣文化認同的轉化。桃園：元智大學通識教育中心。
- 劉煥雲 (2010)。文化、創意與地方產業結合發展之研究—以客家工藝產品為例。載於 2012 文化創意產業永續與前瞻研討會，133-159
- 劉美慧、陳麗華 (2000)。多元文化課程發展模式及其應用。花蓮師院學報，10，101-126。
- 謝登旺 (2005)。客家文化產業活化芻議。開南管理學院通識教育中心通識研究集刊，8，1~16。
- 謝幸芳 (2001)。多元文化課程的省思。教育社會學通訊，29，29-33。
- 蔣玉嬋 (2006)。地方文化館與地方文化產業之研究以新竹玻璃工藝博物館為例。博物館學季刊，20 (3)：81-97。
- Banks, J. A. (1994). An introduction to multicultural education. Boston: Allyn and Bacon.
- Banks, J. A. (1995). Multicultural education: Historical development, dimensions, and practice. In J. A. Banks (Ed.), Handbook of research on multicultural education. New York: Macmillian.
- Banks, J. A. (2007). Approaches to multicultural curriculum form. In J. A. Banks & C. A. Banks (Eds.), Multicultural education: Issues and perspectives (6th

- ed.)(pp.247270). Boston, MA: Allyn and Bacon.
- Castells, M.(2000). End of millennium. Oxford: Blackwell.
- Cwiertka(2006).Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity ,
London: Reaktion Books/University of Chicago Press.
- Diamond, J. (1997). Guns, germs, and steel: the fates of human societies. New York:
W. W. Norton.
- Hektner, J. M.; Schmiolt, J. A., & Csikzentmihayi, M. (2007). Experience sampling
methodmeasuring the quality of everyday life. California: Sage Publications.
- Nicholson, N.(1997). Evolutionary psychology: toward a new view of human nature
and organizational society. Human Relations,50, 1053-1078.
- State dinner (2015) .From Wikipedia, 2016.7.1 引自
https://en.wikipedia.org/wiki/State_dinner
- Taylor, E.B. (1871). Primitive culture. Vol.1. 2016.7.2 引自
http://books.google.com/books/about/Primitive_Culture.html?id=AucLAAAIAAJ
- Usher, R., I. Bryant and R. Johnston. (1997). Adult learning in post-modernity and r
econfiguring the other’: self- experience in adult learning. In adult education and
the post- modernity challenge. London & New York: Routledge.
- Waters, W. (2001) (2nd ed.). Globalization. London: Routledge.