

國宴菜單對多元文化教育的啟示

李瑞娥*

摘要

本文以內容分析方式探究國宴菜單，發現飲食文化關係著族群、國家的認同，飲食文化展現了人類生活方式與型態的變化，蘊涵了社會、經濟與文化的意義；「國宴菜單」隱含當時的文化與政治意涵，亦呈現多元飲食文化現象，可瞭解到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角度去欣賞與珍惜臺灣所具有的多元性族群文化，進而發展創意產業，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

*美和科技大學食品營養系助理教授

壹、緒論

美國從 1970 年代開始便將多元文化教育納入教育改革的重要思考方向，其課程設計方式與內容將文化差異視為一種資產，並企圖彌補文化差異所形成的學習成就，以更多元的課程內容回應各族群的期望與需求。

臺灣的歷史脈絡呈現多元族群共生的社會現象，而飲食是人類生活的一部分，呈現了人類的生活文化，每一個族群因為受到生活環境的影響而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（Cwiertka, 2006；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），所以飲食文化發展是一種連續性過程（蔡倩玟，2015）。基本上，食物在族群中隱含著深厚的文化意義，飲食文化的轉變就意味生活方式的改變，蘊涵著社會、經濟與文化的變遷。

我們打開中華民國國宴史，從歷年國宴菜單，可以看出臺灣飲食變遷的軌跡（趙敏夙，2008）；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臺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）。「國宴菜單」既然隱含當代的文化意涵，多元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，本文以內容分析方法，探討歷年來國宴菜單所隱含的文化與政治意涵，然後提出其對多元文化教育的意義與啟示，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）。最早把文化作為具有現代涵義的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），文化是一群人的生活方式與態度，地方文化就是一個社群的生活方式、生活態度、生活價值（劉維公，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，它是族群長時間所累積的一種生活習慣與方式。

而文化可區分為物質文化和精神文化二類（吳國弘，2000）：

- （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）將文化分成三個範疇：

- （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。

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。

基本上，文化是一個族群成員的生活習俗與表現方式，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，因而形成了各族群的文化殊異性，而文化的殊異性對事物的詮釋就會有所差異。

然而，近年來科技的變遷而使人類社會跨越了時間與空間的藩籬，縮短了人與人之間的溝通距離，使世界緊密結合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）。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，但流動的文化相對

而起的是地方的認同 (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, 2008a)。全球化帶來一種真實的挑戰機會與危機，每個國家為了抗衡全球化衝擊，而創發了「在地化」行動因應(李瑞娥, 2016)。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)；在地化行動就是期望能打造一個安全、健康、舒適、永續的生存環境，建構一個多元、和諧、充滿生機和活力的地球村。

二、多元文化教育的理念

每一個族群因為自己的生活環境而形成了獨特的生活方式、制度、思想、及文化，當各個族群有機會文化交流時，便會從自身的文化觀點去評論他族文化，而產生誤解。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)；全球化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)。所以，多元文化教育是多文化社會下的產物，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)；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。

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；3.多元文化教育一種過程(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，多元文化教育亦如火如荼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(許雅惠, 2004)；多元文化教育試圖藉由教育的過程來解決存在於多元族群社會中，主流文化與弱勢文化之間立足點不平等的現象，以及造成少數弱勢族群在社會中居於不利處境的基本原因，進而尋求破除種種不利

條件對於弱勢族群的壓迫（鄭玉卿，1998）。基本上，多元文化教育強調尊重差異，關注不平等的權力關係與社會轉變的實踐能力，進而維護社會正義。一般來說，多元文化教育的目標有（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。

臺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。期待能透過多元文化教育教導學生認知社會多元族群並存的事實，藉由相互理解族群文化，而增進族群之間的平和共存，也讓學生有建立文化認同的機會，進而激發潛能發揚族群文化。

參、國宴菜單的設計

國宴（state banquet）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。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，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。國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，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、鎮江餚菜。

熱菜：草菇蒸雞、鮮蘑菜心、紅燒鯉魚、清燉獅子頭。

主酒：汾酒。

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)。從歷次的國宴可看出臺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、蔣中正總統時期國宴菜單

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、蔣經國總統時期國宴菜單

蔣經國總統並不太喜歡應酬，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、李登輝總統時期國宴菜單

李登輝總統時期，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、陳水扁總統時期國宴菜單

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」，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、馬英九總統時期國宴菜單

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，國宴沿續了阿扁的臺灣味，沒有太多讓人驚喜的創意；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，其國宴菜單有選自南臺灣的烤鴨片，搭配翠綠蘆筍以及紫蘇梅小蕃茄，南高屏海鮮「三元及第盅」，有恭賀貴賓事事圓滿之意！「香芋藏珍蝦」藏著明蝦，也藏著族群融合的政治寓意是用甲仙的芋頭。「田園烤香雞」採用台南的原野放山雞，佐以美濃特產的梅干菜襯底，採用中式調味、西式做法，融合閩南、客家美食，米糕是臺灣的特色小吃，米飯 Q 而入味，搭配來自東港的櫻花蝦。「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，搭配當季的南投新鮮劍筍，淋上臺灣特有的樹子和紅椒製成的醬汁。甜點「芒果甜品旺來酥」，用枋山愛文芒果。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。水果選用臺灣當季鮮果~木瓜、西瓜、鳳梨、哈密瓜、蜜世界等（趙敏夙，2008）。

六、蔡英文總統時期國宴菜單

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。

近年來國宴菜單的食材展現在地化的食材，不僅是新鮮亦展現本地的飲食文化，同時亦顯現當代社會的文化與政治的現象。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，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、擔仔麵等小吃，台南米糕和菲力羊排台西合璧（橘度羊菲力）。蔡英文總統國宴菜色要突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「客家炒粿條」，使用來自桃園復興鄉的段木香菇及苗栗後龍純臺灣米製作的粿條（楊淳卉，2016年5月5日）。

從國宴菜單可以瞭解到歷任總統因出身生活的文化背景與經歷的差別，而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，有包子、饅頭，顯現北方的麵食文化，陳水扁總統之後則呈現臺灣在地的米食文化，充分展現了臺灣當代的飲食文化，同時採用中西合併的烹調方式，亦充分關注了多元飲食文化需求。

肆、國宴菜單對多元文化教育的啟示

臺灣近四百年來至少受到荷蘭、西班牙、日本人統治，日積月累的文化侵蝕，對臺灣文化有不少的影響，對臺灣食物做了很大的貢獻，加上民國 38 年國民黨撤退，以麵粉為主要的食物引入臺灣，整個社會在政治與經濟上都有著相當大的轉變，也對的臺灣人的飲食造成相當大的衝擊。現今的臺灣菜是隨著政治與歷史的變遷所形成的飲食文化，臺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，臺灣菜將來仍然會繼續不斷的發展、創新(李瑞娥，2016)，而國宴菜單也充分展現了多元飲食文化。

另外，在全球化與在地化考量的思潮中呈現了多元化價值觀社會，強調多元文化價值觀 (Usher, Bryant & Johnston, 1997)，在文化趨於多元、族群衝突日益增加的社會來說，多元文化教育是一種好的教學方法，其目的在於創造一個較美好的民主社會 (丁雪娟，2007)；所以多元文化教育已成為教育思潮，如果能把多元文化社會的正面力量透過多元文化教育將可發揮最大的功能；而國宴菜單所呈現的多元飲食文化對多元文化教育提供了許多的意義與啟示。

一、強化多元文化教育教學內容

「國宴菜單」從中國北方的麵食文化到臺灣在地的米食文化，充分展現多元飲食文化現象，就如同臺灣擁有閩南、客家、外省、原住民、新住民等多元化族群一樣；我們都知道在一個擁有不同文化的社會中思想行為的衝突經常是無法避免的，而多元文化教育可以把由差異所衍生出來的衝突化為不同文化相互提升的動力。臺灣正處於族群關係面臨新挑戰之際，多元文化教育無疑是引領和諧社會發展的最佳方案 (黃政傑、張嘉育，1998)，多元文化教育可以發展個人的多元文化性，促進個人以多元方式知覺、評鑑、信仰和行動，理解和學習去面對文化本身的多樣性，然後去接納欣賞不同族群文化所具有的差異性。

同時，多元文化價值強調關懷弱勢的非主流文化，臺灣近年來增加大量的外配及外勞，有關多元文化教育的教學內容除了納入各族群的文化與習俗外，亦須納入東南亞國家文化及性別議題，以建立學生具有多元文化理念，既可欣賞文化的多元性，亦可減少霸凌的事件。

二、豐富多元文化教育教學內容

我們都瞭解飲食是一種生理需求，且食物也與回憶有緊密的連結關係，食物負載著個人深厚的情感與文化意義，無論是「盛餐」或家常菜，飲食都隱含著個人本身的生活記憶與文化。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。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（Cwiertka, 2006；陳玉箴譯，2009）；食物的味覺經驗，隨著歲月積累成味覺記憶，家鄉的食物是充滿濃濃的地方味（李謁政、陳亮岑，2014）；其實飲食隱含著個人的生活記憶與文化意義，是建立文化認同很理想的方式，就誠如蔡倩玟（2015）所言，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，具有創新應變特性，也是族群認同，是外國人看待法國人的重要象徵。

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（張耀宗，2006）。而國宴食材就地取材，臺東釋迦與金針、美濃板條、岡山羊肉、宜蘭鴨賞、糕渣都曾入國宴，臺灣味引領風潮（趙敏夙，2008），顯現北方的麵食文化與現臺灣在地的米食文化，加上最近流行的韓國泡菜、泰式料理等等，所以在教學內容可從納入飲食文化以引發學生對多元文化學習的興趣，將可提升教學品質與成效。

三、加強族群文化認同

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）；一個族群由於自然或社會原因離開了原來生活的環境，遷移到新的環境裡生活，為了適應新的自然環境，其生活文化必然發生變異，但這種變異往往表現為族群文化增添了與現實自然環境相對應的新文化成分，而一些生活傳統文化的基因則往往會不同程度地長期傳承，作為一種禮儀或記憶在其後裔中代代傳承（李謁政、陳亮岑，2014）。一般來說文化認同的過程有：（一）濡化：文化跨越世代而被學習與傳承的社會化過程；（二）涵化：兩個文化相互接觸，文化的某些部分可能被改變，但每一個群體仍舊保持其獨特性；（三）同化：當弱勢群體遇到優勢群體時，弱勢群體的聲音常被「消音」，自身的文化便逐漸消失。

臺灣過去的教育較少提及文化的重要性，只因大家認定臺灣是處在同一的文化氛圍內，如今發現臺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）；國宴菜單呈現了臺灣在地的食材，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；從飲食文化可讓學生認識本身的族群文化，否則就會如 Cwiertka（2006）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。國宴菜單在強調本土特殊風味的飲食之餘，應關注四方貴賓的口味，以平和口味宴客，就是一種尊重的態度，而這就是多元文化教

育的意義；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（李瑞娥，2016）。當然，這也可能陷入 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），這是全球化社會的「去文化」現象，這種現象不僅出現在國家之間，更可能出現在一個國家各族群之間的「同化」現象。可見，飲食文化對一個族群、一個國家是那麼的重要，它關係著族群文化認同、國家的認同與永續生存，在教學活動中應強調文化認同與「涵化」的意義。

四、理解飲食的政治意義

臺灣在生活實況中具多元族群的多樣性文化，且文化之間具有強弱殖民的事實，國宴菜單可看出隨著執政者的風格與政治意涵。卓文倩等（2005）認為從兩蔣時期威權時代至解嚴後民主意識高漲、此種政治的轉變在國宴菜單上表露無遺，首先，菜單由右到左的排版方式做了調整；其次，菜單上的徽章由國徽改成國旗再由國旗改成總統府圖像，最後甚至連徽章都沒有；在菜色上面，由威權時期到力求本土化及族群融合的作風，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（卓文倩等，2005）；其實，早在第二次世界大戰後，法國便曾以國宴級美食在「維也納會議」中宴請各國外交人員，而把戰敗國的傷害減到最低，維持了法國原有的國際地位（蔡倩玟，2015）。

面對臺灣地方文化的實際現實，多重歷史遺跡和多元族群的存在，首要的視野應摒除漢人沙文主義的優越心態，公平地面對多元族群文化公民權，包容歧異多樣，甚至意義相反的認知；文化多樣性的認知，應奠基於公民文化權利的公平，才足以談論多元的包容、自由和尊重（李謁政、陳亮岑，2014）。基本上，飲食隱含著文化認同與政治意義，而現今臺灣的各種名菜是各地菜餚傳來臺灣以後，靠著本地廚師或外來廚師的技術，融合各地精髓，搭配臺灣特殊配料、食材改良，而成為非常適合臺灣人口胃的菜餚。就像臺灣各種的不同外來文化以及政治、族群一樣，臺灣菜有它的主體性與獨特性，今天的臺灣菜已是一種民主的自然融合（邱萬土，2001）。就政治意義而言，飲食可以融合族群文化，同時政府以在地食材的國宴向外國人介紹臺灣各地的美食，可以讓臺灣不同族群的飲食、地方特產、小吃及其文化在國際場合亮相，既可提昇國家知名度，亦可促進臺灣飲食產業發展。

五、促進飲食產業發展

在講求多元化的全球化時代就是發展飲食產業的時機，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產業。其實，國宴菜可帶動餐飲業如李登輝時代，則隨著經濟實力提升，國宴重視排場，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；馬英九總統剛剛出爐的九道國宴，目前只有參與國宴的貴賓獨享，漢來飯店表示，一般消費者要等到七月暑假期間，才有機會品嚐而且整個套餐吃下來，恐怕不便宜，絕對超過兩千元（趙敏夙，2008），當臺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（王明智、羅豐胤、陳常蘭、邱泰穎，2009），基本上國宴菜是有助於促進餐飲業發展。

而多元文化價值更有利於飲食產業。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，形成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（Cwierka, 2006；陳玉箴譯，2009）。Michael Steinberger 在「法國美食末日危機」一書中，認為米其林指南列出歐洲最好的店和餐廳，其最有名的是米其林分為一顆到三顆星星用來評鑑及肯定餐廳；或許法國料理會為了迎合米其林的標準少了多元化的飲食選擇，而陷入危機（潘昱均譯，2010）；同時，法國有著全世界著名的飲食文化，其實法國菜源自於意大利菜，而意大利文化傳承於古羅馬帝國，意大利人對於飲食的文化與烹調技藝，是累積了數千年的經驗，而法國的烹調技術會如此的精進，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、一國聰明的頭腦，才能從意大利菜的精髓中創造出自己的風格，享譽國際（維基百科，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，多元文化可說是激發創意的源頭。

臺灣四面環海，盛產各式海鮮，食材既豐富，同時融合了各族群的烹調手法，加上日本飲食的影響，各種菜餚種類豐富。臺灣菜是一種多元文化的自然融合，有它本身的主體性與獨特性，在臺灣要找一家純口味某種道地菜系的餐廳，並非易事，其原因有（卓文倩等，2005）：

- （一）臺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，臺灣的廚藝已經朝向「飲食無國界」與「廚藝無國界」的方向發展。

而 Cwierka (2006) 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 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。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）；同時在美國有家很受歡迎的「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作區隔（陳玉箴譯，2009）。就臺灣而言，2010年3月在世界麵包賽得到冠軍的吳寶春，他選用地食食材荔枝乾與小米酒，搭配國際水準的麵包製作手藝，在法國巴黎「世界盃麵包大賽」中，奪下「世界麵包大師」的頭銜（李謁政、陳亮岑，2014）；屏東透過地方飲食文化建立觀光的景點，最成功的就是萬巒豬腳與東港黑鮪魚，萬巒豬腳的成功發展不僅在於發掘在地流傳的飲食文化，也在於如何回應當前新的消費社會（鄭力軒，2014）。這些飲食產業可說充分掌握了全球化與本土性的精髓，而這正是文化創意產業的精神。

六、以創新行銷飲食產業

臺灣正處於全球化與在地化的多元化價值觀社會。多元化價值觀的社會呈現了不確定、矛盾等特質，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）；而多元文化教育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），尤其在多元文化社會更能激發有創意的飲食料理。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。而「懷石」透過食物所傳達的其實是一種好客的溫暖，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（Cwiertka, 2006；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。

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；在商業利益的驅使下，各族群的「料理」可以創新發展成餐廳、食品產業，將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（李瑞娥，2016）；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（Cwiertka, 2006；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。

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也不在宴席大餐，而在長存客家常民生活的米食與醃菜：（一）走自己的路—堅守客家菜特色，既經典又新潮。（二）真實的感動行銷—讓在地食材、家傳菜自己說故事。文化產業的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），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，耕耘出以臺灣本土為源，且走向全球的文創產業力（吳翰中、吳琍璇，2010）；在全球化的時代，臺灣可以發揮在地文化的「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，又負載著深厚的文化情感，臺灣獨特飲食文化若能再融入全球化的飲食文化，或可成就一種受全球歡迎的代表性料理，就如同一般人認為日本料理是一種精緻飲食，法國料理就是一種浪漫。

伍、結論

「國宴菜單」顯現臺灣飲食文化的政治與社會變遷的多元飲食文化現象；蔣中正、蔣經國總統的國宴菜單展現中國飲食文化的特色，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米食文化，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；爾後的馬英九總統的國宴仍舊顧及南北平衡發展，以在地和環保為考量；蔡英文總統國宴的宜蘭三星蔥、客家炒粿條、東方美人茶及雲林古坑咖啡等等，都在突顯臺灣在地當季的好滋味，讓臺灣的多元餐飲文化呈現在國際場合，希望臺灣本土飲食文化能在全球多元文化發展中佔有一席之地。

「國宴菜單」的食材及烹調方式充分展現飲食的多元化現象，讓我們瞭解到多元文化教育的意義及重要性，期待在瞭解與尊重多元族群存在的事實後，進而能激發創新潛能，讓各族群能在認同自己本身的文化後去發展與創新文化產業，既可傳承文化，亦可帶動經濟發展；同時，期待在欣賞美食、發展經濟之餘，更要關心族群文化與生態環境的永續發展。

參考文獻

- 丁雪娟 (2007)。從東南亞女性外籍配偶面臨的困境論多元文化教育的展望。引自網路社會學通訊期刊, 63 期 <http://www.nhu.edu.tw/~society/e-j.htm>。
- 中華民國總統府 (2004)。重要活動—國宴。
- 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。
- 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。
- 李瑞娥 (2016)。從國宴菜單探討多元文化教育。載於美和科技大學通識教育學術研討會論文集。屏東縣：美和科技大學。
- 李謁政、陳亮岑 (2014)。重修屏東縣志--文化形態與展演藝術。屏東縣：屏東縣政府文化處。
- 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。
- 吳翰中、吳琍璇 (2010)。美學 CEO, 台北: 繆思。
- 邱萬土 (2001)。臺灣歷史與美食。台北：澳洲台灣同鄉聯誼會。
- 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 期, 2004 年 06 月 15 日。
- 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。2016.7.14 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。
- 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。國立臺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。
- 傅佩榮 (1997)。文化的視野。臺北：立緒文化。
- 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）2016,6.27 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)。今日新聞 2016.7.7 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 (2013)。文化。2016.7.27 引自 <https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E6%96%87%E5%8C%96>
- 維基百科 (2014)。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)。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>
- 劉維公 (2007)。風格競爭力。台北：天下雜誌。
- 劉阿榮 (2008a)。全球在地化與文化認同－台灣文化認同的轉化。載於《全球在地文化研究》。桃園：元智大學通識教學部出版，123-129。
- 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。
- 鄭玉卿 (1998)。落實多元文化教育的有效途徑：以英國牛津一個教育方案為例。課程與教學季刊，1 (2)，77-94。
- 鄭力軒 (2014)。重修屏東縣志-產業型態與經濟生活篇。屏東縣：屏東縣政府文化處。
- 謝幸芳 (2001)。多元文化課程的省思。教育社會學通訊，29，29-33。
- 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, K. J.(2006).*Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity* , London: Reaktion Books/University of Chicago Press.
- Hektner, J. M.; Schmiolt, J. A., & Csikzentmihayi, M. (2007). *Experience sampling method measuring 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.
- 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 & R. Johnston. (1997). Adult learning in post-modernity and econ figuring 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.

The Meaning of Multicultural Education Through the Cuisines of State Banquet

Jui-O Lee*

Abstract

This study used the content analysis to explore the symbolic meanings of the cuisines on state banquet. In Taiwan, food culture is influenced mainly by various racial and ethnic groups. At a state banquet in history, the cuisines usually imply the specific culture or multi-cultural meaning. The study found that to learn the food culture could lead to understand more about the relationship among racial groups and further to help the multicultural education. Multi-cultural exposure can increase creativity. The descendants should cherish not only the traditional culture but also the developed multi-culture.

Keyword: state banquet, food culture, multicultural education

* Meiho Universty Department of Food Science and Nutrition, Assistant Professor

