

飲食文化面面觀-公民教案

餐桌上的權力遊戲：探索文化、傳統與習俗

國家運動訓練中心/海青工商 吳書含 公民與社會教師

一、設計理念

當國內外媒體談到臺灣，無不以「美食王國」稱呼這座擁有豐富飲食文化及內涵的島嶼。臺灣美食文化豐富，人們能用幾塊銅板和少許鈔票，輕易享受到來自各國的美食。然而，當我們談到能「代表臺灣的美食」時，卻不如我們講「壽司代表日本、義大利麵代表義大利」這麼簡單。

臺灣作為一個移民社會，飲食有閩南、客家、原住民、新住民等各種文化元素參雜。各族群的飲食特色在臺灣這塊土地上，利用本地的食材昇華、轉型，成為獨一無二的臺式風味美食。這些美食有他們獨特的宴飲形式和烹調方式，滿足著生活周遭的你我他。有些貴為國宴菜色；有些是一般大眾皆能品嚐的通俗小吃；有些是因為影劇或社交平台的流行，進到臺灣後掀起一陣旋風。在傳統與新穎、經典與流行之間，臺灣美食不斷進化、革新，讓學生將注意力放在食材的起源和形成文化階級的過程，以及食材在臺灣文化中的角色。透過國家檔案及圓山大飯店展示的國宴菜單，讓學生深入了解不同食材在臺灣歷史中，被權力所賦予地位與價值。

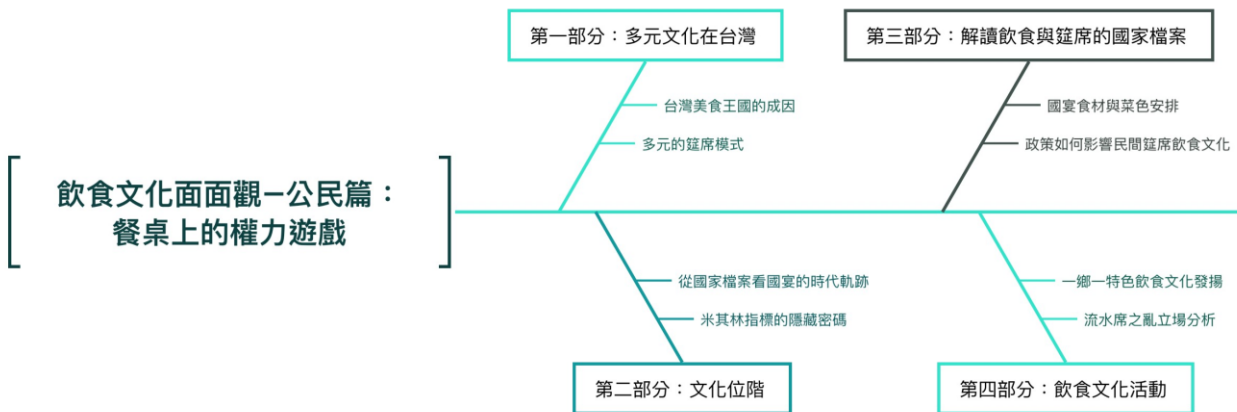
承續著飲食文化的歷史價值與傳承意義，利用網路話題「流水席之亂」探討傳統飲食文化在社會中的衝突與摩擦。透過情境故事、正反論述，讓學生反思現代社會和傳統飲食文化之間的相容與共生，和我們如何透過改造傳統飲食文化的形象達到共贏。

最後，以「公民實作」的方式，將資訊科技應用融入課程，讓學生試著將家鄉的夜市、文化市集或眷村創生等製作宣傳錦集，製成海報或簡報形式，讓在地的社區看見臺灣多元的族群飲食文化，如何以平易近人的方式親近我們的日常生活，同時發掘族群除飲食以外的多元風貌。

本課程從部定公民第一冊文化與社會規範的基礎，搭配國家檔案資料照片、說明以及將知識整合、資料蒐集與彙整和反思社會事件，透過課程活動的發展讓學生培養文化素養，搭配資訊應用的基礎能力，已達最大學習成效。

二、單元架構（可以圖表搭配文字簡要說明單元課程架構）

分成四大部分，首先讓大家初探臺灣多元的飲食文化，再來從多元的筵席文化逐步帶入飲食文化的差異性，接著探討國家檔案中國宴從遙不可及的官方文化轉為在地化，最後再以公民行動簡報做活動總結。



Presented with xmind

三、教學設計

領域/科目	社會領域/公民與社會	設計者	吳書含	
實施年級	高二	總節數	共__8__節，__400__分鐘 註：本課程以兩節課	
單元名稱	餐桌上的權力遊戲：探索文化、傳統與習俗			
設計依據				
學習重點	學習表現	<p>公 1a-V-1 說明社會生活的現象及其成因。</p> <p>公 1b-V-2 區辨社會現象的多種解釋觀點。</p> <p>公 1c-V-1 反思並評論相關公民知識。</p> <p>公 2a-V-1 關注社會生活相關課題及其影響。</p> <p>公 2b-V-2 尊重或肯認社會中的不同主張及差異。</p> <p>公 3b-V-2 分析並運用公民與社會生活相關資料。</p> <p>歷 3b-V-2 研讀或考察歷史資料，分析其生成背景與其內容的關係。</p>	核心素養	<p>社-E-A2 敏覺居住地方的社會、自然與人文環境變遷，關注生活問題及其影響，並思考解決方法。</p> <p>社-E-B3 體驗生活中自然、族群與文化之美，欣賞多元豐富的環境與文化內涵。</p> <p>社-J-B3 欣賞不同時空環境下形塑的自然、族群與文化之美，增進生活的豐富性。</p> <p>社-U-B3 體會地理、歷史及各種人類生活規範間的交互影響，進而賞析互動關係背後蘊含的美感情境。</p> <p>社-E-C3 了解自我文化，尊重與欣賞多元文化，關心本土及全球議題。</p>
	學習內容	<p>公 Dc-V-1 不同文化之間為何會有摩擦或衝突？</p> <p>公 Dc-V-2 我國目前有什麼具體政策，促進不同文化之間的平等？</p> <p>公 Dd-V-1 全球化會對國家治理帶來哪些挑戰？我國面臨的</p>		

		議題有哪些？ 歷 Bb-V-2 戰後來臺的各方移民。	
議題融入說明	議題/學習主題	多元文化教育：尊重差異	
	實質內涵	多 U3-探討不同群體的文化，並能從各文化群體的觀點進行分析。	
與其他領域/科目的連結		地理科「核心—邊陲理論」	
學習目標			
1. 認識臺式美食的文化的豐富內涵以及其形成的原因。 2. 分析辦桌、流水席、夜市的文化差異以及飲食特徵。 3. 領會權力與不同時代飲食習慣如何影響宴飲食物的文化位階。 4. 從社會議題分析我國人文環境的變遷以及其後續討論。			

學習活動設計		
學習活動內容及實施方式 (含時間分配)	學習評量	備註
第一周課程 第一節課 壹、 引起動機 教師說明：透過時事議題(可因時因事更新)引起學生對臺灣「宴飲」的興趣。(10mins) 一、 總統府設宴款待我國嘉賓及外國貴賓，都吃些什麼？ 1. 亞運國手凱旋歸國，總統府設宴款待。 2. 2019 年，蔡英文總統設國宴宴請諾魯總統安格明，首度款待「臭豆腐」。 3. 2023 年，東京農業大學第二高等學校吹奏樂部「翡翠騎士」來臺表演，總統府設宴請吃「鹽酥雞」。 4. 教師說明：透過國手、友邦元首和嘉賓所吃的美食，可以發現臺灣美食的多樣性，以及多元的代表性。 貳、 進入課程(40mins) 一、 能夠代表臺灣的「臺式美食」是什麼？ 1. 教師說明：透過 5W1H 詢問學生：(15mins) (1) 不同種臺灣常見得料理分別會在哪種場合、情境吃到？ (2) 藉學生的回答引導出臺式美食的文化豐富性。 2. 臺式美食背後的文化交互影響(15mins)	學生的從照片中，初步發現宴飲文化之間的差異，漸漸區分出不同飲食或食材間的文化差異。	總統府宴請亞運國手和外國嘉賓 https://www.president.gov.tw/News/27974

- (1) 以珍珠奶茶為例，英國人喜歡的牛奶，和臺灣的紅茶奶茶加上粉圓，成為了最代表台灣的經典飲品。
- (2) **教師說明：**讓學生從上一個活動單元舉的例子思考，所舉的食物背後可能受到了哪些文化的影響。藉此往下延伸到「同化、涵化、雜異化」的舉例說明。
- i. 同化：指的是一批個體，以自願或者非自願的形式接受新的思考模式、習俗、語言和文字。以非飲食的例子，如壽司原為日本飲食，但在長期同化下，台灣人日常生活中出現壽司捲、花壽司等食物也稀鬆平常。
 - ii. 涵化：兩種或兩種以上文化接觸後，所導致的一文化接受另一文化特質及互相影響的過程。
 - iii. 雜異化：多數的文化在經過接觸後，相互雜存，產生出新的文化的結果。新的文化有別於原本的文化，很難分辨是以誰為主題，是混雜在一起的。
- (3) **教師說明：**「同化、涵化、雜異化」為舊課綱的教材內容，但與臺灣飲食文化有許多關聯性，故可視情況斟酌舉例說明。
3. **教師總結說明：(10mins)**第一節課活動，除了讓學生思考自己常吃的美食之外，也要讓學生發現臺灣飲食文化中「借鑒後又創造」的特性，引導同學思考臺式美食和宴飲方式的文化底蘊。帶到本課的主題，最能代表臺式美食，並展開這些美食所在的文化的處所「辦桌、流水席、夜市」，有何文化差異？

學生能透過圖片案例舉一反三。

教師說明：「同化、涵化、雜異化」為舊課綱的教材內容，故可視情況斟酌舉例說明即可。

第二節課

二、

臺式傳統飲食文化大不同

1. 教師說明：(10mins)

- (1) 透過上一節課的活動所舉的例子，搭配不同時節、時事，讓學生將不同食物快速分類到不同的臺灣傳統宴飲文化中。
- (2) 學生發表：將他們介紹的美食，以「辦桌、流水席、夜市」的分類去區

分特徵。

- (3) 特徵分類有時是非常主觀又重疊的，可能會有一些特徵在辦桌、流水席和夜市均有出現。這時可以不同情境場合讓學生思考這些特徵較容易出現在哪種情境中。

2. 「辦桌、流水席、夜市」菜色和特徵分析：(15mins)

(1) 辦桌

- i. 辦桌菜精緻、食材少見珍貴。烹煮程序複雜
- ii. 一般而言，辦桌菜的上菜順序及每一道菜都具有特定的意義。如辦桌常見的第一道菜拼盤，意喻新人結合、炸湯圓意喻花好月圓。
- iii. 參與辦桌的人員一般需經過邀請，如喜宴、祝壽宴，非任何人都能參與。

(2) 流水席：

- i. 如櫻花蝦米糕、油雞，以平常較少見的食材結合能較油膩、吃飽的澱粉食物
- ii. 反覆出菜，無特定順序。
- iii. 無限定特定人能參與，如廟宇提供給四方信眾(如媽祖繞境)，或里長宴請里民。

(3) 夜市

- i. 如韓劇播映後興起的韓式炸雞、抖音流行後中國的地方美食螺獅粉、肉夾饅等。
- ii. 也有在長久深耕在臺灣人心中歷久不衰的美食，如地瓜球、卦包、鹽酥雞等。

3. 整理「辦桌、流水席、夜市」的美食文化特徵：(15mins)

(1) 從食物流動替換率來看

夜市美食的替換率，相較辦桌、流水席高，常受「流行文化」影響。

(2) 從食物精緻度來看

- i. 辦桌多以珍稀食材、輔以好彩頭意味，在民間是一種「精緻文

學生可從社群媒體上找尋照片，從辦桌、流水席、夜市中的美食，分門別類。

學生透過分類「辦桌、流水席、夜市」的特徵，回過頭思考上一章節透過5W1H分析的食物可能屬於哪一類筵席飲食的特徵。

化」象徵。

- ii. 流水席使用食品在現代社會並不少見，多為過去較貧苦的時代追求「吃飽」的油膩肉品和澱粉。
- iii. 夜市使用食材多親民易取得，許多平民小吃如蚵仔煎、夜市牛排更是「大眾文化」的代表。

- (3) 從參與人員來看
除辦桌有限定特定人才能參與外，流水席、夜市皆不特定人均能參與。

4. 教師說明：(10mins)

透過上述整理歸納，我們發現臺灣飲食文化非常多元，從庶民美食到國宴餐點，從在地小吃到異國美饌，臺灣人的餐桌上永遠不缺乏兼容並蓄的佳餚，更不乏經各種文化融合後誕生的新食品。

教師總結可提到上述辦桌、流水席和夜市的小吃美食，有些晉升為「國宴料理」，而提供漢料理該食材的廚師同樣也獲得

第二周課程

第三節課

三、 都是吃，還有分高低？(20mins)

1. 教師說明：

- (1) 先以問答詢問學生：什麼是位階？生活中有哪些例子和位階有關？
- (2) 臺灣的飲食文化多元，但其中其實隱含了「文化位階」的意涵在內，也許我們沒有發現，但其實從名字、食物出現的場合等可以發現。

2. 文化位階(cultural hierarchy)：由社會中掌握較多權力與資源的階層所決定，對於和自己不同文化位階者進行優劣排比，而產生階層化現象。社會脈絡中，出身、姓氏、職業、財富、聲望、權力與生活形態等因素，都可能造成文化位階。

3. 米其林指標(Michelin Guide)與必比登推介(Bib Gourmand)：米其林指南一直是世界重要的餐飲指南，也是最廣為人知的國際品牌之一。米其林指南一向只用簡短的兩三行文字發表對餐廳的評價。採用享譽全球的米其林星。餐廳供應的美食將依據公開的評審標準審核。

學生能瞭解文化變遷與文化流動，有時和政府政策有關係。官方文化有帶動文化流動的作用。

學生能從公共議題及生活中發現位階。

自 1997 年開始，提供「物有所值」——以合理價格提供三道菜美食的餐廳。必比登推介店家的共通之處是相對簡約的料理方式，容易辨識也能輕鬆享用。

4. 教學活動：(30mins)

(4) 透過 Padlet 蒐集學生資料，是前須先給予學生 5-10 分鐘的練習。

(5) 找出高雄擁有必比登推介的餐廳。(活動時間約 10 分鐘)

(6) 透過分組，找出全臺灣的米其林指南餐廳。

(7) 延伸議題：(10mins)

- i. 米其林指南餐廳和必比登推介餐廳的數量，有明顯的南北差距，似乎與我們平常認知的「北部無美食、臺南為臺灣美食之都」有些出入。流水席之亂更這些與政治經濟權力的「核心—邊陲」有關嗎？
- ii. 核心—邊陲：這是區域發展的理論，指的是一個國家之中，由於自然與人文差異，各地的區域發展條件有別，而有發展不均的情況。
- iii. 有些區域，人口、資金集中，經濟活動活躍，稱為核心區；相對的，有些地區就業機會較少、人口外流嚴重、經濟活動相對落後，稱為邊陲區。

學生能從地圖圖片中分析米其林等被媒體標記的精緻文化的分布及取向。

米其林指南

https://guide.michelin.com/tw/zh_TW/o-the-stars-and-beyond

第四節課

四、 你聽過沒吃過的國宴菜?! 從國家檔案細看食材與時代的軌跡。(50mins)

1. 教師說明：(20mins)

以神秘的「國宴」以及記錄國宴的「國家檔案」，一窺不同的執政者如何利用「權力」提升特定食物的文化地位。

2. 什麼是「國宴」?

(1) 一般人常誤以為總統的宴會就是國宴，其實只有在「國是訪問」(State Visit) 國家元首款待來訪友邦元首的正式宴會才叫國宴 (State Banquet)。

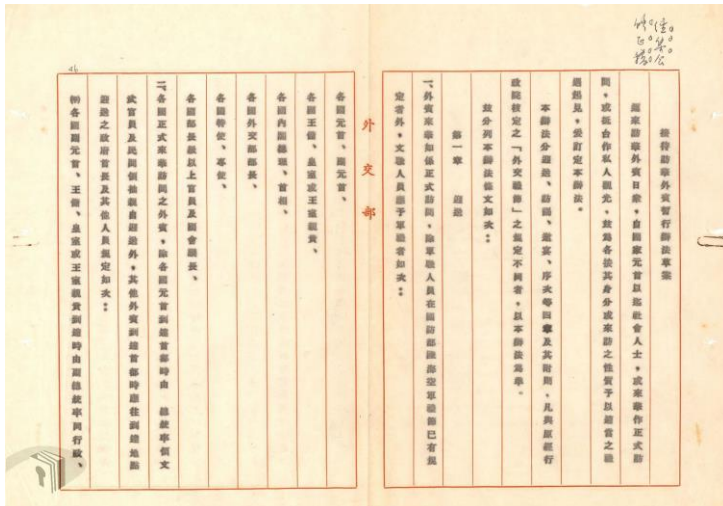
(2) 外交部 1958 年訂定〈接待訪華外賓辦法〉草案，對來訪外賓邀宴，以不同層級區分：國宴、公宴、官宴。

(3) 元首、皇儲、王室以國宴款待；副總統、總理、首相以公宴款待；其他訪問的文武職賓客則以官宴款待。

此為地理科區域發展的概念。

(4) 檔案參考：

檔案內容：外交部 1958 年訂定〈接待訪華外賓辦法〉草案，對來訪外賓邀宴，以不同層級區分：國宴、公宴、官宴。元首、皇儲、王室以國宴款待；副總統、總理、首相以公宴款待；其他訪問的文武職賓客則以官宴款待。



- 圖 1：接待訪華外賓辦法草案
- 案名：接待訪華外賓辦法草案，檔案管理局藏。
- 檔號：A30300000B/0041/736.21/1

3. 國宴的特色有哪些元素？

- (1) 國宴以隆重的方式進行，總統配偶是否參加，視友邦元首有否偕配偶來訪而定。嚴謹的儀節、精緻的菜餚加上樂團現場演奏是其特色。
- (2) 國宴的菜色在一個國家中通常具有特定的意涵和象徵性。一般來說，國宴的菜色會考慮幾項元素：
 - i. 國家特色食材：如日本刺身、義大利麵等。
 - ii. 國家象徵色彩：菜單中的色彩和擺盤方式有時也會反映國家的象徵色彩。如，中國的國宴通常會有紅色、金黃色等象徵繁榮和吉祥的色彩。
 - iii. 傳統菜肴：國宴通常會包括代表國家傳統的菜肴，以展示該國的烹飪技巧和飲食文化。這些菜肴可能有悠久的歷史，反映了國家的文化遺產。

檔案時光盒：檔案瑰寶國宴迎賓：外交進行曲
<https://www.archives.gov.tw/ALohas/ALohasColLohasColumn.aspx?c=2746>

功夫食代
<https://atc.archives.gov.tw/food/menu.html>

學生能從國宴菜單的食材、名稱及細節，看出國宴菜色不僅僅是精緻文化，還有國家整體的象徵。

iv. 禮儀和儀式：國宴通常伴隨著嚴格的禮儀和儀式，如敬酒、致辭、提供特殊禮品等。

v. 外交訊息：國宴的菜單和安排有時也可以傳達特定的外交信息。如，特定的食材或菜餚可能暗示著國際政治立場或友好關係。

4. 國宴菜單的轉變：從鋪張到簡樸

教師說明：(30mins)

隨著時代變遷，國宴菜單由外貌、設計到菜式，有著明顯差異，反映不同時代背景，以及不同總統的不同品味和喜好。

(1) 蔣中正、蔣經國時期

i. 蔣家執政時代的國宴菜單精緻嚴謹，印有篆書，處處表露出威權政府的傳統風格。

ii. 菜色中式並未見台灣道地風味，反而以淮揚菜為主，這與蔣的籍貫和背景有關，且因為經歷戰亂，潛意識上可能擔心賓客吃不飽，餐點多半會有包子、饅頭、麵、飯等，著重能夠飽食。

(2) 李登輝時期

i. 由於李登輝執政時期經濟已然起飛，國宴吃得更鋪張奢華。

ii. 國宴菜單繼續保留封面印有國徽以及梅花圖案，但卻由緞布改為銅版紙，由刺繡改為壓紋，視覺效果上更加金壁輝煌。

iii. 國宴次數很多，而且重視排場，國宴菜式豐盛程度，達到頂峰，每次大多會有魚翅、鮑魚、龍蝦三道名貴菜式壓場

(3) 陳水扁時期

i. 為求新朝代新作風，陳水扁請來藝術家設計國宴菜單，務求讓人耳目一新。

ii. 時代步入民主化，陳水扁不再著重名貴菜式，魚翅和鮑魚更因為保育原因，不再納入。

iii. 陳水扁更是首位推動台灣小吃登上國宴桌的總統，國宴由傳統中國風味，變成以本土地方風味和特色為主。這個時期的國宴政治

學生透過歷代總統的國宴菜單，與總統籍貫、年代與當時的議題因素息息相關。

學生從國宴菜單中，察覺大眾文化透過「升格」為國宴菜提升為精緻文化的層次。顯示各

檔案時光盒：檔案瑰寶國宴迎賓：外交進行曲
<https://www.archives.gov.tw/A/Lohas/ALohasColumn.asp>

意涵濃厚，強調平民化、本土化和族群意識，反映了陳水扁的選票和支持基礎。

(4) 馬英九時期

- i. 由於當時臺灣經濟低迷，民生困苦，就職宴也沒有鋪張，以簡約、檢樸為大原則。
- ii. 國宴菜單變得十分平民化，只用一般紙張，封面就改以國旗代替國徽，並印上總統府作為背景，設計簡約。
- iii. 馬英九首次將國宴移置高雄漢來大飯店，食材多以南部食材為主。

(5) 蔡英文時期

- i. 菜單比起馬英九的印刷更為簡單，只是白紙一張，沒有設計可言，最大特色是印上每道菜其食材的產地。
- ii. 國宴桌上的食材，都沒有崇尚外國貨，全都是台灣「在地」、「時令」好食材。展現蔡英文總統的鄉土情懷，以及對這塊土地的感情，也向世人展示台灣人一向引以為傲的農業之多姿多采。

(6) 賴清德時期

- i. 選定臺南作為舉行國宴的地點。(正值府城建城 400 年以及賴曾做過台南市長)。
- ii. 8 道主菜，融入「民主包容、族群融合、地方特色、綠色永續、傳統創新、展望國際」六大關鍵詞。
- iii. 除融合各大族群多元性的餐點，更有台南霜淇淋店「蜷尾家」、甜點店「畚室」、「茶の魔手」珍珠奶茶，都將端上國宴餐桌。
- iv. 國宴就以「當地風味、國際規格及當令食材」，傳達台灣族群社會的自由、活潑和開放。

種不同文化間的流動。

[?c=2746](#)

學生看到時代不同，人們關注的飲食面向也不同。

以蔡英文總統的國宴菜單為例，近代大家注重養生，也重視食材的產銷履歷，這些面向都呈現在國宴菜色中。顯示文化之間的交流互動並非不能打破的高牆。

賴清德
520 國宴
融合 5 大
族群美食
<https://udn.com/news/story/6656/7941386>

第三周課程

第五節課

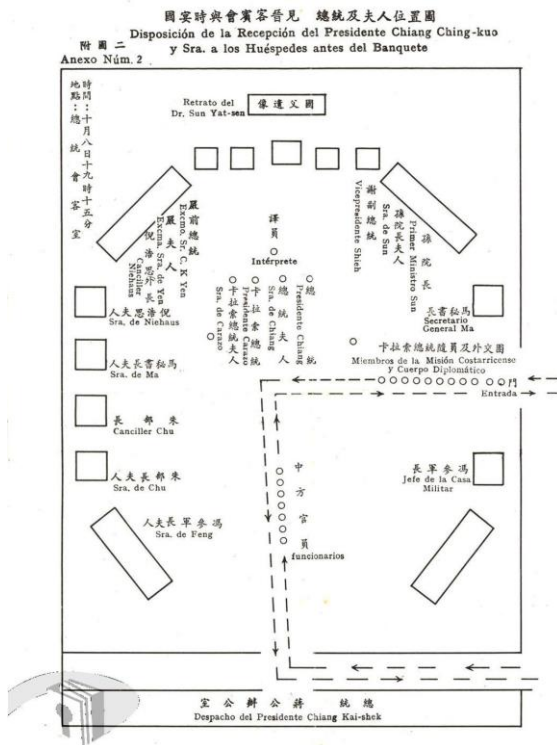
五、 從國家檔案看權力與文化的交織

1. 教師說明：(5mins)

透過國家檔案資料的呈現，看到過去友邦總統訪臺的流程背後透漏的文化意涵，以及設計宴客菜色的象徵，街與上一節課所述的内容環環相扣。

2. 國家檔案中的國宴(20mins)

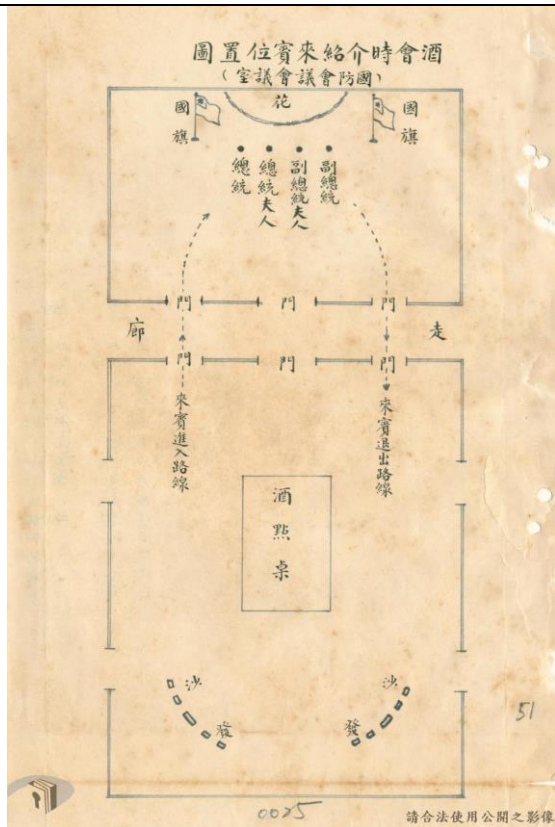
(1) 國家檔案：國宴嘉賓與與會流程相關文件



- 圖 2：國宴來賓位置與位置圖
- 案名：哥斯大黎加總統訪華接待，檔案管理局藏。
- 檔號：A200000000A/0070/2215316/26/8/10

教師說明：教師可多針對來賓進場流程以及位置多加說明「權力」在背後運作的模式，若有時間，亦可發展成活動。

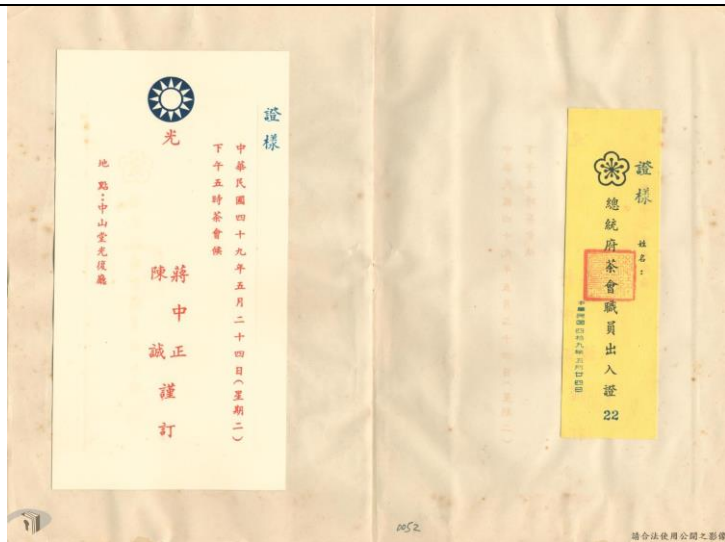
國家發展
委員會檔
案管理局
提供。



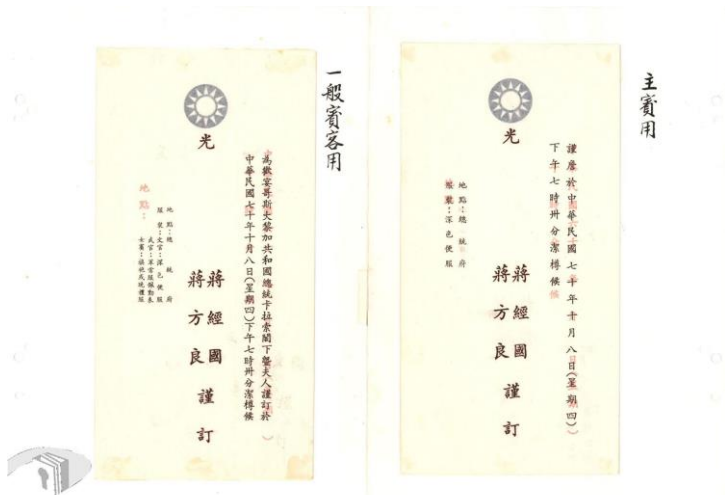
- 圖 3：國宴來賓進場流程圖
- 案名：酒會時介紹來賓位置圖，檔案管理局藏。
- 檔號：
A200000000A/0037/2215333/1/2/030/0025



- 圖 4：參與國宴的嘉賓需取得入場券及停車證號
- 案名：國宴嘉賓入場券及車輛號碼牌，檔案管理局藏。
- 檔號：
A200000000A/0037/2215333/1/2/040/0049



- 圖 5：總統府茶會職員出入證
- 案名：總統副總統就職宴茶酒會，檔案管理局藏。
- 檔號：
A200000000A/0037/2215333/1/2/040/0052



- 圖 6：參與國宴的嘉賓的邀請函
 - 案名：哥斯大黎加總統訪華接待，檔案管理局藏。
 - 檔號：A200000000A/0070/2215316/26/8/10
- 教師說明：**對於參與國宴的賓客、穿著、稱謂等，均可看出上流社為的宴飲模式與大眾飲食模式的差異。



- 圖 7：1961 年 5 月 22 日蔣介石總統國宴款待秘魯總統浦樂多，蔣介石穿著長袍馬褂，蔣夫人穿旗袍。(出處：中央社記者陳永魁攝)
- 圖 8、圖 9、圖 10：泰王蒲美蓬訪華相關文件

9

電 收 部 文 外 (二)機秘 (二)第 37-63 號

發電者	杭 立 武	電 報 號	5 2
地名	泰 國	電 報 號	5 5
來電年號	九 〇 一	月 日	2 8
機 密		日 分	1 9 / 5
抄 送		號 分	0 / 5 8
機 密		位 單 辦 承 內 部	

台北外交部：廿七日晨泰王及后暨程訪問中日兩國，武及內子曾往機場送行，泰王稱：彼能應我總統邀請赴台訪問，至感欣慰，並笑謂：彼向即欣賞中國式烹調。(據高登陸行人員稱：泰王以次膳人，私下均對於日本式烹調不感興趣。)皇后稱：據克立巴美親王上月訪華後面稱，台灣各方面均極進步，聞之甚為欽佩。杭立武。

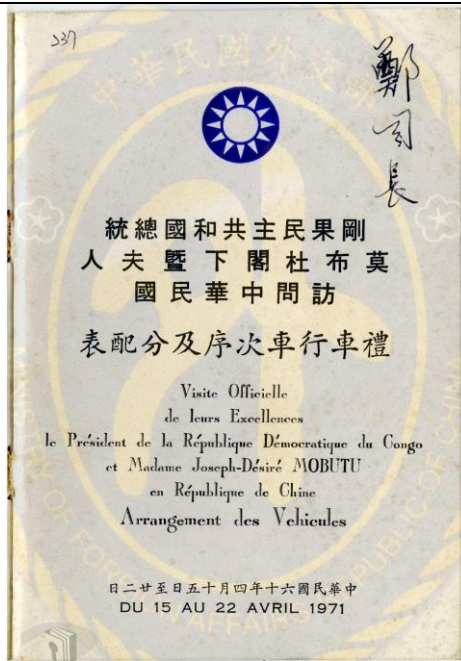
000286 3137 52 後 4/12

總統府 送呈

- 圖 8：泰王蒲美蓬訪華相關文件
- 照片說明：參與國宴的貴賓的飲食習慣均有完整調查，如圖中泰王蒲美蓬不喜日式生食，偏好中式烹調，均有在列。同時呈現我國宴菜單尊重賓客飲食習慣和偏好，做出調整。
- 案名：泰國元(副)首訪華，檔案管理局藏。
- 檔號：A200000000A/0048/3110802/0102/001

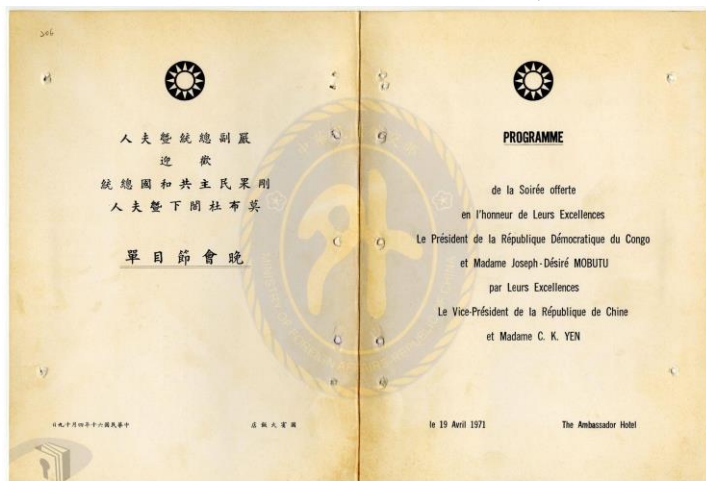
學生可從照片中蔣介石、蔣宋美齡的穿著，解讀服裝符碼在國宴中的意義。

「台灣菜」的文化史：食物消費中的國家體現，陳玉箴著

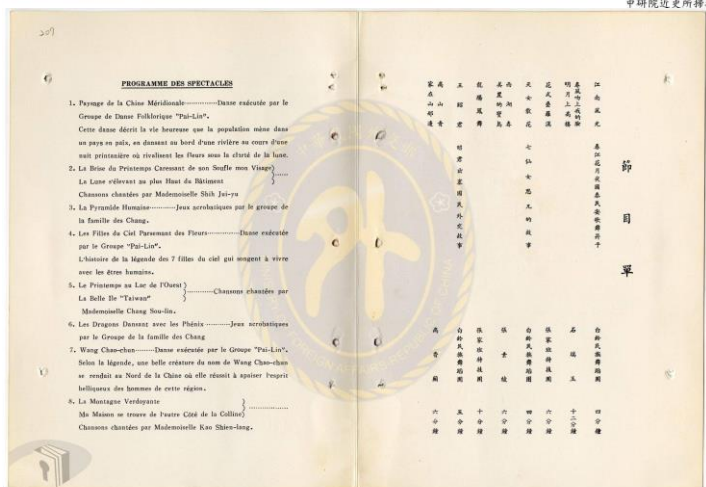


中研院近史所掃描

➤ 圖 11：：剛果民主共和國總統訪台禮節內容封面



中研院近史所掃描



中研院近史所掃描

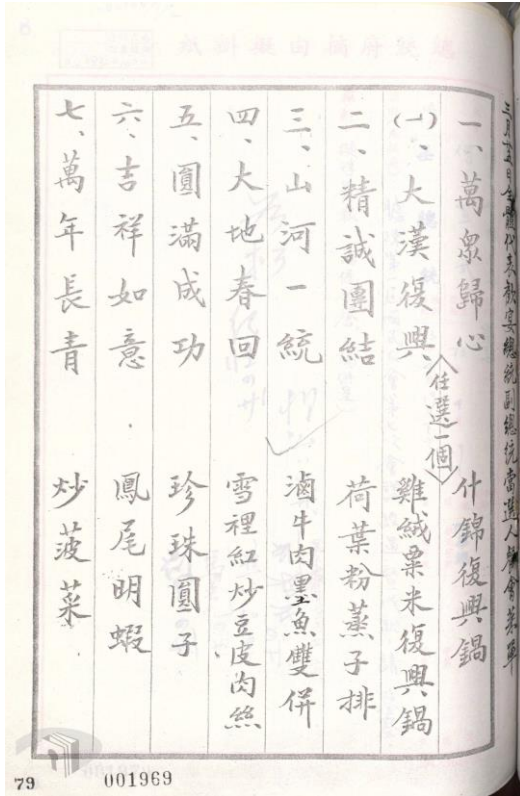
➤ 圖 12、圖 13：剛果民主共和國總統訪台晚會節目表

➤ 照片說明：從民俗舞蹈團的演出包含西湖風光、昭

君出塞等可看出，大中國主義傾向的晚宴節目安排。

- 案名：剛果民主共和國莫布度總統訪華(有關儀節及參觀單位資料)，檔案管理局藏。
- 檔號：A303000000B/0060/212.22/6

(2) 從國宴菜單看權力及文化位階



- 圖 14：第一屆國民大會第七次會議菜單
- 照片說明：從菜單的名稱中，可以看出當時時代背景，菜色的名稱有不少「中華」、「統一」等意象，凸顯政府具有「中國正統」的象徵意義。
- 案名：第一屆國民大會第七次會議，檔案管理局藏。
- 檔號：A200000000A/0072/1040108/1/22/2

Dinner
in honor of
The Delegation of American Bar Association
of the United States of America
hosted by
H. E. Vice Minister of Foreign Affairs of
the Republic of China
and Mrs. Fredrick F. CHIEN
Feb. 27, 1960

MENU

Crispy Walnuts
Cream of Corn with Abalone
Prawn Sauté
Fried Chicken
Stewed Beef
Mustard Green with Scallop
Sweet & Sour Fish
Jade Rice
Chicken Soup with Winter Melon
Fried Spring Rolls
Fruits



Shaohsing Wine • Tea or Coffee

外交部與次長復登夫人

歡 宴

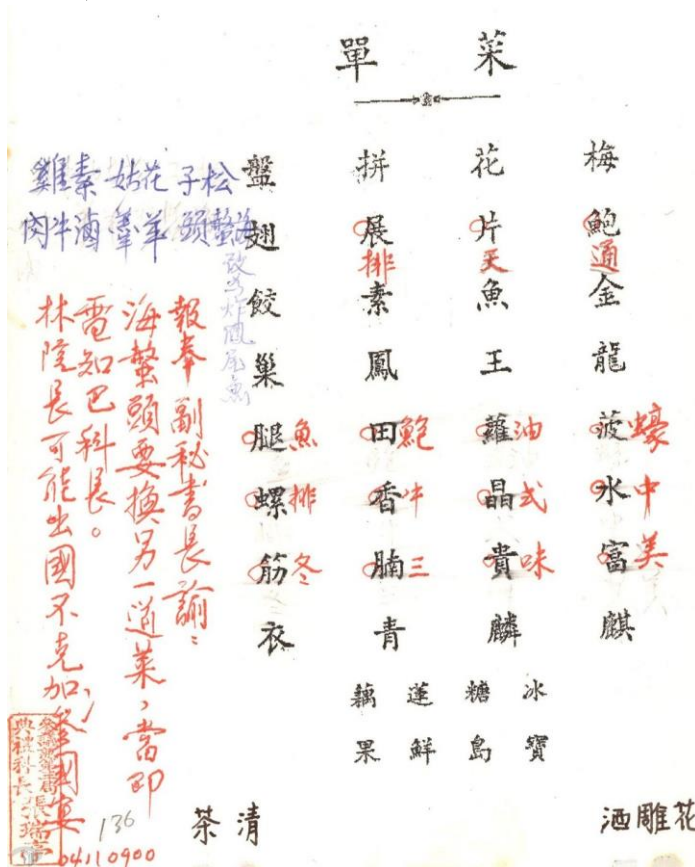
美國律師協會訪華團
中華民國六十九年二月廿七日

菜 單

蝦 鱈 松 子 仁
鮑 魚 粟 米 羹
干 燒 去 殼 明 蝦
五 宗 棠 鷄
貴 記 牛 腩
干 貝 芥 菜 心
糖 醋 黃 魚 球
翡 翠 炒 飯
冬 瓜 燕 窩 湯
炸 金 條
水 果
陳年紹興酒 • 茶或咖啡

- 圖 15：美助理國務卿柏森斯等人來訪時的菜單內容
- 照片說明：從宴請的菜色中，可看出食材大多高級、不是一般人家餐桌上會經常出現的餐點。例如左宗棠雞也是著名外省菜。
- 案名：美助理國務卿柏森斯訪華案，檔案管理局藏。
- 檔號：A303000000B/0048/412.22/359

● 圖 16、圖 17：宏都拉斯總統訪華接待國宴菜單修改

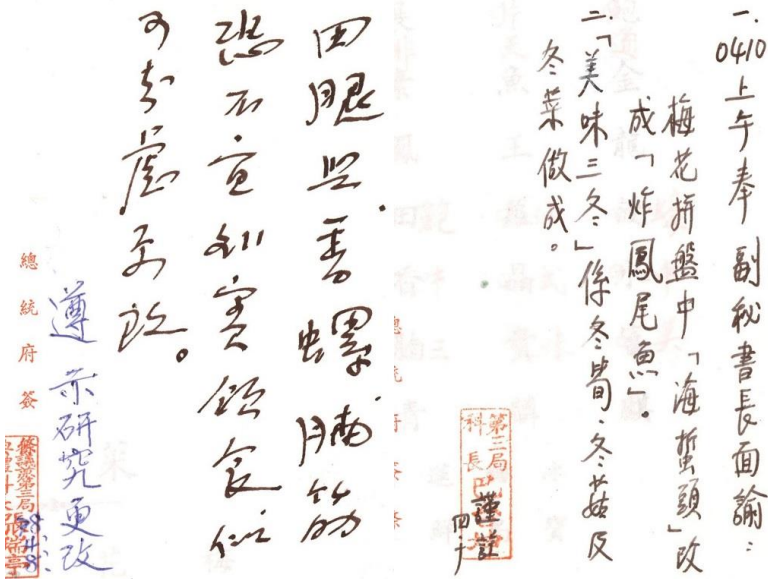


➤ 圖 16：由圓山大飯店初擬的國宴菜單與總統府第三

檔案瑰寶
190 期：
國宴迎
賓：外交
進行曲
<https://www.archives.gov.tw/ALohas/ALohasColumn.aspx?c=2746>

局的菜單修改

- 案名：宏都拉斯總統訪華接待，檔案管理局藏
- 檔號：A200000000A/0078/2215316/32



- 圖 17：由圓山大飯店初擬的國宴菜單與總統府第三局的菜單修改
- 案名：宏都拉斯總統訪華接待
- 檔號：A200000000A/0078/2215316/32，檔案管理局藏

教師說明：從菜單修改的過程顯示，菜單衡量的重點除了呈現國家特色外，也會尊重來訪國賓的口味和是否滿意為主。(如圖 8 考量泰王蒲美蓬的偏好亦是如此)。

(3) 教師說明：(10mins)

從這幾份菜單中，不難發現，過去時空背景下的國宴菜單，多和當時時空背景、主政者的籍貫和偏好相關。但與此同時，許多國宴菜單亦會隨賓客的飲食習慣和偏好去做調整。如先前所提

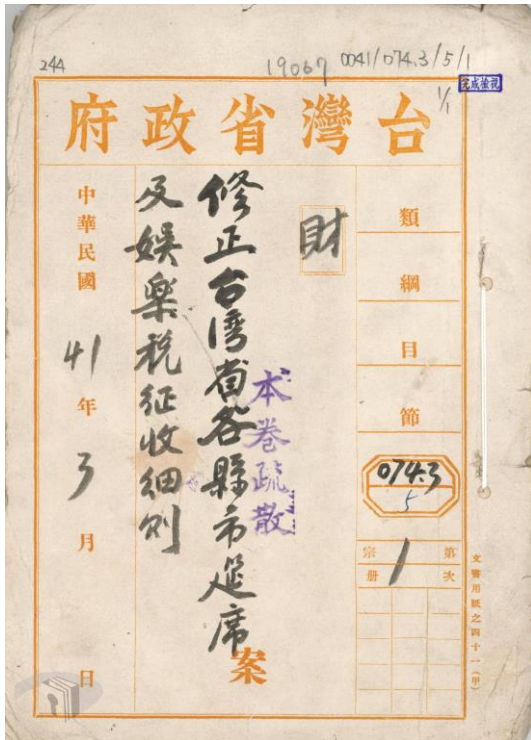
(4) 延續傳統中式宴席的食材招待來自國外的貴賓，表達源自中國的身分和正統，即使在台灣，也未見有台灣特色的飲食在其中。也奠定當時宴飲文化中的主流和精緻文化。

(5) 吃個飯也要課稅！？辦桌可不是普通人吃得起(7mins)

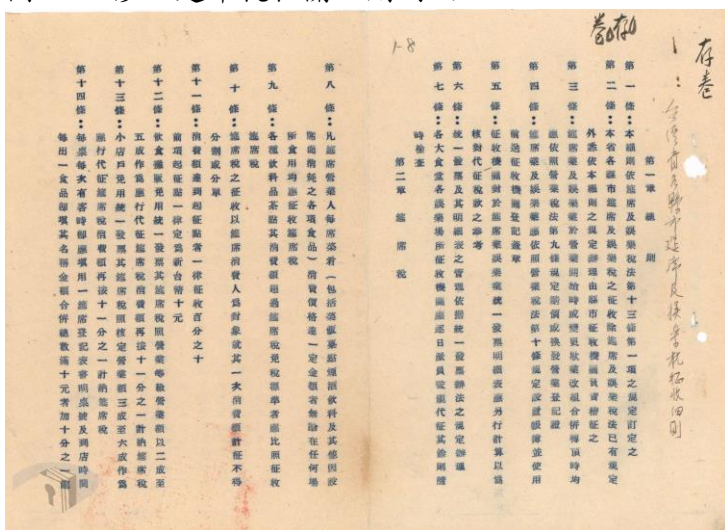
- i. 教師提問：為什麼辦個筵席需要課稅？

- ii. 民國 69 年以前徵收的係宴席及娛樂稅，其課徵目的系藉由課徵該稅負增加地方政府收入。
- iii. 除了稅收考量外，主要目的即在「寓禁於徵」，藉選擇奢侈性較高之娛樂消費行為課稅，以改善社會奢靡風氣，間接使高所得者負擔較重之租稅，以達成社會公平正義。

● 圖 18、19：修正筵席稅相關細則



➤ 圖 18：修正筵席稅相關細則封面



- 圖 19：修正筵席稅相關細則內文
- 照片說明：第八條寫道：「凡筵席營業人菜餚(包括菜飯菓點菸酒飲料及其他因設席面消耗之各項食品)

學生能從法條內容分析出當時的環境，以及課稅的目的是為了社會公平。

學生可反思時代的經濟變化，官方與民間飲食文化逐漸發生黃金交叉，官方國宴在地化，而民間宴席精緻化。

政府稅收此為 99 課綱的內容，可強調政府稅收的目的——社會正義以及當時的社會背景。

消費價格達一定金額者無論在任何場所食用均應徵收筵席稅。」第十一條開始說明徵收幅度，看得出政府欲透過徵稅手段減少奢侈筵席行為的目的。

- 案名：(民 41)修正台灣省各縣市筵席及娛樂稅征收細則，檔案管理局藏。
- 檔號：A375000000A/0041/074.3/5/1

(6) 經國先生的梅花餐(8mins)

- i. 民國 60 年代，蔣經國巡視全台灣，有感經濟起飛後，國人隨餐而來的鋪張浪費，心道再不想個辦法「國人一年可能會吃掉一條高速公路。」
- ii. 於是從民國 61 年起，行政院「十項革新」開始力推五菜一湯，將湯鍋放在桌子中心點，菜盤沿著中心的湯鍋而擺，看起來像是五瓣梅花，故有「梅花餐」之稱。
- iii. 結合當時的老三台廣告（台視、中視、華視），力倡簡樸的宴客餐，一時風靡全島。
- iv. **教師說明：**政府透過媒體推廣梅花餐，亦可以與媒體識讀和行政法原則（行政指導）一課連結。

第六節課

六、 流水席之亂？！輔大陳若儀的想法是多數嗎？

1. **教師說明：(10mins)**
和學生分享 2022 年從爆料公社傳出的《流水席之亂》貼文，並從媒體瘋狂轉貼、報導中，分析《流水席之亂》一文爆紅的原因，和文中透露出南北部對流水席文化的差異。
2. 分析流水席之亂的立場？(20mins)
 - (1) 將學生分成兩組，一組整理男方立場，一組整理女方立場。(8mins)
 - (2) 整理後，組員其中一位擔任男、女立場發言人，發表男、女方各自的訴求。(6mins，各 3mins)
 - (3) 男女雙方代表各自質詢對方發言人。(3mins)
 - (4) **教師說明：**方式參考奧瑞岡辯論規則，可簡化。
 - (5) 其他組員負責記錄兩方整理的訴求。

功夫食代
<https://atc.archive.s.gov.tw/food/menu.html>

經國先生的梅花餐
<https://reurl.cc/nrAQKX>

- 並各自發表組員的看法。(6mins)
3. 是價值觀的對立？還是隱藏了文化階級？(10mins)
- (1) 複習流水席的特色
- i. 流水席大多是快速出餐、填飽肚子為主的餐點，例如炒麵、炒米粉、丸子湯、粥品等。
- (2) 流水席的形式
- i. 總舖師會一直重覆端出菜色來服務賓客，用餐時間約莫半小時，賓客來來去去川流不息。
- ii. 許多長輩宴客，獨鍾搭棚辦桌，把場地費用省作餐費用，讓街坊鄰居有福同享，休戚與共，甚至是守望相助的人情味。
- (3) 教師說明：過去傳統的習俗隨著社會變遷，人們的觀念也產生變化。女方的訴求雖然在網路上引發熱議，但現在不少婚禮形式(可以知名 youtuber 為例)其實也和女方的夢想婚禮一樣；相反的，男方家庭想要舉辦的流水席反而是現在比較少見、特殊而且傳統的，這樣的婚禮形式正在逐漸式微，背後和社會環境以及人際網絡交流改變有很大的關係。
- (4) 最能代表流水席的一道料理：菜尾湯
- i. 思考「菜尾湯」：你覺得「菜尾湯」的背後存在什麼意義？
- ii. 介紹「菜尾湯」：台菜代表以及其製作方式。
- iii. 「惜食」和「人情味」的展現：在過去的年代，代表著土生土長的傳說台菜與人情互助。

第四周課程

第七節課

參、教學活動

一、美食文化創生報告製作與分享：

1. 教師說明(40mins)：

- (1) 如同現在的國宴，逐漸走向「在地化」與「族群融合」的理念，也許有一天，國宴美食會舉辦在你的家鄉。你知道你的家鄉有什麼值得介紹給大家的好味道嗎？試著製作簡報和大家分享！

全台最夯
「流水席
之亂」懶
人包
<https://reurl.cc/4WZjNK>

學生能夠從資料整理中分析立場和價值觀的對立。

學生透過活動認識家鄉以及臺灣多元的族群與飲食文化特徵，以及現今我們透過什麼方式推廣、活化民眾更認識族群。

(2) 以 Canva 為主要製作簡報的平台，請學生以自己的家鄉的夜市、老街、眷村為題，並介紹家鄉如何推廣當地的飲食文化。

2. **教師說明(10mins)**：教師先舉例各縣市辦過的客家飲食文化節、原民文化展、眷村創生活動以及東南亞市集，讓學生反思家鄉是否有類似的活動，藉此促使學生認識在臺灣多元不同的族群、文化以及我們如何推動各族群的美食和市集活動，活化商圈和大眾對各族群的互動。

第八節課

一、 一鄉一特色推廣大使：換你來示範並推廣家鄉特色飲食文化圈

1. **教師說明(40mins)**：透過上一節課製作的 Canva 簡報，請學生分別進行介紹，並讓台下學生進行投票：在聽完報告後最想去哪一位同學的家鄉玩和試吃美食？
2. **教師說明(10mins)**：
- (1) 應盡量凸顯家鄉特色，以推廣、介紹族群飲食文化特徵為主題，讓學生練習在短時間(視人數)給予一人 5 分鐘左右進行介紹，並提出成功案例吸引學生投票。
- (2) 讓學生互相學習彼此報告的優缺點，比較學生們彼此家鄉的文化差異，指出多元文化在臺灣的並存與融入。

學生透過報告成為家鄉特色推廣大使，同時更認識家鄉飲食文化特色。

參考資料 (含教材來源)：

1. 【國發會檔案管理局國家檔案】

- (1) 圖 1 案名：接待訪華外賓辦法草案，檔案管理局藏。檔號：A30300000B/0041/736.21/1
- (2) 圖 2 案名：哥斯大黎加總統訪華接待，檔案管理局藏。檔號：A200000000A/0070/2215316/26/8/10。
- (3) 圖 3 案名：酒會時介紹來賓位置圖，檔案管理局藏。檔號：A200000000A/0037/2215333/1/2/030/0025。
- (4) 圖 4 案名：國宴嘉賓入場券及車輛號碼牌，檔案管理局藏。檔號：A200000000A/0037/2215333/1/2/040/0049。
- (5) 圖 5 案名：總統副總統就職宴茶酒會，檔案管理局藏。檔號：A200000000A/0037/2215333/1/2/040/0052。
- (6) 圖 6 案名：哥斯大黎加總統訪華接待，檔案管理局藏。檔號：A200000000A/0070/2215316/26/8/10。
- (7) 圖 8、圖 9、圖 10：案名：泰國元(副)首訪華，檔案管理局藏。檔號：

A200000000A/0048/3110802/0102/001。

- (8) 圖 11、圖 12、圖 13：案名：剛果民主共和國總統訪台晚會節目表之相關檔案資料。：剛果民主共和國莫布度總統訪華(有關儀節及參觀單位資料)，檔案管理局藏。檔號：A303000000B/0060/212.22/6。
- (9) 圖 14 案名：第一屆國民大會第七次會議，檔案管理局藏。檔號：A200000000A/0072/1040108/1/22/2。
- (10) 圖 15 案名：美助理國務卿柏森斯訪華案，檔案管理局藏。檔號：A303000000B/0048/412.22/359。
- (11) 圖 16、圖 17 案名：宏都拉斯總統訪華接待，檔案管理局藏，檔號：A200000000A/0078/2215316/32。
- (12) 圖 18、圖 19 案名：(民 41)修正台灣省各縣市筵席及娛樂稅征收細則，檔案管理局藏。檔號：A375000000A/0041/074.3/5/1。

2. 【書籍】

- (1) 蔡子強《大人們的餐桌·中華篇：從民初到二十一世紀，22 位牽動華人政局的政治人物飲食軼事》，時報出版，2019/12/31。
- (2) 陳玉箴著《「台灣菜」的文化史：食物消費中的國家體現》，聯經出版公司，2020/06/03。

3. 【網站】

- (1) 總統府宴請亞運國手和外國嘉賓
<https://www.president.gov.tw/News/27974>
- (2) 米其林指南
https://guide.michelin.com/tw/zh_TW/to-the-stars-and-beyond
- (3) 王寶山/國宴大餐有這麼嚴重嗎？
<https://www.businesstoday.com.tw/article/category/post/200005250005/>
- (4) 〈國宴迎賓：外交進行曲〉，《檔案樂活情報》，第 190 期
<https://www.archives.gov.tw/ALohas/ALohasColumn.aspx?c=2746>
- (5) 功夫食代
<https://atc.archives.gov.tw/food/menu.html>
- (6) 經國先生的梅花餐
<https://www.mnhc.tw/single-post/2018/09/23/%E7%B6%93%E5%9C%8B%E5%85%88%E7%94%9F%E7%9A%84%E6%A2%85%E8%8A%B1%E9%A4%90>

教學設備/資源：

教學需求設備：平板或電腦

教學使用軟體 Padlet、Canva

試教成果與省思：

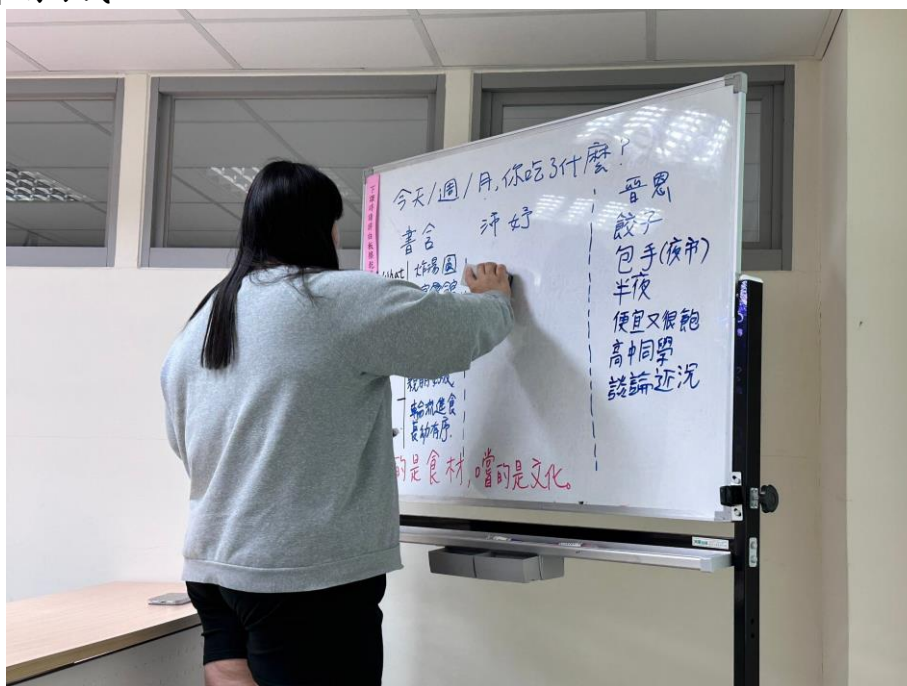
1. 引起動機以貼近學生生活的內容，能獲得不少激勵與反饋。如對於國運學生而言，知名運動選手在總統府被宴請的照片便能激起不少討論。
2. 進行飲食文化的 5W1H 需要有流暢的引導方向和內容，或以特定節日舉例：如春節、生日、朋友聚會等等，設定情境會讓學生更容易作答。
3. 尋找米其林餐廳以 Padlet 進行應用，須事前讓學生熟悉如何應用該媒材。
4. 國宴檔案內容豐富，可以引導學生思考檔案透露了什麼資訊？作為後面課程的引導。
5. 第六、七、八節課有較多討論及實作課程，需控制時間，且讓學生了解發表規則。
(1) 如「流水席之亂」的正反辯論，老師須適時進入組員討論，了解討論內容以及說明發表時的重點。

(2) 第七節的「一鄉一特色」Canva 簡報製作也建議以學生家鄉和熟悉的區域的美食(如自己從小吃到大的肉燥飯、蛋餅)作為製作主題，並強調宣傳時，以凸顯特色、吸引不熟悉該區域的同學想去嘗試為核心，鼓勵學生從族群特色的美食，美食的風味和口感為何特別等為出發，甚至進一步可以規劃如何抵達該地方。

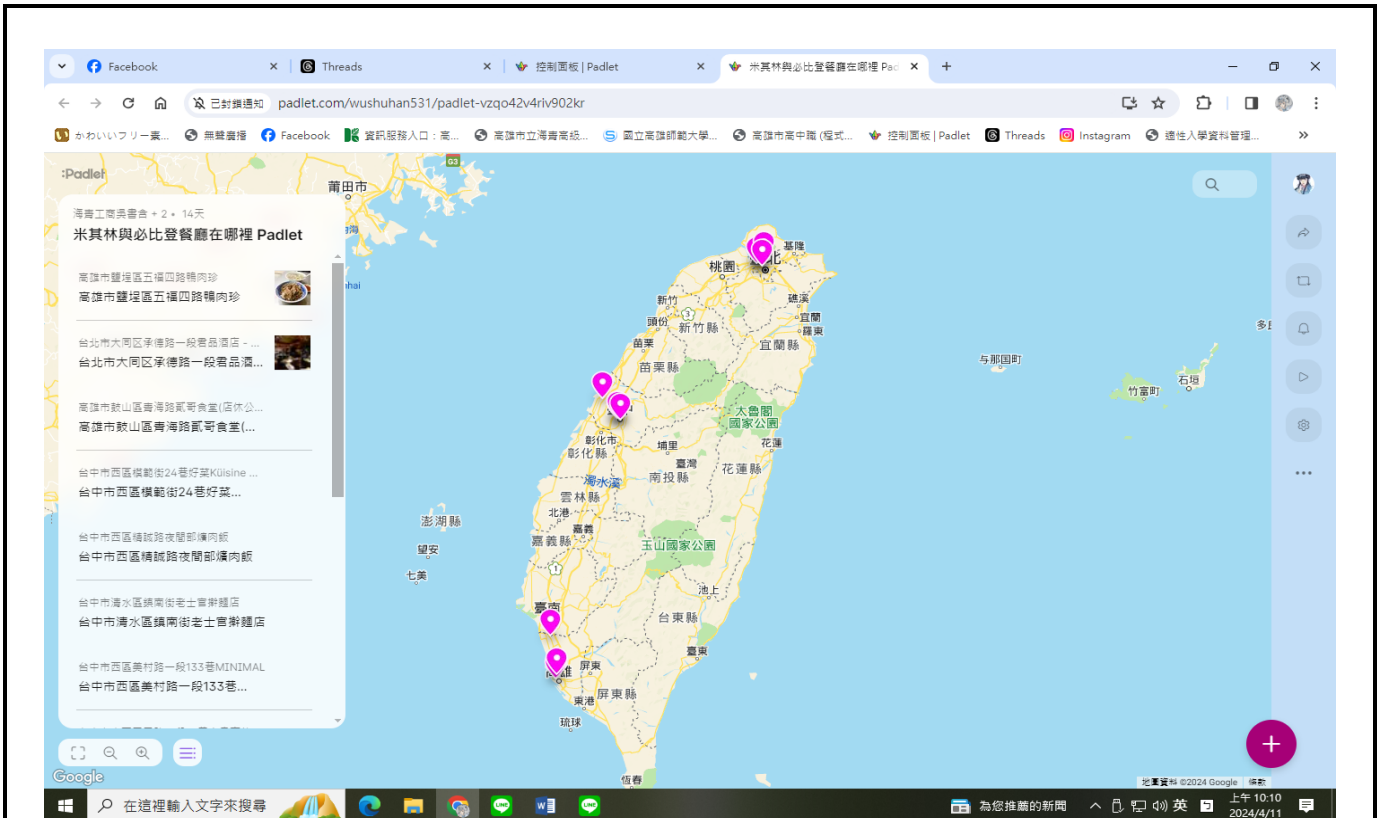
附錄：



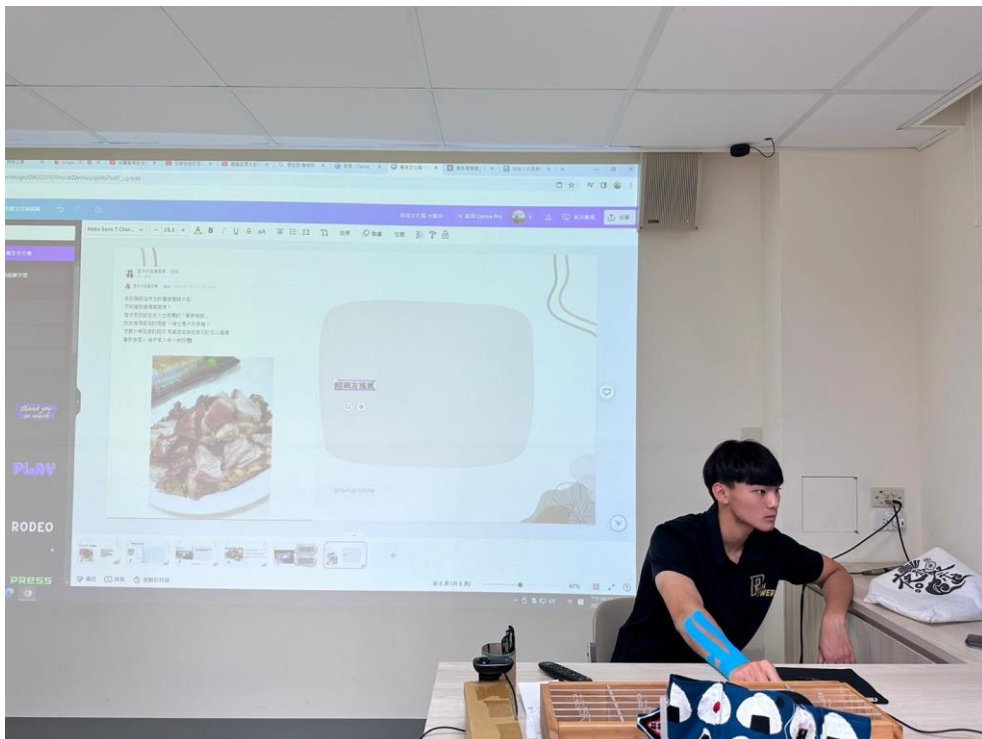
圖說：由於國訓高三只有兩位學生，故節省以線上 Padlet 填答的方式，改以實體填答，以 5W1H 激發學生思考，想想自己平常吃的美食，是「Where 在哪裡吃到?」、「When 在什麼時間點吃?」、「Why 為什麼吃?」、「Who 跟誰一起吃?」、「What 因為什麼原因而吃?」、「How 有規範的飲食形式嗎?」的方式。



圖說：教師先示範如何以 5W1H 方式進行分析整理，再鼓勵同學激發聯想。



圖說：學生實作 padlet，找出全台的米其林餐廳，再去看看不同米其林餐廳的用餐規定，從中找到隱藏在「米其林」這個招牌下的隱藏密碼：權力在服裝和食材上的蘊藏。



圖說：課程結尾，學生製作「一鄉一特色」簡報，以一個鄉鎮的特色美食作為介紹，引出該地區的族群、文化和特徵，並且製作一份簡報，嘗試以吸引群眾對該地區有興趣的公民行動，進而引導學生可以思考自己家鄉的特色文化與美食。