

海青工商公民科 吳書含



的戲 上游 桌力 餐權

探索文化、傳統與習俗

目錄

序-影劇中的料理階級大賽

一、國宴飲食的階級大賽

二、小吃文化狂想曲

三、分組想想看



黑白大廚 料理階級 大賽



NETFLIX 熱播實境秀

由 80 位具獨特烹飪見解的「黑湯匙」無名廚師對決 20 位「白湯匙」菁英主廚進行刺激緊張的料理對決，並邀請到極具影響力的國民美食企業家白種元，及過往相對低調的南韓唯一三星主廚安成宰擔任評審，最終冠軍可獲得三億韓元獎金。

FINE DINING

KOREAN FOOD

snack

什麼是料理階級？

我們會從哪些蛛絲馬跡中看到「階級」？

dessert

CHINESE FOOD

JAPANESE FOOD



國宴飲食的階級大賽

蔣中正吃什麼
參加國宴穿什麼
風光入場也要有邀請函

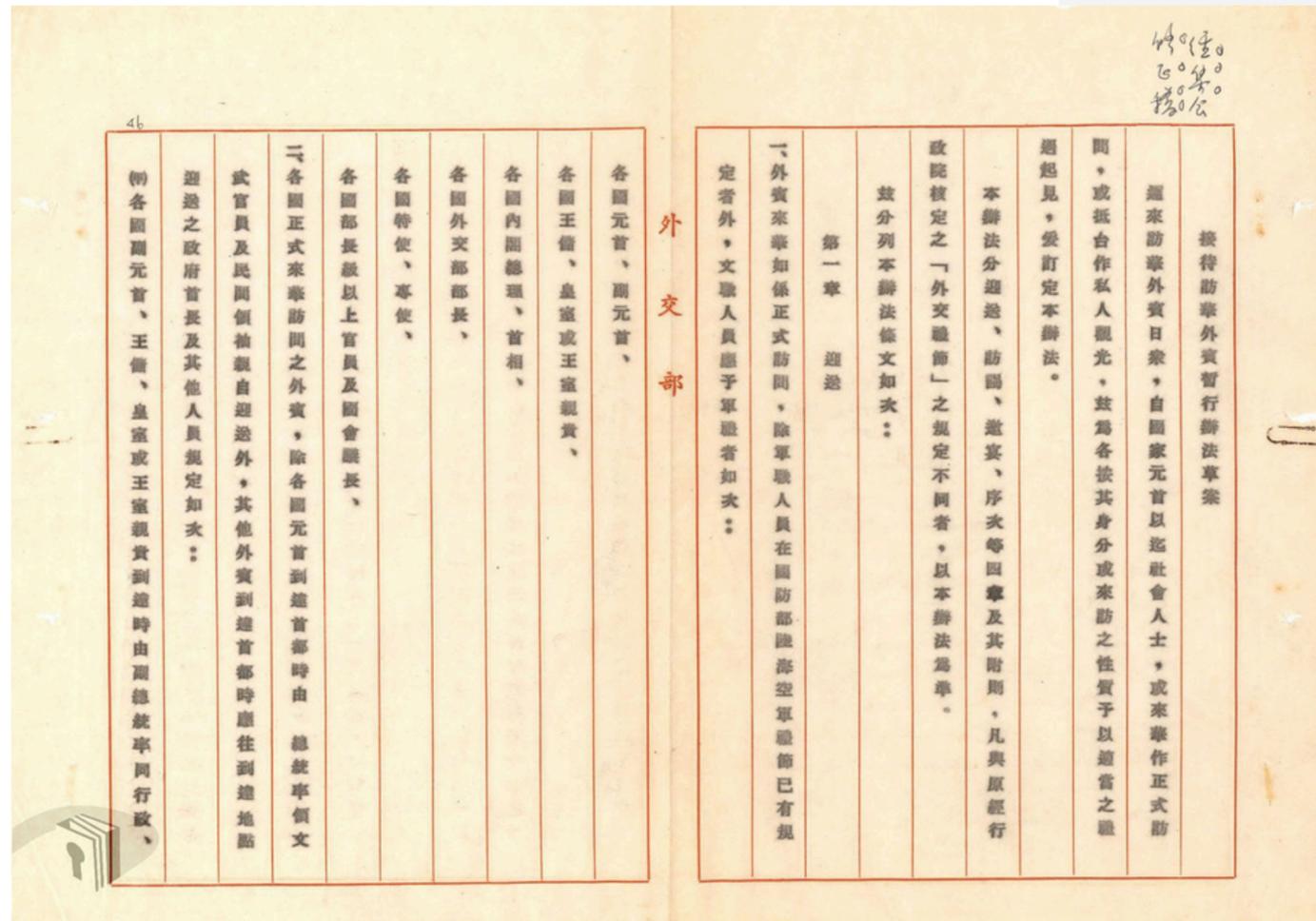
1961年5月22日蔣介石總統國宴款待秘魯總統浦樂多，蔣介石穿著長袍馬褂，蔣夫人穿旗袍。(出處：中央社記者陳永魁攝)

國宴

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)。

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。



出處：國家檔案管理局

檔號：A30300000B/0041/736.21/1

案名：接待訪華外賓辦法草案

來源：[HTTPS://ATC.ARCHIVES.GOV.TW/FOOD/MENU.HTML](https://atc.archives.gov.tw/food/menu.html)

國宴特色

國宴儀式相當隆重，如官員是否參加，友邦元首有否偕配偶來訪都會確認和納入流程。

國宴的菜色在一個國家中通常具有特定的意涵和象徵性。國宴是一個國家對外展現其文化、飲食傳統和尊重外交客人的機會，因此菜單的選擇經常受到謹慎考慮，以表達國家的特色和價值觀。



中華民國總統國宴貝里斯總理布里仙紐伉儷閣下
圖源：總統府

- 國家特色食材：如日本刺身、義大利麵等。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。



蔣介石時代國宴中式菜色。梅花拼盆、竹笙清湯、牛肉包子、原盅排翅、脆皮嫩雞、荷葉花捲、雞油菜心、揚州炒飯、八寶酥餅、桂花銀白、各色鮮果。（圖 / 圓山大飯店）

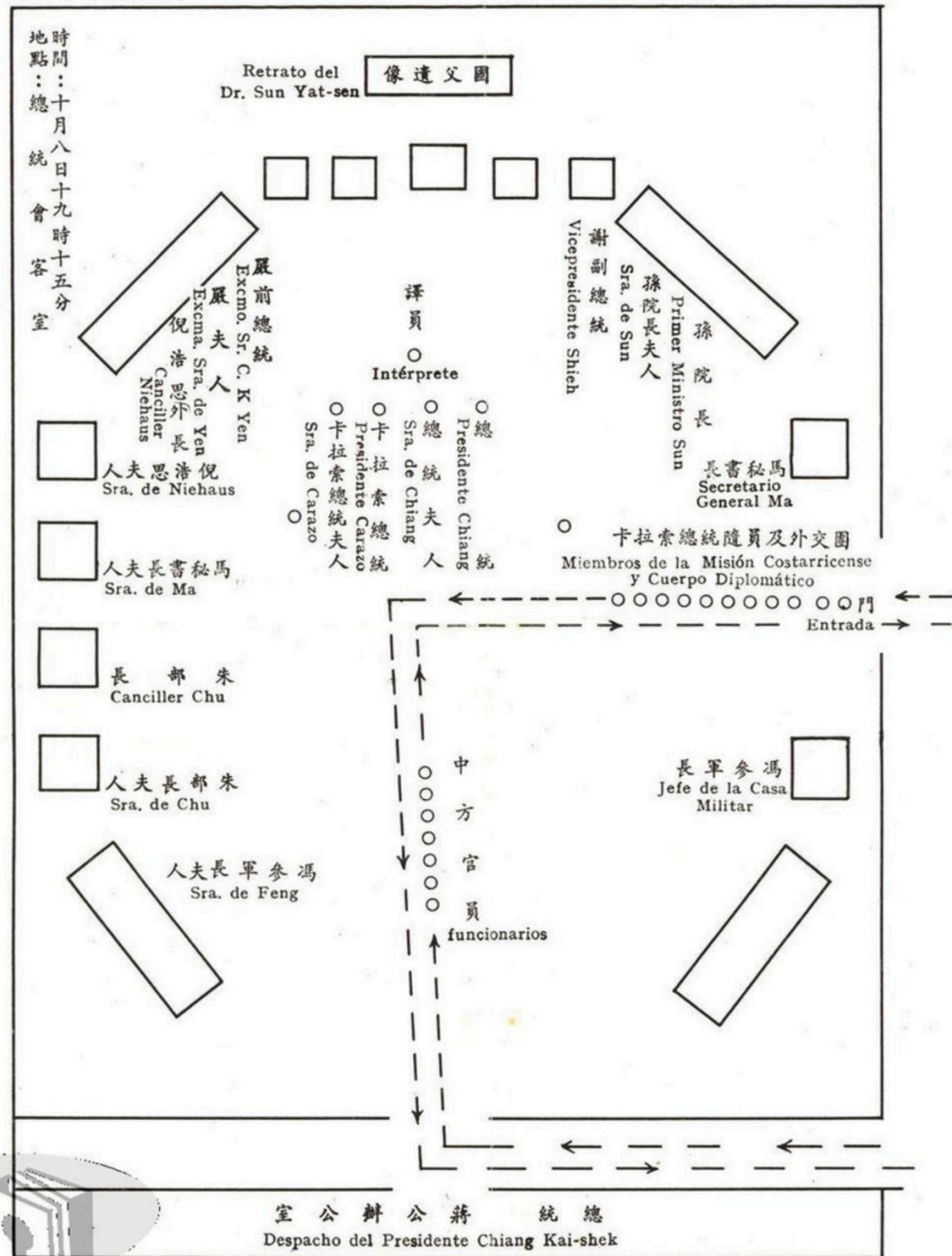
來源：

<https://www.beautimode.com/article/content/87155/>

國宴時與會賓客晉見 總統及夫人位置圖

Disposición de la Recepción del Presidente Chiang Ching-kuo y Sra. a los Huéspedes antes del Banquete

附圖二 Anexo Núm. 2



國宴來賓位置與位置圖

檔號：0037/2215333/1/2
檔名：總統副總統就職宴茶酒會

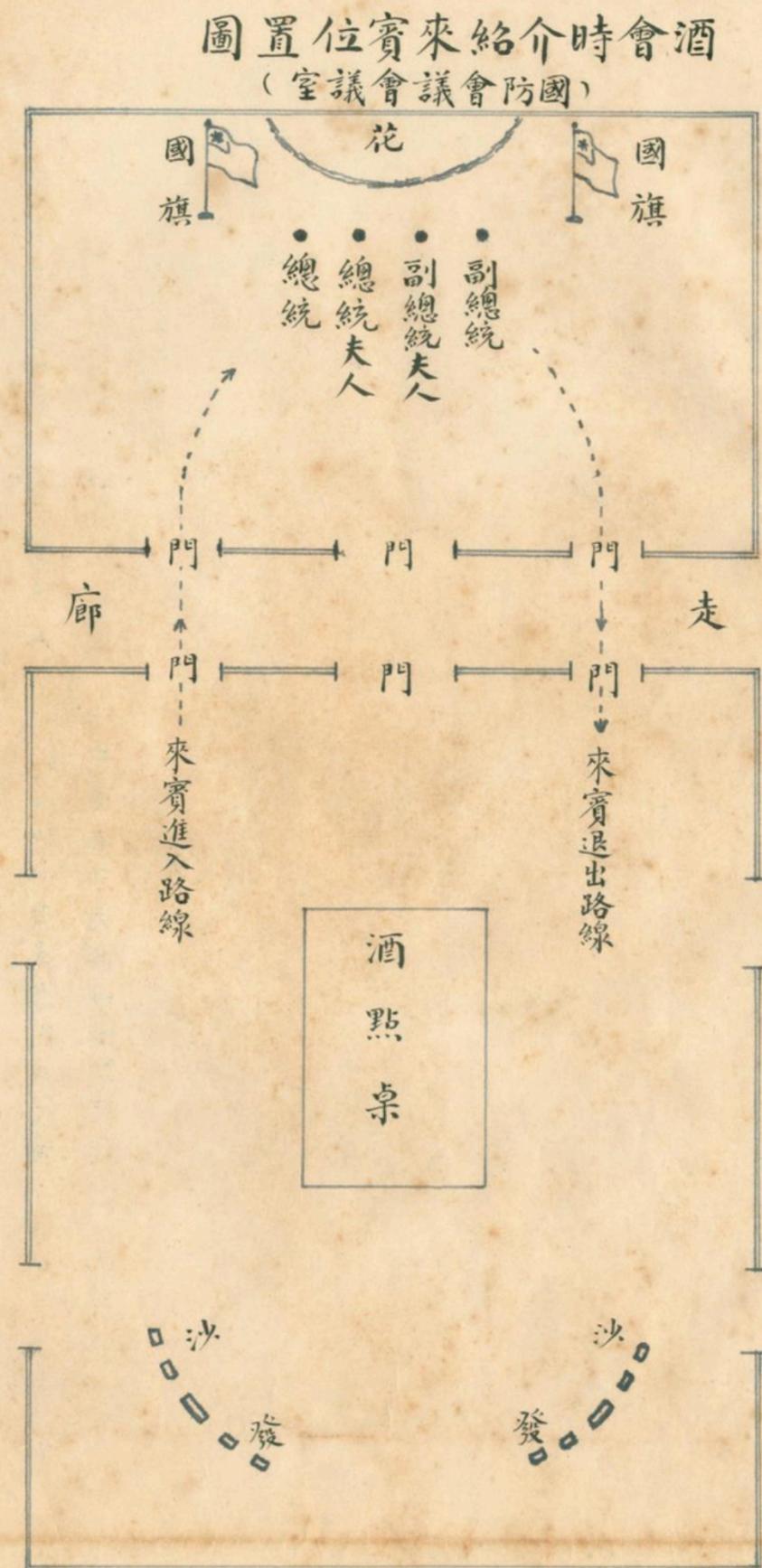
國家檔案中的國宴

國家檔案中的國宴

國宴來賓位置 與位置圖

檔號：0037/2215333/1/2

檔名：總統副總統就職宴茶酒會



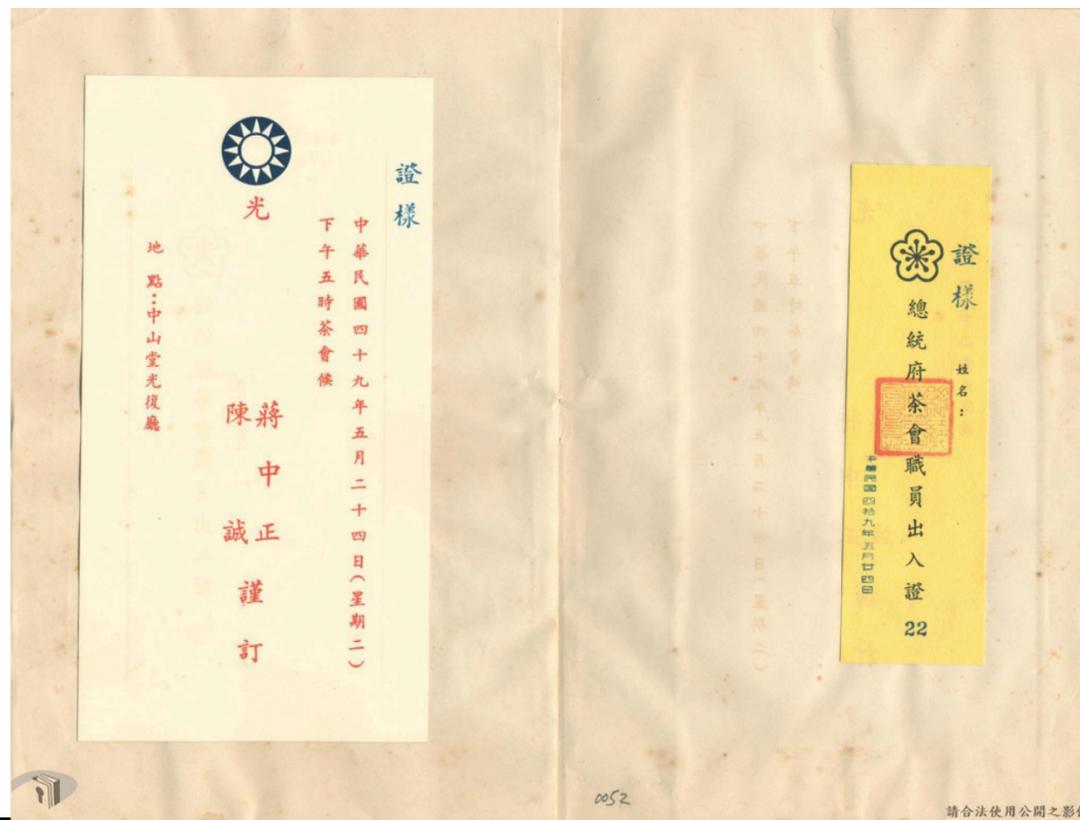
國家檔案中的國宴

參與國宴的嘉賓
需取得入場券與邀請函



78

請合法使用公開之影像



0052

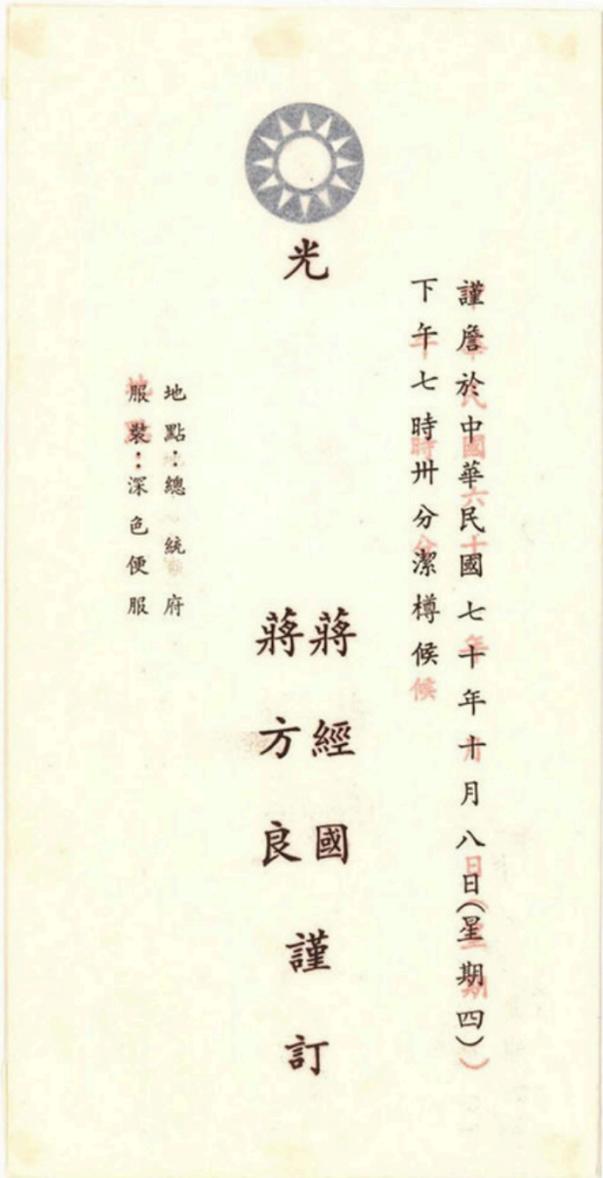
請合法使用公開之影像

檔號：0037/2215333/1/2

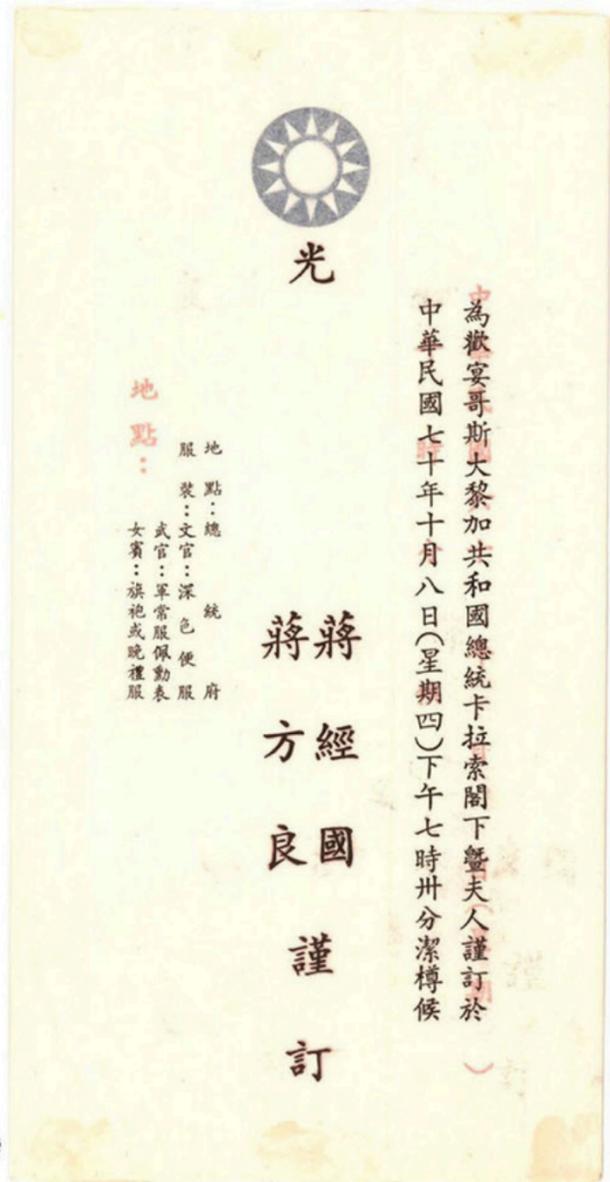
檔名：總統副總統就職宴茶酒會

國家檔案中的國宴

主賓用



一般賓客用



功夫時代：

https://atc.archives.gov.tw/food/document_3_3.htm

參與國宴的嘉賓
需取得入場券與邀請函

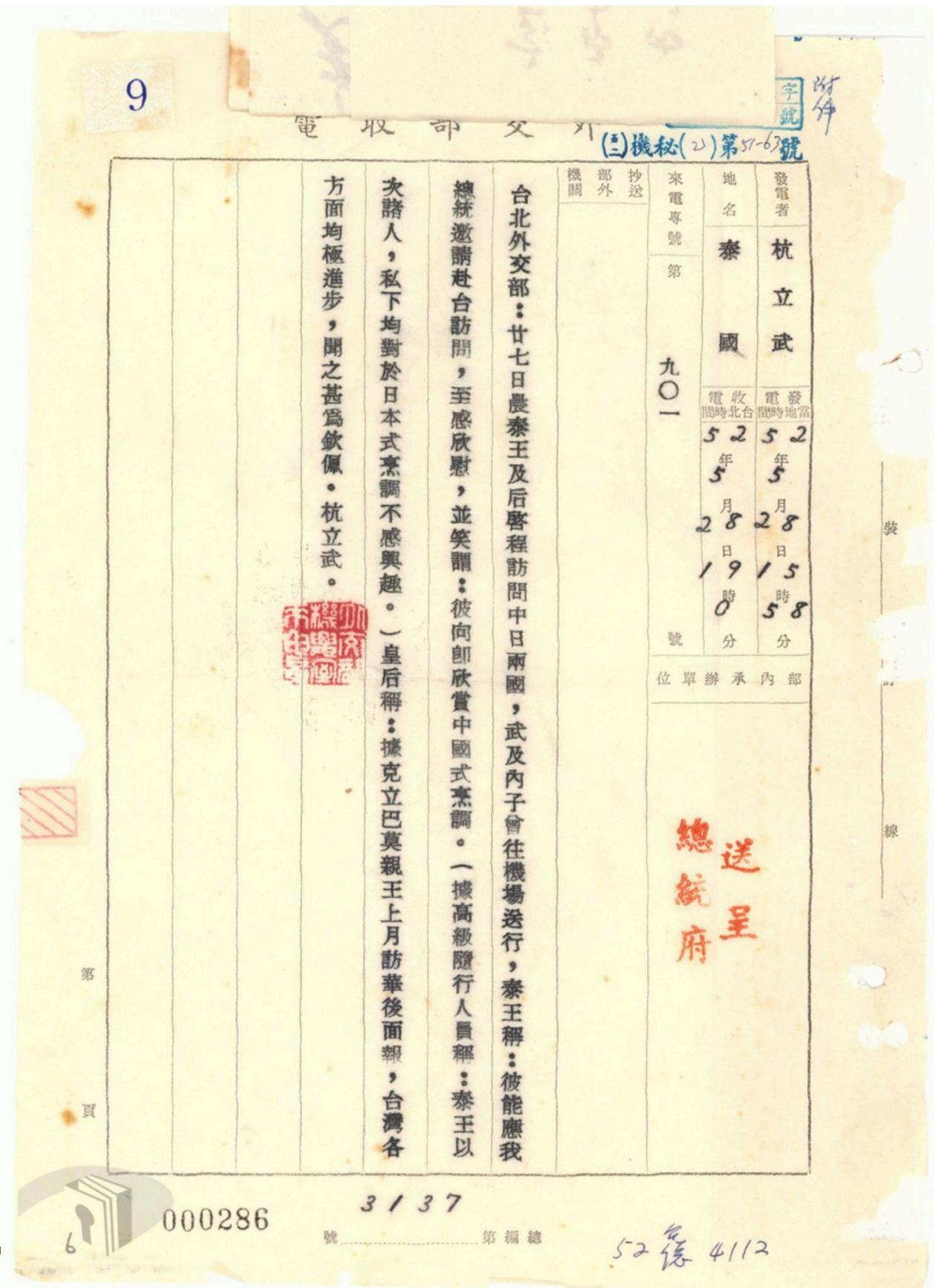
國家檔案中的國宴

參與國宴的貴賓的飲食習慣
均有完整調查

節錄：台北外交部：廿七日晨泰王及后啟程訪問中日兩國……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。(據高級隨行人員稱：泰王以次諸人，私下均對於日本式烹調不感興趣。)

功夫時代：

https://atc.archives.gov.tw/food/document_3_3.htm



國家檔案中的國宴

剛果民主共和國總統
訪台晚會節目表。

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。

246

中華民國外交部

Programme de Spectacle

19 h 10	Chanson	1. 現	1. 歌
	(1) Mlle Tien Ling	2. 特	2. 星
	(2) Mlle Hwa Tsen	3. 舞	3. 唱
	(3) Mlle Cheng Ni	4. 獨	4. 歌
	(4) M. Wu Chieh-ker	5. 平	
19 h 40	Danse Moderne: Groupe de Danseurs "Hoover"	6. 中國舞劇「梁紅玉」	
	Acrobatie: Groupe d'Acrobates "Chang"	豪華之星全體	
	Danse Acrobatique: Frère et Soeur "Inoue"	雷諾先生	
	Chanson: Mlle Taguchi	田口小姐	
	Equilibriste: M. Reynold d'Australie	井上兄妹	
21 h 00	Opéra Chinois "Liang Hong Yu": par Groupe de "Star Hoover"	張氏特技團	豪華舞蹈團
		豪傑克先生	1. 田玲小姐 2. 華芬小姐 3. 鄭妮小姐 4. 武傑克先生

一九·一〇
一九·四〇

節 目 單

中研院近史所掃描

檔號：0060/212.22/6

檔名：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)

國家檔案中的國宴

看看過去的政府菜單

上排為餐點名字，下排為餐點實際內容。你猜得出來這些菜名和實際材料的關聯嗎？

從「大漢」、「一統」的名字便可看出當時的時代背景，以「反共復國」、「統一中國」的思想外，「吉祥如意」和「萬年長青」也代表中國傳統習俗的好兆頭。

檔號：0072/1040108/1/22/2

檔名：第一屆國民大會第七次會議

三月廿五日全體代表款宴總統副總統當選人餐會菜單

一、萬眾歸心	什錦復興鍋
(一) 大漢復興	雞絨粟米復興鍋
二、精誠團結	荷葉粉蒸子排
三、山河一統	滷牛肉墨魚雙併
四、大地春回	雪裡紅炒豆皮肉絲
五、圓滿成功	珍珠圓子
六、吉祥如意	鳳尾明蝦
七、萬年長青	炒菠菜

001069

國家檔案中的國宴

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. Friedrich F. CHEN
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

陪文部副次長羅登夫人

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

臘 鴨 松 子 仁
鮑 魚 東 東 羹
干 燒 去 殼 明 蝦
左 宗 堂 雞
貴 妃 牛 腩
干 貝 芥 菜 心
糖 醋 黃 魚 球
葫 蘆 菜 炒 飯
冬 瓜 燕 窩 湯
炸 金 絲 卷
水 餃
陳年紹興酒 • 茶或咖啡

再看看另一方的菜單

美國律師訪華團的菜單

來看，當時的餐點已直接呈現菜色成分為主，食材主要还是以中國傳統山珍海味為主。

如鮑魚、明蝦、牛腩、左宗棠雞和干貝等材料，配上陳年紹興酒的中式美食。

國家檔案中的國宴

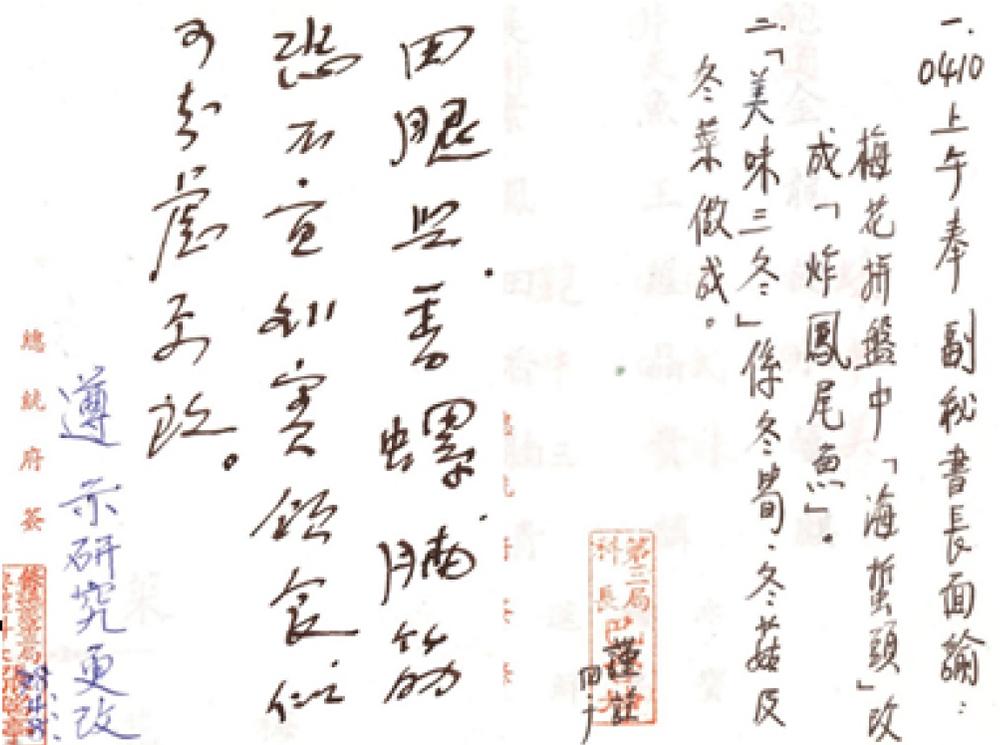
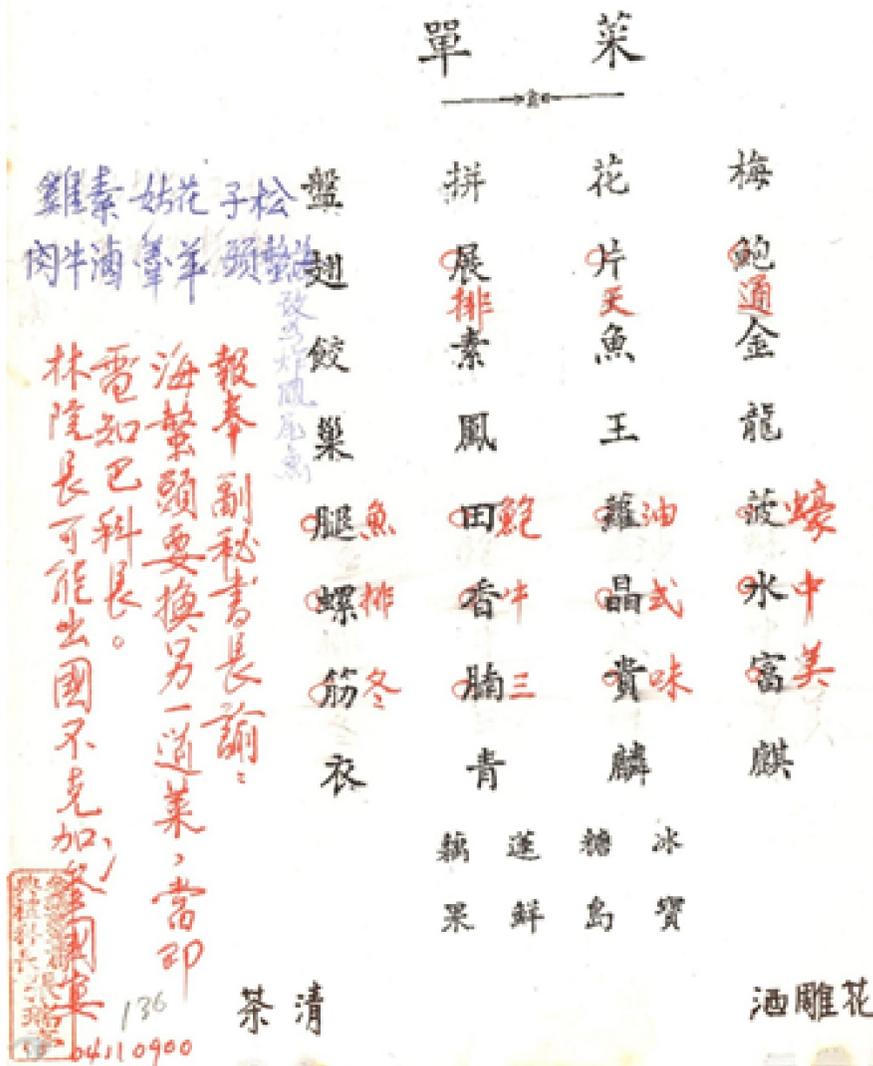
尊重賓客飲食偏好菜單設計

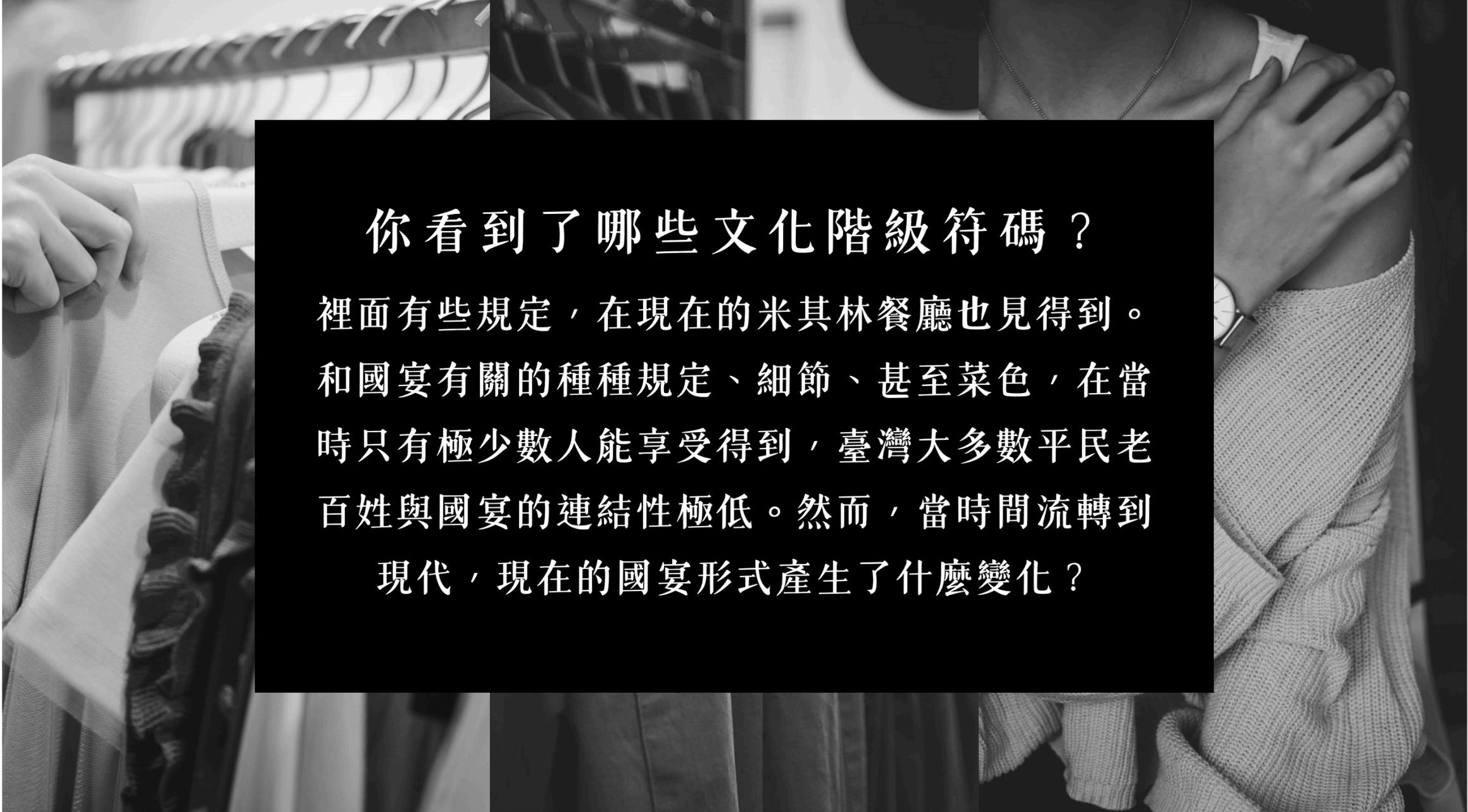
從這幾份菜單中，不難發現，過去時空背景下的國宴菜單，多和當時時空背景、主政者的籍貫和偏好相關。

然而，從這兩份由圓山大飯店初擬的國宴菜單與總統府的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。

案名：宏都拉斯總統訪華接待

檔號：0078/2215316/32，檔案管理局藏





你看到了哪些文化階級符碼？

裡面有些規定，在現在的米其林餐廳也見得到。和國宴有關的種種規定、細節、甚至菜色，在當時只有極少數人能享受得到，臺灣大多數平民老百姓與國宴的連結性極低。然而，當時間流轉到現代，現在的國宴形式產生了什麼變化？

韓式炸醬麵狂想曲

韓劇常見的炸醬麵，其實不是土生土長的「韓食」，而是來自中國的美食！？

Netflix紀錄片「韓式炸醬麵狂想曲」介紹了韓式炸醬麵的起源、種類、口味，也藉由紀錄片宣傳韓食魅力。



「台式美食」是什麼？

若國宴要加入「台式」美食，要加入哪些，才能引起大眾的共鳴呢？



百年飄香
蝦仁飯
火槍蝦、台灣之「白米」

在地扎根
五大族群代表小吃
萬里地瓜金桔糖、艾粿、辦糖、吉寧宮、煎辣椒



國宴小吃美食 狂想曲

街頭小吃「上得了檯面？」
什麼食物才能夠代表臺灣？
當小吃上到國宴餐桌，背後蘊含何種
文化意義？

2024年5月20日賴清德總統國宴地點辦在台南，菜色包含台南百年蝦仁飯、珍珠奶茶、台灣五大族群代表小吃。(出處：潘孟安臉書)

國宴菜單的轉變 從鋪張到簡樸

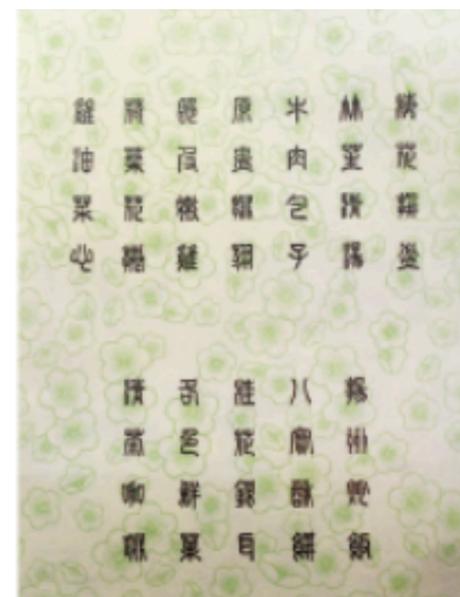
蔣介石、蔣經國時代

蔣介石時代的國宴菜單精緻嚴謹，如第一道菜一定是「梅花拼盤」（梅花為國花），菜單是印有篆書，處處表露出威權政府的傳統風格。

飲食風格

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。

節錄自：《大人們的餐桌》、圖右為蔣經國玉香宴、菜單形式



國宴菜單的轉變 從鋪張到簡樸

李登輝年代

吃得更鋪張奢華。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，視覺效果上更加金璧輝煌。

飲食風格

台灣經濟起飛，財政寬裕，國宴花得起錢，不單國宴次數很多，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，且是二兩以上的排翅、鴨蛋大的麻鮑以及半隻龍蝦，而菜式往往多達十道菜式，包括：龍蝦沙拉、高湯大排翅、水晶包、花捲、黃燜鮮麻鮑、翡翠玉帶子、冬筍嫩豆苗、黑胡椒牛排、玫瑰石斑塊、美點雙輝、寶島鮮果。

節錄自：《大人們的餐桌》、圖右為李登輝時期菜色、菜單形式



國宴菜單的轉變 從鋪張到簡樸

陳水扁時期

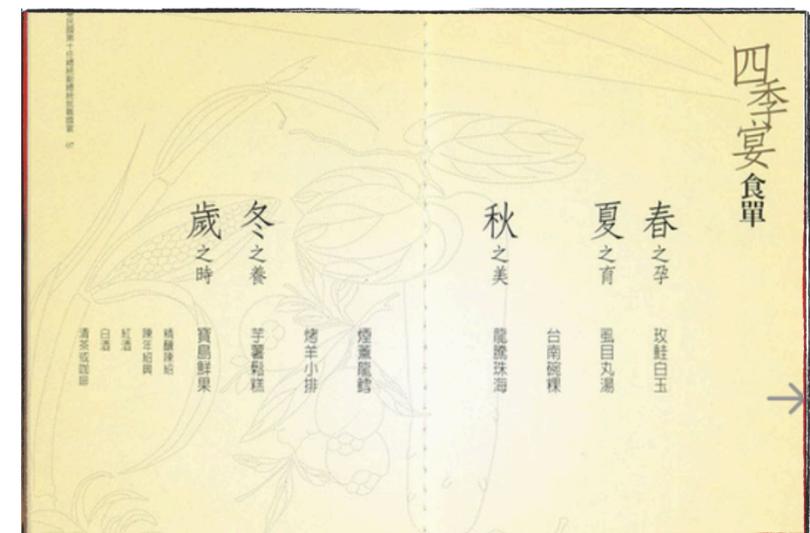
藝術家設計國宴菜單，務求讓人耳目一新，最後做出了金碧輝煌、以骨瓷碟為封面、層層疊疊的設計。



飲食風格

民主化的關係，不再著重名貴菜式，魚翅和鮑魚更因為保育原因，不再納入，龍蝦成了最高級的菜式。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意涵濃厚，強調平民化、本土化和族群意識，反映了阿扁的選票和支持基礎。陳水扁總統也致力將國宴舉辦在台北以外的各地，「辦桌做國宴」讓外賓有機會實地感受台灣的風土民情。

節錄自：《大人們的餐桌》、《台灣菜的文化史》、圖右為陳水扁時期菜色、菜單形式



國宴菜單的轉變 從鋪張到簡樸

蔡英文、賴清德時期

蔡英文時期菜單設計更簡單，幾乎只是白紙一張，沒有設計可言，最大特色反而是印上每道菜其食材的產地。

賴清德時期國宴選在地點選在台南舉辦，適逢府城400年，讓參與國宴的外賓與友人，體驗台南府城的文化淵源與在地風俗，進而展現台灣多元文化的魅力

飲食風格

蔡英文總統國宴桌上的食材，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。

賴總統國宴以「好料大員，有料台灣」為主題，以全台各縣市食材做出的八道主菜菜色，菜色理念融入「民主包容、族群融合、地方特色、綠色永續、傳統創新、展望國際」。

節錄自：《大人們的餐桌》、功夫食代、YAHOO新聞、LINE TODAY新聞

“



第十四任總統暨副總統就職專輯

國宴菜色



前菜 刺蔥帝豆、梅汁大甲芋頭、醋漬木耳蓮藕

食材 / 產地 / 生產者

- 刺蔥** 雲林縣 荊桐鄉 農友陳喆彥
- 芋頭** 臺中市 大甲區蔬菜產銷班第12班
- 木耳** 嘉義縣 旭嶺農場



第一道 福爾摩沙之春 (迎賓盤)

食材 / 產地 / 生產者

- 綠竹筍** 新北市 五股區蔬菜(綠竹筍)產銷班第9班吳國池
- 綠竹筍** 新北市 五股區蔬菜(綠竹筍)產銷班第9班吳國綱
- 綠竹筍** 臺南市 保證責任臺南市關廟果菜生產合作社
- 水蜜桃** 高雄市 那瑪夏區果樹產銷班第1班史永勝
- 水蜜桃** 高雄市 那瑪夏區果樹產銷班第1班孫榮顯
- 水蜜桃** 高雄市 那瑪夏區果樹產銷班第1班藍鴻章
- 水蜜桃** 高雄市 那瑪夏區芒果產銷班第4班
- 黑羽雞** 苗栗縣 標裕牧場



蔡英文總統、賴清德總統國宴菜單及菜色

國宴美食的文化符碼

過去國宴的舉辦地點限於總統府內、台北賓館與圓山大飯店，參加者除了友邦訪問團外，以外交使節、政府首長為主。報紙對於國宴內容也會有若干相關報導，但篇幅少，也不常為一般人討論關心。

國宴作為國家招待他國元首的正式場合，無論服裝、音樂、菜餚，都可做為重要符碼而被賦予特殊意涵。例如蔣介石擔任中華民國總統期間(1950-1975)，參加國宴的男性政府官員也常穿著中國傳統長袍馬褂，會場裝飾著中國古董、字畫，安排著演奏絲竹的國樂。第一道菜幾乎都是「梅花拼盤」，也就是排成梅花形狀的冷盤，以中華民國的「國花」。

國宴美食的文化符碼

2000年陳水扁當選以前，國宴與社會大眾關聯度低。1980、1990年代，國宴菜餚仍常使用燕窩、鮑魚、乳鴿等當時認為的高級食材，菜餚類型也大同小異，2000年政黨輪替，陳水扁當選總統後，國宴更被視為一重要的文化符號空間，國宴從食材、菜餚的選擇道菜單設計，都有很大改變，且被賦予新的政治意涵。

陳水扁當選後，為凸顯新政府為本土政權，菜單設計以「四季宴」詳細介紹使用的食材、花卉和食物的歷史，強調這些都是台灣本地的優良農產品。並且介紹了五位負責國宴的主廚。

小吃受到國宴青睞，大舉提升小吃地位。

- 台南小吃入菜：虱目魚丸湯與碗粿；族群融合：地方小吃食材混用：
- 芋頭與番薯：用芋頭象徵外省人、番薯象徵本省人，共同製成點心，作為二者和諧相處的寓意，亦將二者的隱喻意涵轉化為具體可食的食物，並賦予國宴新的角色，作為民眾情感的表現。

通力合作



分組想看看

獲得積分

米、糖
油、麵粉

想一道「奢華」或「平價」菜色的餐點
並思考要如何凸顯這道菜的特色
用菜名、出自哪裡的菜系、菜色介紹、
對這道菜的特殊情感.....
用解說的方式，讓他在「國宴」上展現
不凡風采

發想時間：10分鐘

發表時間：一組5分鐘，介紹端出的這道菜色內
涵。以及為什麼要端出這份料理。

分組想看看

評分標準

菜名 25%

e.g. 紅醬牡蠣鑲蛋
汁煎餅佐時蔬

菜色介紹 25%

e.g. 使用新鮮的
蠔、蔬菜(多用茼蒿)、雞蛋及太白粉芡水作成。是台灣著名的平民小吃。

為何提出菜色
25%

e.g. 蚵仔煎對你的
意義？
在記憶中扮演的角色？
或者在地的重要文化特徵？

出自哪裡 25%

簡介歷史、食材，
或在哪個地方特別有名。

發想時間

約10分鐘

發表時間

注意發表時間5分鐘

時間有限，超過時間不行唷

需要介紹1道菜

與你的組員討論這道菜色為什麼你們想讓它被大家享用

一份「奢華」，一份「平價」

你如何賦予它們「價值」？

謝謝聆聽

海青工商 公民科
吳書含老師

