



中华民国第16任总统、副总统就职国宴菜色：永续启航。图：中华文化总会提供

台湾菜的多元面貌

“基本上，我把国宴视为一个‘可以吃的国族论述文本’。”本次国宴顾问团成员之一、饮食作家蔡珠儿开宗明义，他们的任务，是设计一张能凸显台湾主体性的国宴菜单。

为了策划本次国宴，赖清德的就职典礼筹备小组“中华文化总会”首次集结台湾的饮食专家组成“国宴顾问团”。

成员大多是致力于推广或创作“当代台湾料理”的饮食从业者，如饮食作家高茱雯、蔡珠儿，米其林一星的精致台菜餐厅“山海楼”行政主厨蔡瑞郎、主厨萧胜章，以及专研台湾食材与原住民饮食文化的当代台湾菜餐厅 EMBERS 主厨郭庭玮等，他们与国宴执行团队台南“福尔摩沙游艇酒店”协力完成菜单。

这是过去总统就职国宴不曾发生的事，中华文化总会秘书长李厚庆解释，过往的国宴，多为执行饭店开出菜色后，由总统就职小组提供意见微调，“没有太多论述的成份在里头。”然而，国宴菜单具有象征意义，不只代表台湾的料理知识与技术，更关乎台湾的定位与形象，因此萌生号召顾问团的想法，“我们想创造一个属于台湾人的国宴。”

如何设计一张让每个台湾人都有共鸣的国宴菜单？顾问团最终拍板，国宴从“五大族群”出发，原因是它不仅反映台湾的政治板块，同时也构成台湾菜的多元面貌。



中华民国第16任总统、副总统就职国宴菜色：在地扎根。图：中华文化总会提供

高棻雯解释，“五大族群”的概念，以1980年代末期作为台湾主体论述的“四大族群”为基础。当时的四大族群，首先是“原住民”，指17世纪前就定居在台湾的南岛民族，现有16族；再来是“闽南人”、“客家人”，泛指17至19世纪迁徙至台湾的福建、广东移民后代；以及“外省人”，即二战后初期来台的大陆移民。

而1990年代后，台湾与东南亚的跨国婚姻渐多，东南亚新住民与子女（新二代）人口遽增。新住民族群若不分国籍视为一体，已超越原住民成第四大族群。纳入新住民的“五大族群”论述，也在台湾形成当代的国族共识。

“台湾菜，也可说是这各族群吃的食物的总和。”高棻雯表示，台湾历史上的不同时期，有不同族群带来各自的饮食文化，这些“族群菜”如何在岛上混血、在地化，定义了台湾菜的样态。换句话说，当代台湾菜的论述，已不再只是小吃，甚至也不仅止于闽粤脉络浓厚的“传统台菜”，而是更宽广、多元，而混融的风味版图。

例如国宴的第一道当季蔬菜拼盘，即忠于五大族群的群像。

第二道更是有过之而无不及。长白瓷盘由左至右，分别是五大族群代表的小吃，有象征“外省人”的绍兴酒醉鸡，“客家人”以艾草与糯米粉制成的艾粿（亦称草仔粿），“新住民”源于东南亚地区的酸辣虾；“原住民”排湾族的传统节庆食物吉拿富；以及，代表“闽南人”、同时也是赖清德家乡台北万里的甜品地瓜金桔卷。



梅花拼盘，民国51年总统蒋介石总统国宴菜色。摄：唐佐欣/端传媒



手磨杏仁茶佐金鱼饺：手工捏制出栩栩如生的流沙金鱼饺，搭配手磨杏仁，是民国51年蒋介石总统国宴菜色。摄：唐佐欣/端传媒



羊肚菌菊花绣球汤：师傅于1分30秒内纵横交错各108刀，共11664条细丝，让嫩豆腐呈现如菊花盛开般的美感。摄：唐佐欣/端传媒



圆山大饭店金龙餐厅国宴主厨许耀光。摄：唐佐欣/端传媒

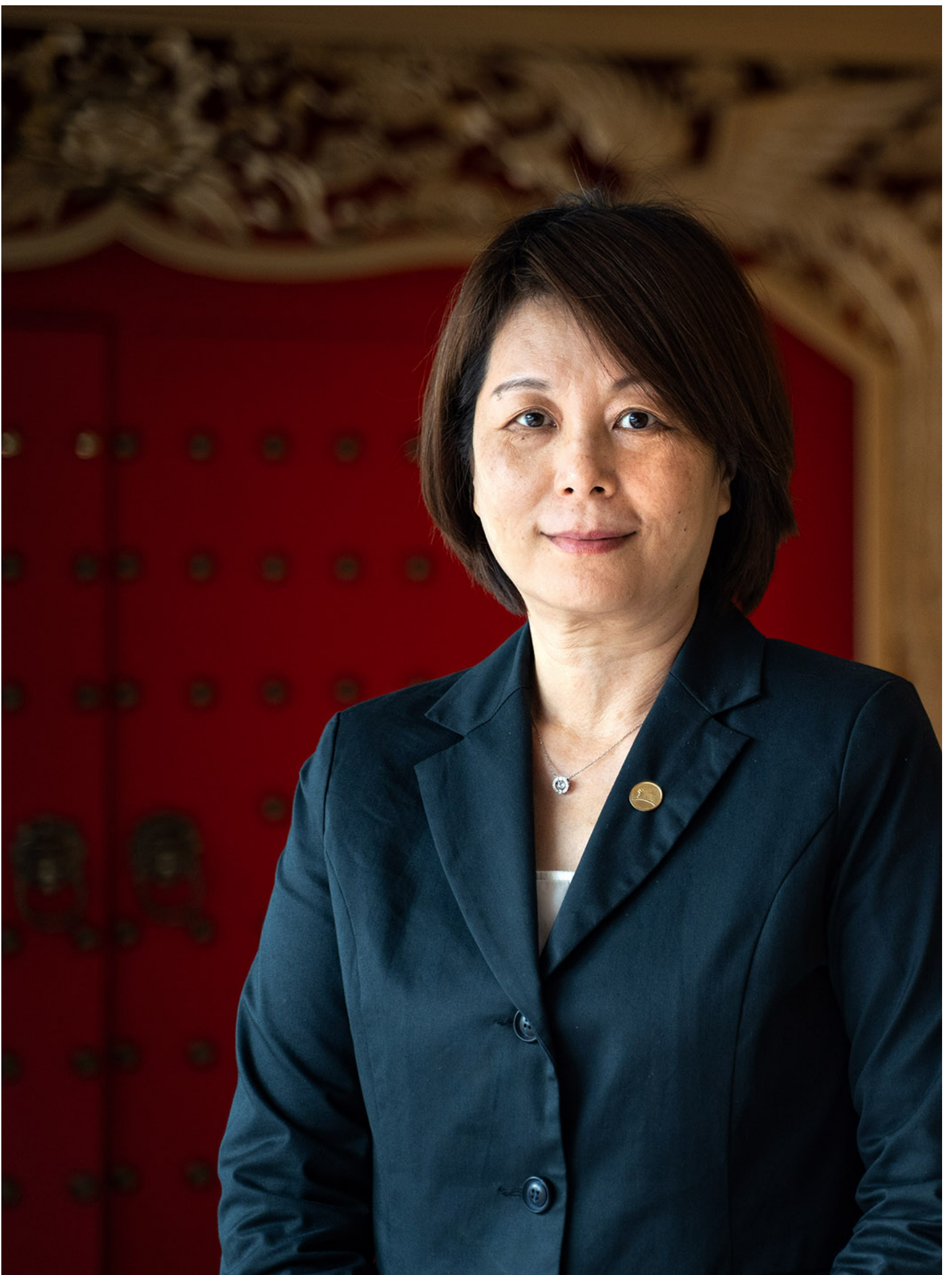
国菜的典范转移

赖清德的国宴菜单展现了定锚台湾“国菜”的野心。相对之下，台湾过去历届总统就职国宴，则未曾有相关论述，甚至，在2000年以前，台湾菜甚至不在国宴的餐桌上。

在蒋氏父子掌政的威权时期，台湾菜只被视为一种地方菜（非国族菜），就像上海菜或川菜，但地位更低。蒋介石的国宴有中、西二式“梅花宴”，中式以混合川菜与淮扬菜口味与“川扬菜”为主，不见台湾菜，一来，与蒋介石的江浙籍贯有关，二来，“淮扬菜”刀工精细、口味清淡雅致，适合宴客，其迄今仍是中国主流的国宴菜。

国立台湾师范大学的饮食历史学家陈玉箴在著作《“台湾菜”的文化史：食物消费中的国家体现》也曾写道，1950年代台湾，政治上处在戒严与思想箝制，文化上强调中国的正统性，饮食亦同。

除了菜式依循传统中国饮食文化，统筹国宴的单位也限于台北圆山大饭店。它是国民党政府设立，于1973年竣工，以接待外国贵宾为主要功能的饭店。建筑外观采用古代中国宫殿形式，提供的国宴也被认为是高级中国菜的象征。



圆山大饭店执行副总经理陈恺璜。摄：唐佐欣/端传媒

圆山大饭店至今仍保留蒋介石“梅花宴”菜谱，复刻当年的国宴招牌菜色供宾客点菜。

圆山大饭店执行副总经理陈恺璜说，国宴，其实泛指国家元首接待国际贵宾的餐宴。早年两蒋时期属威权时代，并不存在“总统就职典礼”，国宴大多是宴请友邦元首；1990年，李登辉当选第八届中华民国总统，才首度举行总统就职国宴。

李登辉的就职国宴，正逢台湾经济起飞，国宴重视排场，崇尚精致高档的粤菜，大多端出鱼翅、鲍鱼等名贵干货，且是二两以上的排翅、鸭蛋大的麻鲍，呼应时代的品味背景。

直到2000年陈水扁当选总统，首度让小吃上国宴，在就职国宴端出台南的“碗粿”、“虱目鱼丸汤”，台湾菜才从外省政权观点的“地方菜”，提升至以台湾为主体的“国菜”层次。甚至在执政后，陈水扁还发起“国宴下乡”活动，在各县市轮流举行以地方小吃为主题的餐宴，让全台掀起本土美食风潮。



中华民国第16任总统、副总统就职国宴菜色：南国酱卤。图：中华文化总会提供

国菜中的“族群”菜色

其实，“国菜”的典范转移（国宴由川扬、粤菜等中菜菜式，转向台湾菜色），与1990年代后“本土化运动”高度相关，这是台湾民主发展的重要时期。90年代初“四大族群”概念确立后，也促进“族群菜”的研究与论述。

举例来说，台湾分别在1996年、2001年成立原住民委员会、客家委员会，这些组织展开大量的食谱、饮食文化书写，也在各项活动端出具族群特色的食物或菜肴——政治背景的转变，促成族群运动的遍地开花，实质影响了“族群菜”在台湾的兴起。

然而，“四大族群”是否能真正定义台湾内部的族群分类？也有不同声音。

陈玉箴便曾提醒，原住民、闽南人、客家人、外省人的四大族群分类，事实上隐含了政治的潜台词。

原因是，人类学特有的名词“族群”，本来意指享有共同的祖先、语言或文化，借此区别于他者的一群人。但现实是，台湾的四大族群并不符这项“族群”分类，举例来说，“外省人”其实包含中国多省份人士，在祖籍、语言、文化上都无一致性；“原住民”亦是16个原住民族的通称。



中华民国第16任总统、副总统就职国宴菜色：老菜弥新。图：中华文化总会提供

社会学者王甫也曾指出，四大族群的分类其实是一种意识形态的分类，区分不同历史时期产生的族群对立——如：原住民与汉人的区分、外省籍与本省籍的区分，以及本省内部的闽南与客家之分。

而如今新增的第五大族群“新住民”（指1987年后所有透过婚姻、移民来台人士的统称），同样是用以区别出移民族群的术语，范围甚至涵盖来自中国大陆、香港、马来西亚、越南、菲律宾等地的境外人士，异质性甚高。

但这一套意识形态的群体分类仍深深地根植台湾社会，包括后来马英九、蔡英文的就职国宴，皆运用了这套政治论述下“族群菜色”，强化国宴中台湾菜的“国菜”想像。

例如2012年，马英九的总统就职晚宴菜单，端出“客家桔酱龙虾”，以新竹北埔的客家桔酱，搭配东北角沿海的龙虾；甜点佐餐饮也选用东方美人茶，皆为客家人的代表性饮食。

2016年，蔡英文的总统就职国宴菜单，除了有“客家炒板条”，冷盘中的一道“刺楸帝豆”，使用了原住民族的传统食材刺楸、帝王豆；主菜“炉烤快乐猪”也同时以原住民常用的香料“马告”，与客家桔酱作为佐酱，意在比喻台湾各族群间的融合。

不过陈玉箴也不讳言，“四大族群”的论述目的是强调台湾与中国为截然不同的政治实体，这使得与汉族脉络不同、南岛语系的台湾原住民（即便人口仅约占2%），在台湾国族叙事上扮演关键地位。



中华民国第16任总统、副总统就职国宴菜色：原味纯粹。图：中华文化总会提供

族群菜色的本质

但讽刺的是，原住民的实质处境却处于边缘位置，极少重视保存原住民文化。此种“关键但边缘”的状态，不仅出现在原住民的政治地位，也发生在原住民菜在“台湾菜”的论述之中，例如在台湾饮食文化的具体介绍中，几乎不会提到任何原住民菜肴或饮食要素，而归归汉人传统饮食的介绍。

顾问团成员之一、专研原住民饮食文化的主厨郭庭玮也说，过去国宴以使用刺楸、马告等食材来象征原住民族群，“我认为这踩到了一种禁忌。因为，没有单一一种食材能代表一个族群”，例如亚洲各国亦有栽种刺楸、马告，“能够代表一个族群独特性的，是他们使用食材的方式，也就是料理与风味。”

他举例，刺楸在阿美族、泰雅族的料理应用上，主要有两类，一是蒸鱼，先将鲜鱼杀青、片开，再取刺楸叶填塞后蒸熟，赋予鱼肉一抹刺楸的鲜香；二是煮汤，可替汤头提味，增添特殊的野味。

这也是本次国宴菜“刺楸生态鱼”的概念原型。郭庭玮使用嘉义生态养殖的永续鱼种“黄锡鲷”，搭配了刺楸酱汁，淡绿色的底酱为澎湖丁香鱼、刺楸籽煸香后，加入乳清乳化而成；亮绿色的油点则是以刺楸叶萃取来的风味油，是一道致敬传统、兼用现代料理技法的当代原住民料理。

蔡珠儿说，国宴顾问团在构思一道菜色时，必须先理清一道族群菜色的本质，“所谓的代表性，不是单纯拿一个 icon 来使用，而是还原一道料理的语汇。”若料理见树不见林，就只是文化挪用（Cultural Appropriation）、敷衍了事。

刺楸鱼之外的另一例证，是五大族群代表小吃中的“吉拿富”，郭庭玮循排湾族传统制程，将猪五花、干芋头粉拌炒成馅，填入蒸透的小米，最后关键手续是以“假酸浆叶”包卷成粽。由于台北的假酸浆叶不好取得，他还向台北植物园申请特许，亲自采摘新鲜的假酸浆叶为了做出正统的吉拿富。

相同的态度也用于制作象征东南亚新住民的“酸辣虾”。酸辣酱汁是常见于南洋地区的风味，各地都有独特的配方，郭庭玮取鱼露为基底，加入台湾的梅尔柠檬汁、姜、蒜、辣椒与香茅等，另以虾壳、虾头熬煮虾浆，作为鲜虾的蘸酱，费工又讲究。



2024年5月20日，总统赖清德出席第16任总统副总统就职国宴。图：总统府提供

当代台湾菜与台湾菜运动

但真正令赖清德国宴别开生面的，除了菜单深化国族论述、呈现各族群菜的精髓外，还有一个不可忽视的因素：对于台湾菜，更精致化、现代化的诠释。

前述的“刺葱生态鱼”即是一例。国宴团队将部落传统的刺葱鱼汤重新解构，以精准火候煎炙鱼身，锁住鲜甜肉汁，再转化汤水为酱汁，浓缩山林野香。还有另一道国宴菜“竹笋菜脯鸡汤”，一般寻常客家小馆多以粗剁的带骨鸡块来炖汤，但国宴也改道而行，先手切鸡腿肉、揉入荸荠，用福菜巧手包扎成一颗典雅的“珠鸡福袋”，再与老菜脯同炖，让家常菜的形象脱胎换骨。

这类以族群菜为基础，赋予其新形式、新观点的料理，在台湾被称为“当代台湾菜”，现在更形成一股新的饮食风潮。这也反映在本届的总统国宴餐桌。

当代台湾菜开始流行，关键原因之一是台湾的餐饮人才赴海外学习者众，返台后开设自己的餐厅，带回具有国际水平的料理技术、美感，延续海外经验并结合在地风。他们进一步提出台湾菜在料理表现的未来，也进一步刺激台湾菜再进化。

追溯这一波当代台湾菜运动，郭庭玮认为，始于十年前。

2014年是台湾餐饮业的高光时刻，台湾法餐主厨陈岚舒在当年获“亚洲50最佳餐厅”（The World's 50 Best Restaurants）选为首届“亚洲最佳女主厨”；同年，在新加坡发展的米其林星厨江振诚也宣布回台开设餐厅“RAW”（现为台湾米其林二星餐厅），并在台湾举办“台湾味论坛”，是首次正式地、针对“台湾味”开启讨论滥觞。

这场运动的两大主轴，一是提升台湾食材的地位，越来越多台湾料理人走入产地，挖掘在地优质食材，如宜兰三星葱、澎湖现流渔获或本土禽畜品种等，不再迷信舶来品；二是转化台湾的族群菜系、传统饮食文化，让料理的型态与风味更当代。



中华民国第16任总统、副总统就职国宴菜色：百年飘香。图：中华文化总会提供

2018年，国际餐饮评鉴《米其林指南》登陆台湾后，也有推波助澜之效。该评鉴设有海内外米其林评审员（俗称秘密客），在台湾探索兼具本土特色与国际水准的餐厅，让更多当代台湾餐厅被看见，也令台湾菜迈出精致化的步伐。

例如米其林一星的手工台菜餐厅“山海楼”，即是复刻1930年代酒楼菜，餐厅向日治时期大稻埕的高级台菜饭店“蓬莱阁”师傅黄德兴取经，学习其闽式老菜，融入现代化服务，是目前精致化台菜的代表之一；原住民主厨彭天恩（鲁凯族人），历经法式餐厅训练后，也在屏东家乡开设的精致烧烤餐厅“AKAME”，至今仍是南台湾最难订位的餐厅之一；去年，台湾更出现首家米其林三星的时尚台湾菜餐厅“Tairroir 态芮”。

当代台湾菜的摩登盘饰、现代摆盘，乍看是偏向西餐形式，但高茱雯补充解释，现代西餐（奠基于法国料理）的烹饪技巧、菜单编排、上菜方式，甚至外场服务，现已是全世界的共通语言。更重要的是，这样的国际语汇传到各地后，也会产生在地化，例如西班牙的分子厨艺、北欧的新北欧料理皆然——当代台湾菜也在发生一样的反动。

郭庭玮说，在十年前，这些具有“融合”（fusion）色彩的台湾菜，曾被一视同仁地、以俗滥的“创意料理”称呼；然而，随著大众对精致餐饮的意识提升，“大家会知道，我们这不只是叫创意，而是叫‘温故知新’。”

饮食离不开政治，这是他多年来身为台湾厨师的体悟——“你每天做的菜都是一个政治问题。为什么？因为你需要被定义啊。”但郭庭玮也话锋一转，“可是经历这过程，你才发现，原来台湾菜的核心，其实是一种文化的认同。”



中华民国第16任总统、副总统就职国宴菜色：客韵陈厚。图：中华文化总会提供

时代下的台湾菜

前仆后继的餐饮后浪，潜移默化地改变著台湾菜的风貌，如今，也在国宴上开花结果。

“台湾经常在过去纠结，有政治的、国族的、民族性的，这是台湾的特色。我们永远停留在过去，却没有人讨论未来。”郭庭玮说，人们应该更去想像、期待，属于台湾的未来。

“台湾菜还处在一个变动、making 的过程。”蔡珠儿形容，它就像一个每天很活泼、努力长肌肉的青少年，吸收外界给予的动能。而本次国宴，正想把这份时代感、台湾菜的当代意识，诠释在国宴菜单。

“以前台湾菜被认为是中国八大菜系的一个分支。但现在的我认为，那个顺序应该是颠倒过来的，台湾菜在上位，中菜、外省菜只是其中一个分支，而且还有很多、很多不同的菜式在岛上并存著。”高棻雯说。

相对于中国，或韩国、泰国是挟著国家之力，制定国菜菜谱，向外输出其饮食文化品牌；台湾菜正走向一个截然不同的道路，伴随著数十年来的民主、本土化运动，由下而上、阐述属于这座岛屿的料理文化与菜系板块。

一位参与国宴筹备的幕僚随口提及，今年就职国宴，竟意外地令他想起，1998年李登辉拉著马英九的手喊著“新台湾人”的历史时刻。而日月如梭，这场国宴似乎亦透过料理，见证一代“新台湾菜”的诞生。



中华民国第16任总统、副总统就职国宴菜色：国际之光。图：中华文化总会提供

[#国族认同](#) [#饮食](#) [#文化与饮食](#) [#赖清德](#) [#台湾](#)

本刊载内容版权为端传媒或相关单位所有，未经[端传媒编辑部](#)授权，请勿转载或复制，否则即为侵权。