從小吃到國宴

文／蔡昇璋（國立臺北教育大學台灣文化研究所兼任助理教授）

臺灣小吃，經過不同時期、不同移民匯聚融合而成，蘊含臺灣文化、庶民生活與在地特色。想要認識臺灣，小吃自然成為最接地氣、最道地的方法。

臺灣小吃被賦予代表臺灣在地的特色美食，融合不同歷史文化、族群、產業與地方特色的庶民小吃，是如何登上廟堂國宴？

什麼是國宴？

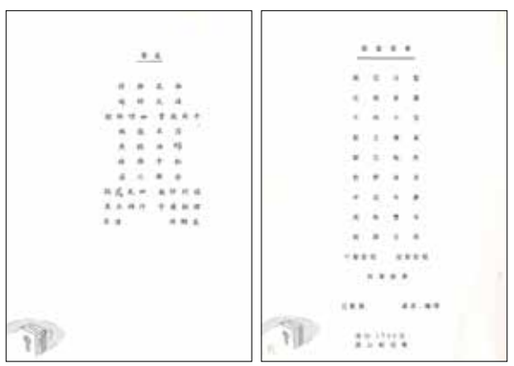
一般人常誤以為總統的宴會，就是國宴，但其實只有在「國是訪問」（State Visit），國家元首款待來訪友邦元首的正式宴會，才叫「國宴」（State Banquet），會以隆重的方式進行，有嚴謹的儀節與精緻菜餚，再加上樂團現場演奏，舉辦地點大多在總統府大禮堂或臺北市的大飯店；但此又與所謂「總統就職」國宴不同，在宴會規模、受邀對象及舉辦時間上，均有所不同。

外交部曾於1958年訂定《接待訪華外賓暫行辦法草案》，草案中將宴請訪華外賓分為國宴、公宴與官宴，才開始對於「國宴」有了明確定義與規範。

國宴菜單的轉變

蔣介石擔任總統期間，國宴在整體上主要彰顯中國特色，以及所欲代表的中國正統政權。形式上，可分為中式、西式兩種，中式宴席以川菜、揚菜為主，如黃燜嫩雞、東坡肉，點心則常見北京或江浙甜點。

過去，一般認為蔣經國時期崇尚儉樸，甚至出現國宴場合有五菜一湯的「梅花餐」傳言。但如果以1981年哥斯大黎加總統卡拉索來臺訪問的國宴菜單：「梅花特拚、通天排翅、牛肉燒賣、咖哩酥餃、翡翠龍蝦、蠔油鮑魚、松子雞球、金銀三菇、揚州炒飯、四色花點、櫻桃蓮子、什錦水果、花雕酒和清茶」，以及1985年哥國孟赫總統來訪國宴菜單「雞汁官燕、素食蒸餃、四喜燒賣、豆鼓龍蝦、乾燒鮑魚、八寶乳鴿、煙燻鯧魚、棗泥菊花、蓮子櫻桃、什錦水果、花雕酒和清茶」來看，為了國家的面子與裡子，有魚翅、燕窩、鮑魚和龍蝦等名貴食材，雖一點都不儉樸，卻也不足為奇。



▲ 1981 年蔣經國總統國宴菜單（左）；1989 年李登輝總統國宴菜單（右）。（資料來源／國家發展委員會檔案管理局）

國宴菜色主要還是會依每位總統各自偏好而有所不同；另外，亦須考量到外賓口味與特殊的飲食習慣。有人曾說，李登輝前總統「不但懂得吃，也很能吃」，因此在國宴菜色中，不乏魚翅、龍蝦、鮑魚等名貴菜式，菜系則是以粵菜和海鮮為主。

總的來說，兩蔣與李登輝時期國宴菜系都是傳統中國飲食文化，臺灣小吃與在地飲食文化仍難登國宴廟堂之上。

2000年政黨輪替，陳水扁當選總統後，為求展現新時代、新風氣，就職國宴從菜單、食材、菜色的選擇與設計等，都有很大改變。此時期不再著重名貴的中式菜色，魚翅和鮑魚則因保育因素不再列入國宴菜單；更重要且具實質意義的是，將臺南小吃虱目魚丸湯與碗粿納入就職國宴中，並以芋頭、番薯象徵族群融合。國宴開始由傳統中式風味，轉變成本土在地風味，臺灣地方小吃也首次出現在總統就職國宴中。

「在地化」的國宴

2008年，政黨再度輪替，馬英九時代登場，總統就職國宴菜單變得更平民化，菜色亦更「在地化」。國宴菜單中沒有任何名貴食材，有的是澎湖土魠魚、鮮蝦、花枝等海鮮，高雄甲仙芋頭、地瓜，臺南放山雞，臺東南瓜、花蓮百合，東港櫻花蝦，屏東龍膽石斑，旗山木瓜、臺東西瓜、高樹鳳梨、枋山芒果等南部及東臺灣在地食材。2012年馬英九連任，進一步將就職國宴食材擴及全臺各地，如宜蘭三星櫻桃鴨、雲林口湖烏魚子、南投茭白筍、新竹東方美人茶、客家桔醬、九份芋圓、綠豆椪等，結合臺灣小吃與在地食材，更精緻化的搬上國宴殿堂。

2016年，蔡英文當選第十四任中華民國總統，就職國宴在臺北萬豪酒店舉行。國宴菜單與食材延續「本土化」、「在地化」方向，除各地食蔬、畜產、海鮮之外，加入深具原住民風味的刺蔥與馬告等食材，並增加了雲林古坑咖啡、臺灣在地生產的紅白酒，連代表客家的炒粄條也正式登上國宴，同時將生產履歷完整印在菜單上。

總之，從蔣介石到蔡英文，菜色從高檔名貴食材走向在地、當令，菜式也由傳統中式變為臺式。臺灣庶民地方小吃從難登大雅之堂，變成國宴主流，除代表本土化與在地化外，蘊含從威權走向自由民主的艱辛過程，更揉合了這塊土地的臺灣味與臺灣文化。

◀▲第十四任總統、副總統就職國宴（左）；客家炒粄條正式登上國宴（右）。（資料來源／中華民國統府網頁）