



深度

大坂G20会议饮食：国宴是宣传执政理念的一种方式

从菜单的食材来源和料理手法来看日本人如何实践地方性特色与里山的核心价值和永续发展。

特约撰稿人 萧秀琴 发自台湾 | 2019-08-25



G20领导人会议选择在大阪召开，不断被强调的城市魅力最重要的就是食物的吸引力。摄：Metin Aktas/Anadolu Agency/Getty Images

法国总统马克龙前往大坂G20之前，先飞到了东京和日本首相安倍晋三见面，安倍带他们夫妻到表参道的“うかい亭”吃铁板烧，这家店因为美国总统特朗普夫妻也被招待去过而声名大作，相对于他们第二天的目的地，有“天下厨房”之称的大坂，以接近西式的日本洋食铁板烧先开开胃，接着“吃倒在大坂”（谚语：京の着倒れ、大坂の食い倒れ），再去体验大坂传统的“粉味”（面粉类食物）真可谓尽情享受和风情调，不失为好的行程安排。

帝都与历史名城，后者往往更能窥探民族的性格，大坂是战国名将丰臣秀吉的城市，在大部分的日本历史英雄人物都呈现一种悲壮的面孔之下，这位曾经侵略过朝鲜半岛对明朝开战的战国武将，有着华丽浮夸的形象，记载中以黄金雕饰而金碧辉煌的大坂城，都是因为这位灵巧机谋的猴子（秀吉的绰号），城郭虽然曾经毁于一旦，但后人重建的大坂城甚至更为宏伟。而这一次G20的领导人被安排在城门前面拍大合照，据报载一到大坂就先大宴韩侨的文在寅有所抵触。

大部分描述大坂人的特质都形容是幽默风趣，这个印象也是秀吉在戏剧上的形象，戏剧里描述奸巧的大坂商人如是，更传神的是有位熟悉日本史的朋友笑谈，战国时代关东军团的对话都是“敬祝武运长久，相见於靖国神社、七生报国”，关西军团的对话却往往“保重身体啊，别太拚了，吃饱睡饱再上”。大坂人的务实作风可见一般，并从近畿的织田信长那里学到很多接受新事物的胸怀。一则历史事件的描述是这样的，大坂商人的关西军在帮关东军打诺门罕日苏战争（1939年）就很乐于发战争财，趁机什么生意都做、请病假什么来，就是不去打仗。

不论在传统或是人情上，莫说关东、关西各自呈现不同的风情，日本在打造符合国际潮流的进步思想——“世界永续发展”的面貌时，也各自提出不同的前提。相较于2020年的东京奥运的气候变迁、劳动人权、运用新科技的议题，象征关西枢纽的最大商业城市大坂，则凸显日本特质如何可持续性的发展并与他者融合。

大坂除了代表关西在6月26～29日召开的G20世界主要工业国家的大型会议，以及确定2025年在人工岛梦洲举办的第三次大坂博览会（大坂在1903和1970已举办过世界博览会），透过大型活动呈现的城市面貌与强调主体性，一直是世界大城时兴的风潮。



G20的领导人被安排在城门前拍大合照。摄：Pool via Tomohiro Ohsumi/AFP/Getty Images

G20领导人会议选择在大坂召开，不断被强调的城市魅力最重要的就是食物的吸引力，这一点在2013年“和食”成为联合国无形文化遗产以来，可以说是第一次正式向世人展现和食的魅力，因此，强调取材自“地元”（本土性）与“里山”（浅山村落）的可持续性发展的美食。再来看他们争取2015年世界博览会提出的概念——“设计生命闪耀的未来社会”，想像人类如何利用“共创”（Co- Creation），认同彼此的多样性，让每个独立的个体都能朝可持续性发展的目标做出贡献。

G20会议最盛大的主场虽然是在大坂，但是从2019年起以G20名义召开的会议，都选择避开东京在日本各地方展开，尤其是以关西为主体，强调大坂是关西门户的特质不容忽视。另一方面传达日本想要透过这场连续性活动，将日本的地方独有的特质呈现在世人眼中。尤其，大坂城的商业特质与饮食娱乐的特性在被突显出来，在大型会议之前，先在兵库县的淡路岛举办了G20参与国的“第一届世界料理王大赛”与“第九届世界美食大会”。

日本是重视渊源的国家，包含了历史和地理，而且不止是国家民族史，对于个人、物件等微物史更是不厌其烦一再的述说、叙事，是为了厘清盘根错节也传达保存微小心意的慎重，对于这样的民族性格很令人动容。

在看菜单之前，必须先介绍晚宴的料理团队以及负责人辻芳树，这位出身自餐饮世家的料理人，2000年在冲绳举办G8时就已带领团队负责过国宴级的料理，不但是知名厨艺学校与食品公司的负责人，也是定义和食文化的代表人。

这位1964年出生于大坂的本地人，1993年担任辻调理师专门学校的校长，并成为辻调集团学校的最高负责人，目前仍是日本农林水产省厨师彰显制度审查委员，及“和食”联合国教会无形文化遗产登录检讨委员，他的著作中文版有《和食力：日本料理跻身美食世界文化遗产的幕后秘密》、《日本料理，原来如此：美味又不失礼的日本料理全知识》。

辻芳树无疑是当代日本餐饮界的指标性人物，他指出，G20会议期间所有餐会的主题都在传达“永续发展和美食融合”作为提供“日本料理的世界基准”，核心思想在于“季节递嬗”，日本料理能和自然共生、和谐作用，最能体验季节感。他说，虽然很多文化都有时序的概念，但是日本饮食对于感受季节的意识，体会节气的愉悦感，是日本文化中独有的特质。

为了传达这种精神，在主导此次G20的委员会以“日本八重奏”为名，在会场各处摆放八种随手可拿的小点心，用日式插花妆点传达日本饮食风情。辻芳树也指出，会议期间在大坂凯悦的咖啡厅，准备了3种日式甜点和12种西式甜点。特别是日式和果子很对应素食主义者，在枯山水上摆放日式传统点心，以红白为底、饰以夏季的枫叶，果子馅是抹茶与柚子。

回到“里山”概念，这次日本提供了一份伴手礼清单，其中以环境省2015年推的“里山500选”为主，会议期间的餐会食材，也以这个概念来选购。日本自G20会议之后，紧接著有东奥、大坂博览会等各种推销日本的大型国际活动，推广地方也成为主轴之一。

以菜单的食材来源和料理手法来看日本人如何实践地方性特色与里山的核心价值“生物多样性”，以及永续发展最好不过，选其中有几样来说明。

地方性特色，从菜单上强调产地、标上产区，不仅是饮品类的酒、茶、果汁饮料，其中大坂府的产地特别被标出来，其中有个名词“难波”、“速浪”日文的发音都是なにわ（naniwa），在28日午餐会中的“难波赤点石斑”和晚宴中为清真教徒所做的“速浪黑毛和牛砂锅”，难波和速浪都是大坂的古名，大坂是明治维新（1868年）之后才使用的名字，大坂港原来名字称难波港，日本小说家出生于大坂的山崎丰子，作品多以大坂为场景，有多部被改编为电视剧，其中《白色巨塔》中的医学大学就称为“速浪大学”，速浪有个神话般的传说是神武天皇乘着舟驶向港湾，风浪大作且急因此命名“速浪”。



大阪将在2025年在人工岛梦洲举办的第三次大阪博览会。摄：Tomohiro Ohsumi/Getty Images

不只是以历史名词来命名，大坂有名的历史五蔬果中的茄子在会议期间的每一份菜单上都会出现，伴手礼中的酱茄子也是名物，其中摄津的鸟饲和泉州水茄子，前者是知名战场，战国时代关西军丰田家与关东军德川家的决定性战役夏之阵的古战场，现在是里山倡议的示范区，至于泉州水茄子则是新兴的热门品种，甚至被拿来开发做保养品。

从下面的午餐工作会菜单和盛大的晚宴菜单来看，不止产区在大坂府被强调，其他地方像京都茂贺茄子，晚宴主菜但马牛，但马牛是指黑毛和牛的三个品种之一，而只有在兵库县出生、养殖、屠宰的但马牛才能被称为神户牛肉，这一次也出现在菜单上。

至于里山强调的生物多样性，我倒觉得可以从大坂的农政单位推行的里山地区植栽小农多样化，以及这次菜单的书写将料理法也一并叙事的方式可以看出用心。

例如，十六谷米、花卉香草沙拉、生菜沙拉和温沙拉（煮过的蔬菜）一起佐餐，每一道料理都将近10种以及更多的食材，用繁复的工序的呈现，对应于强调里山概念中的生物多样性，融合各种生命情调，展现大自然的包容力。

工作午餐会菜单

场地：大坂国际展览中心6号馆

前菜：鲷鱼冷盘佐蔬菜、食用花卉与香草沙拉

主菜：丹波地鸡和鸡肉卷十六谷米烩饭、鲜花节瓜豆腐包佐金莲花、穗紫苏、抹茶盐的梅子风味酱

甜点：水果奶油、香蕉蛋糕、黄豆粉酥、德拉瓦葡萄羊羹

饮料：气泡酒、宫ノ下スパークリング

红酒：マスカットベリーA 深雪花（岩の原葡萄园）（新潟県）

不含酒精软性饮料苏打水、葡萄柚汁：ノセミネラルソーダ（能势酒造株式会社）（大坂府）+和歌山产ゆず果汁

不含酒精软性饮料茶：手焙り京番茶（株式会社中村藤吉本店）（京都府）

食材：

来自大坂府

前菜：南瓜、毛豆、圣女小蕃茄

主菜：豆腐、难波赤点石斑（荤食菜单）、德拉瓦葡萄羊羹

来自兵库县

主菜：丹波地鸡

其他县市

福岛县的米、爱媛县的嫩鲷鱼

大坂迎宾馆晚宴菜单

第一道：夏天到了

洋风玉米烤茶碗蒸铺紫苏甲壳类胶冻

第二道：前奏

海鳗和泉州水茄子椀（碗）

手球

山药和莲藕饼与多色根茎类，以藏圀利尻昆布与蔬菜高汤椀（碗）

第三道：风土

炸鮫鰯佐芝麻拌生熟蔬菜

夏祭

茂贺茄子的夏祭浴衣，味噌紫苏香

第四道：森林风景1

竹炭包烧但马牛细竹香佐麴发酵双色酱，有花椒香气的太阁牛蒡与十六谷米舞菇炊饭

森林风景2

炭烧甜菜根与太阁牛蒡与舞菇炊饭

甜点：日本夏季赠礼

白桃

茶果子：三种抹茶最中

替代方案：位素食者、清真教徒，替换无鱼肉的菜单

涂抹面包的河内鸭肉酱

速浪黑毛和牛砂锅

岩（芝麻酱由）为米香可丽饼

金太郎沙丁鱼烩大坂摄津鸟饲茄子

茂园花笠马铃薯

法式菊苣炸肉饼

泉州洋葱开胃面包

八尾毛豆塔

饮料

餐前酒：秋鹿一贯造纯米大吟釀（大坂府）

餐酒：

气泡酒：南部美人气泡清酒（岩手南部美人）

白酒：甲州2018（山梨胜沼）

日本酒：山廃纯米吟釀（福岛末广酒造）

红酒：KOBÉ WINE Benediction 2016（兵库县的神戸みのりの公社）

日本酒：秋鹿纯米大吟釀无滤过雫生原酒『入魂の一滴』”（大坂、原酒秋鹿3代目，奈良御所市高间一夫酒店）

无酒精饮料：

樱花茶—能势名水物语矿泉水（大坂能势酒造）

绿茶—“京都宇治碾茶（皇室蓝茶）

绿茶—釜炒り绿茶 炒香（宫崎制皇室蓝茶）

绿茶—玉露香焙棒茶（福岡制皇室蓝茶）

抹茶—青云抹茶（京都一保堂茶舗）

餐后酒：

渣酿白兰地—葡萄华35度德拉瓦葡萄（大坂カタシモワイナリー酒厂）

泡盛—琉球泡盛限定秘蔵酒かねやま20年贮藏（冲縄山川酒造）

从上面的菜单来看这一次的G20展现给世人的意义，甚至只看同为岛屿又热爱日本的香港与台湾人的启发，上面提到的但马牛出口最大的市场就是香港，香港人买日本物产的极致

是只买精品，像是一颗3000元以上的熊本晚白柚，海外市场也只有香港水果店可以买到，更别说把日本当做走“灶咖”（厨房）的台湾人。

台湾和日本除了在政治文化上有深厚的渊源，在地理上是更是以多山、地势险峻的岛屿形似，而台湾自日本时代以来，习惯自日本取经，很多政策都取法日本，今年（2019）最重要的地方政策“地方创生”就是移植日本的经验，在此之前，学习“里山”概念已有多年，也有一些成效。

在台湾，所谓里山精神可用东华大学李光中教授的五個观点说清楚一、保全土地健康，二、活用自然资源；三、发扬农村/原住民部落传统智慧；四、促进社区本位的群策群力；五、活络社群/经济。“里山(satoyama)”是指住家、村落、耕地、池塘、溪流与山丘等混和地景，这样的环境因为居民的合理运用，不仅提供了粮食、水源与生活物资，涵养在地文化，增加当地的生物多样性，并达到环境永续利用的目标，是公认的永续型社会生态生产地景。透过“里山倡议(satoyama initiative)”，联合国希望整理并建构世界各地的里山生活与环境管理模式，实践人与环境和谐共存的愿景。

在台湾成功的里山概念地景有林务局的水梯田，像是新北市金山八烟聚落、贡寮水梯田，这两个在山海交界的村落是很典型的代表。日本的里山也有浅山的意思，在台湾浅山的生物多样性被破坏得最严重的是苗栗地区的石虎已经剩下500余只，然而苗栗苑里的里山塾却是里山实践的代表作。

国宴是传达执政理念的一种方式，也是宣扬国情的时机，理解这样的场合也顺道了解自己与进步价值的距离。

如果你喜歡
就分享給更多人吧



热门头条

1. 早报：中国央视报导香港女子右眼受伤，引用假照片，“新闻”信源无可稽考
2. “你是香港人来买滤毒罐？”台湾防毒面具相关产品销量上升
3. 即时报道：机场集会大混乱 警察被围后拔枪 《环时》记者及疑似内地辅警被示威者踢打...
4. 818集会：民阵称逾170万人参与，警方数字为12万8千人，示威者最后和平散去
5. 纪羽舟：齐上齐落之前，负责任地检讨813机场“事变”
6. 早报：Twitter、Facebook 关停大量来自中国政府、诋毁香港运动的水军帐号
7. 国际媒体如何报道香港街头抗议运动？
8. 揭仲：解放军进香港“维稳治乱”的设想和代价
9. “香港之路”：港铁三线市民手拉手成人链 黑夜中照亮狮子山
10. 警方3小时记者会：承认有在示威现场乔装成不同人物，有使用过期催泪弹

编辑推荐

1. 信息战的虚与实：当台湾以“国安”之名，下架一个网站之后
2. “扫黑除恶”在扫除什么？法官、扫黑办主任和政法教师这样说
3. 泛突厥主义的尴尬，与土耳其的苍白中亚梦
4. 土耳其特色的经济危机：虔诚与民粹，成功与失败
5. 信息战的虚与实：沈伯洋不期而遇的战场
6. 寇延丁在宜兰：以农耕疗愈生命，但必须面对的是恐惧
7. 信息战的虚与实：我们和买粉专的“阿峰”聊了聊

8. 何为国，何为民？反修例运动外，大陆网民的政治参与
9. 揽炒、新冷战与颜色革命：历史十字路口的香港与北京
10. 818集会：民阵称逾170万人参与，警方数字为12万8千人，示威者最后和平散去

延伸阅读

张维中：谁是日本人？谁是外地人？入座一秒见真章

日本人天性习惯保持距离，无论是心理或生理上的，更遑论跟陌生人贴得太近这样的事。

令和时代的第一场日本皇室国宴给了美国：法式国宴与炉端烧小酌

退任的明仁天皇想提醒民众记住美国知日派的善意，和洋兼具的国宴五位杂陈。

张维中：便利商店告诉我们的事，米食大国为何远离米饭？

便利商店的产品间接反应出日本人饮食生活的改变，许多女性上班族会舍弃御饭团或传统饭盒，选择低糖低热量的产品。

Raw Food：Gee的厨房不开火

Gee “煮”的是 raw food，她的厨房里没有火。因为raw food 是不能以高於42°C温度处理食材，那跟吃草有什麼分别？

张维中：中日的《深夜食堂》，为什么一个让人生气，一个让人疗愈？

说到懂吃，华人不输日本人。然而华语电视剧很难成功用吃来疗愈观众，“补身”却忘了“补心”。