

## 第 6 章 淺嚐法國美食的文化饗宴

吳欣擘 同學

「美食帶來的喜悅完全不分年齡、不分地位、不分國籍、不分時代；這種喜悅可以跟其他喜悅相得益彰，而且當其他所有喜悅離我們而去的時候，只有它會留下來撫慰我們的心靈。」這是法國美食家尚－安泰姆·布西亞－薩瓦蘭(Jean-Anthelme Brillat-Savarin, 1755-1826)對法國美食的高度讚嘆，法國美食(gastronomie française)自古至今無論在法國當地甚或世界上其他地方一直享有舉足輕重的地位。而美食(gastronomie)這個詞彙其實就是有關腸胃肚子(gastro-／ventre)運作的標準(nomos-／norme)，如同法律有法典制度，美食亦有其飲用的秩序。

然而，料理(cuisine)與美食之間是否有差異呢？料理是將食材做成一道道佳餚，屬技術(technique)層面；美食是將做飯或料理作一番解釋與評論，屬學術(intellectual)層面，而對美食的評論雖屬學術層面，但因為品嚐(dégustation)是用五感去細細品味，完全主觀感受，是用餐者本身與佳餚美酒的互動關係，每個人的品味有所異同，亦無須評論孰優孰劣(阮若缺，2008)。最後，再以語言進行口述(ORALE)與書寫(ÉCRITE)評論，因此我們在一開始即須釐清。說到法國美食，必定談及它的組成要素：餐／一頓飯(repas)以及餐廳(restaurant)。

### 餐／一頓飯(repas)

法國人的美食餐(le repas gastronomique des français)不僅是法國式，最重要的是與人民的風土民情有關。2010年11月，法國人的美食餐已被評定為世界文化遺產(UNESCO)。其有資格列入世界文化遺產是因為以下四種特質：(一)遺產性(patrimoine)：強調法國家庭中的美食概念是代代相傳(桑希薇，2004)。(二)文化性(culturel)：法國飲食給人的文化想像為吃得好、喝得好，不僅法國人對其飲食文化有認同感(Martigny, 2010)，其他國家的人亦有一致看法，因此在其他國家我們會看到法式與當地飲食文化融合的概念，是取法式料理之長，強化當地料理，使做出的美食有加分之效。(三)非物質(immatériel)：美食概念是觸摸不到的非物質形式，屬於文化、精神層次。而當食材進入美食的殿堂，菜餚的實體與廚師對待食材的態度皆重要。以起司為例，在法國餐廳的廚房見習時，我們看見料理團隊各司其職，有專門的起司料理間，料理桌上的起司皆來自不同的原產地，像來自北法諾曼地且大眾接受度最高

的Camembert起司、來自Roquefort的山羊藍黴起司都有品質認證，廚師一點都不馬虎地處理起司的擺盤，認為每一頓飯都有其食用上的原則與藝術。(四)代表性(représentatif)：在世界文化遺產內的文化層面細分為一❶需保護或保留(à protéger ou à conserver)已經慢慢消失的文化，以及❷有代表性(représentatif)的文化。法國人的美食餐與保護或保留較無關係，但卻是有代表性的法國文化，甚至有人認為法國人照鏡子時只看得到法國美食，其重視飲食文化的程度可見一斑。

因此，當談論到享用法國餐時，有兩點重要的考量—

1. 思考與選擇(pensé/réfléchi et choisi)：法國人享用一頓飯必須事先思考過，而非突然做決定。不一定選用昂貴食材，而是適當的食材，於什麼地點採買，考量用餐者的口味等都必須事先思量過。好比說今天有台灣朋友到法國人家做客，第一道菜為了讓台灣朋友體驗法國美食，可以準備道地法式菜餚但選用台灣配料，如：花椒。在選擇上，價格非第一考量，打聽好餐廳特色、誰擔任主廚、預約餐廳與用餐時間等皆是選擇的考量。

2. 用餐順序與規定(ordonné/réglé)：

(1) 開胃酒(aperitif)與開胃菜(amuse-bouche)

開胃的餐前酒多是較溫和清爽的雞尾酒或白酒，而開胃菜是小量鹹食(salé)，用意在這逗出味覺，如：pain avec oeuf是一道鹹食蛋醬麵包。

(2) 前菜(entrée)

在前菜部分，冷盤與熱食皆可，可一道也可以是多道，但順序一定是先冷盤後熱食。前菜多是蔬菜與海鮮的搭配，如：生菜、青豆泥與豬肉的搭配。

(3) 主菜(plat principal)

主菜的順序是先魚(poisson)再肉(viande)，也可合在一起成為雙拼。

(4) 起司(fromage)

起司盤內有各種起司，擺盤講究味蕾的體驗，由右至左以逆時針方向依序是清淡到重口味，也注重食材與起司之間的搭配。<sup>1</sup>

(5) 甜點(dessert)與咖啡點心(mignardise)

餐後點心永遠與甜(sucre)畫上等號，份量比例小，另會提供與咖啡一同享用的額外小點心。現在的新趨勢是，賓客用完餐會移至另一空間，用咖啡、小點心、抽雪茄。

(6) 咖啡(café)

餐後咖啡的份量多以小咖啡杯為主，甜點與咖啡在份量比例上的減少是由於八零年代初期時，美食鑑賞會（dégustation）上的菜單流出而興起「美食小菜化」但菜色數量增加的現象（Poulain & Neirinck，2004）。

#### （7）餐後酒（digestif）

餐後酒即消化酒，多為烈酒。現今較少供應，多只有英國觀光客飲用。

法國人的美食餐其要領在於：從鹹到甜、從冷到熱、從淡到重以及從香料少到多（圖 6.1）。這樣一道換上一道的上菜程序，與法國大革命後專事貴族的主廚流亡於民間導致的宮廷料理民主化有關，為了繼續發揮廚藝，宮廷大廚陸續走入民間，不是進入中產階級家中擔任私家廚子，就是親自開設餐廳，於是餐館誕生了（Poulain & Neirinck，2004）。



圖 6.1

#### 餐廳（restaurant）

1789 年法國大革命發生前後，不只因為宮廷大廚走入民間，社會醞釀並產生了自由（liberté）、平等（égalité）、博愛（fraternité）的概念。於是，宮廷菜餚與用餐禮儀民主化（屬平等面）；普羅大眾可以選擇想用什麼餐點，與誰一起享用（屬自由面）；以及不僅僅愛護自己的餐館，也尊重鄰近社群（屬博愛面）。

在此之前，王公貴族的膳食服務極其重要，宮廷用餐禮儀有一定的規律與秩序，

如：用餐順序（由鹹到甜）、服務程序（約 6~7 次）、配餐等，還有「餐與餐具的搭配（一道菜一餐具）」與「一道菜餚大家享用」的宮廷膳食傳統。但法國大革命（1789 年）之後，因為要求平等，所以宮廷用餐禮儀不再只是貴族的專利，全國開始用平等的方式用餐，人人皆可享用國王餐點，這是法國飲食民主化的開端。

法國第一間餐廳(restaurant)是宮廷主廚安東尼·包維耶(Antoine Beauvilliers)經營的 Restaurant du Boeuf à la Mode<sup>2</sup> (du Roi)，在法國大革命前夕 1782 年於皇宮附近的黎希留街(rue de Richelieu)誕生。從餐廳整體空間可察覺到大革命所帶來的新觀念，但也仍保留部分宮廷文化，強調階級的藩籬已打破，人人皆可觸及貴族飲食生活，我們可以從這張餐廳舊照片<sup>3</sup> (圖 6.2) 發現：①優雅的宮廷式裝潢、②餐桌擺設和餐具的使用（叉子是隨著法王亨利二世的皇后凱薩琳·麥迪奇從佛羅倫斯引進法國）、③已有一人獨立位置的座位樣式（自由象徵）、④複製宮廷打扮的正式穿著、⑤餐廳成為有社交禮儀的社群場合（博愛象徵）、⑥侍者如有高度內涵的御膳侍從善於建議賓客搭餐用酒等等。

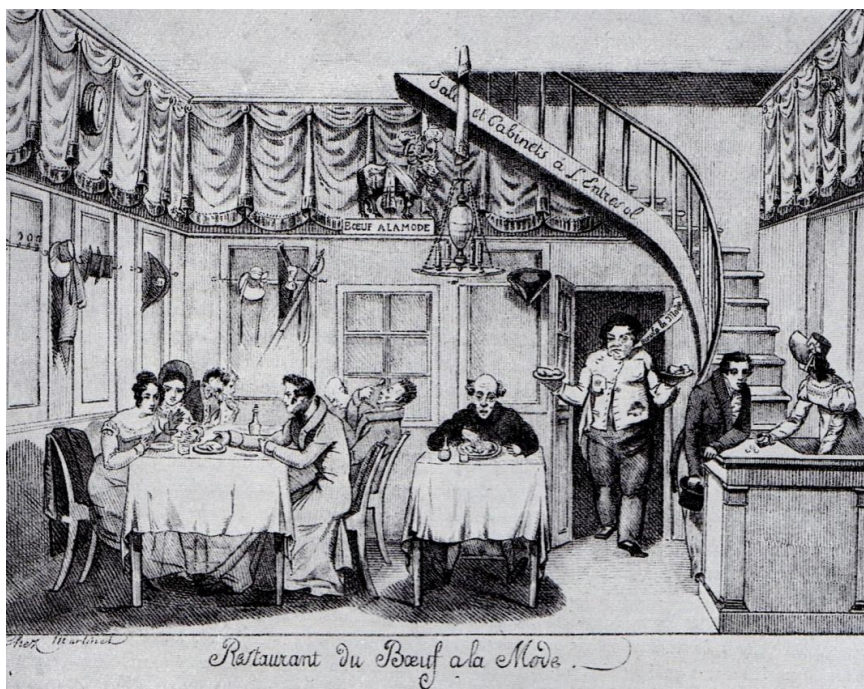


圖 6.2

發展至今的餐廳，有兩種菜單可以讓我們選擇：

(1) 單點菜單 (la carte)

過去只有高級餐廳 (grand restaurant) 會在訂位者的那份菜單上標識價位，或是只有男生那份菜單有標示，女生的沒有；而現在大多餐廳已在菜單上都標有價位。

## (2) 套餐菜單 (le menu)

在 1850~1880 年間首先出現於巴黎，觀光業的興起，造成大量遊客湧入巴黎使整組套餐(menu)的點餐方式產生，一開始出現在高級豪華酒店，這是為了方便觀光客選餐，選出一套法國或巴黎的特色菜餚(specialité)，而且不單單只有一種套餐和價位可以選擇，然而現今在一些高級飯店 (grand hôtel) 仍不提供套餐這種點餐方式。

對於法國美食的文化層面有一番認識之後，讓我們實際走訪有供應多道法國佳餚的餐廳吧！在法國見習期間，師大歐文所的學生拜訪了位於昂傑的職業訓練中心 (Chambres de Commerce et d'Industrie / CCI)，我們不只在廚房觀摩各司其職的專業料理過程與內涵 (其主廚對於學徒的嚴格教導與食材細節的監督) (圖 6.3)、實際動手學習製作前菜與甜點 (圖 6.4)，還在其建教合作餐廳體驗了單點的點菜方式。



圖 6.3



圖 6.4

在了解法國美食文化、社會、歷史背景後，實際體驗法國人的美食餐（空間陳設、上菜程序、用餐禮儀等），有將理論與實務（食物）融合之感。印象深刻的是，餐廳的外場總管熱情又有自信的在專門料理起司的廚房向我們介紹各類法國起司，訴說製造過程的差異與原產地的不同，甚至在我們用餐時還送來一張法國起司圖鑑與原產地搭配圖，教我唸出「Roquefort」這個味道濃烈的山羊藍黴乳酪名稱與製作方式，就是這樣看待食材的態度令人敬佩又懷念。而這間建教合作餐廳有一位侍酒師練習生，看他專業的侍酒動作與葡萄酒搭餐建議，又回想到 Angers 大學觀光學院 Olivier 教授曾說：「通常一間米其林<sup>4</sup>（MICHELIN）二星以上的餐廳會有侍酒師（sommelier），而侍酒師的職志是要將適合搭配主菜的葡萄酒推薦給賓客，不一定是最高級或昂貴的葡萄酒。」干白酒（vin blanc brut）適合當開胃酒搭配清淡海鮮（如：蛤蠣），甜白酒（vin blanc moelleux）也是適合當開胃酒亦可當餐中酒搭配白肉（如：魚、雞、鴨）、較清淡的白醬類主菜、味道濃的藍黴起司或單喝，紅酒（vin rouge）多當餐中酒與紅肉類（牛、羊）主菜一起品嚐，半干粉紅酒（vin rosé demi sec）多與亞洲料理搭配飲用，其實酒與餐的搭配主要還是與食材選擇與烹調方式有關，學問深厚。

法國人的美食餐發展至今，不只是沿襲過去宮廷料理，亦有打破傳統、注重創意與健康走向的新料理（nouvelle cuisine）產生，如我們走訪的昂傑米其林一星餐廳 le Favre

d'Anne<sup>5</sup>（在昂傑只有兩家米其林一星餐廳：le Favre d'Anne 與 une île<sup>6</sup>），其主廚 Pascal 強調食材搭配節氣時令，注重養生，更著墨於運用羅瓦河流域所產的頁岩當作餐桌擺設，呈現給賓客美食結合生態的新走向（圖 6.5）。甚至，外來料理也對法國美食產生影響，義式烹調、中國蔬果、過去殖民地如摩洛哥、阿爾及利亞、突尼西亞等餐廳相繼開張。然而，現代法國美食能有不凡的文化與觀光影響力，都是根植於過去幾百年來美食界相關人士的貢獻才有今日豐厚的基石。因此，品嚐法國美食不只是感官與物質的享受，更是一頓心靈、思想上美麗的文化饗宴（圖 6.6）！



圖 6.5



圖 6.6

<sup>1</sup> 以上 (2) ~ (4) 皆供應法式麵包，侍者也會依食材的搭配建議麵包的選擇。

<sup>2</sup> 「mode」在此是指流行於王公貴族的用餐型式，boeuf à la mode（經典紅酒燉牛肉）除了是第一家餐廳的名字，亦是一道法國傳統菜餚。

<sup>3</sup> 照片來源

<http://parissecretetinsolite.unblog.fr/2011/01/25/lenseigne-du-boeuf-a-la-mode-n8-rue-de-valois-tout-le-monde-sen-fout/>

<sup>4</sup> 米其林餐廳是於 1926 年開始於法國，由匿名的評選委員多次走訪各個餐廳，自行付費品嚐與評價，最後開會評定給予星等（étoile）的優質法國餐廳，也是目前全世界最公正客觀的餐廳評等方式。而米其林餐廳的星等評選標準為：(1) 米其林一星餐廳：有原創性的料理與用心經營的用餐環境，值得停車一嘗，沒有侍酒師；(2) 米其林二星餐廳：烹飪料理令人印象深刻，值得開車大老遠前往的餐廳，需要有侍酒師；(3) 米其林三星餐廳：料理與烹飪技術非凡，在食譜與醬汁使用上非常有創意，美酒佳餚與藝術完美結合，旅行時非常值得專程前往的餐廳，需要有侍酒師。其評定的客觀標準為：食材與餐點創意性、主廚團隊與料理廚藝、餐廳裝潢與擺設、採光、氣氛、音樂、餐桌擺設與裝飾、餐具品質、人員品質（語言能力、儀態舉止）等等。全法國現今大約有 19 萬家餐廳，大約有 580 家米其林一星餐廳、約 70 家米其林二星餐廳、27 家米其林三星餐廳，而三星餐廳有 25 家在大城市。

<sup>5</sup> le Favre d'Anne 是昂傑唯二的其中一家米其林一星餐廳，由 Pascal & Mathilde 夫妻一手打造的創意美食餐廳，主人兼主廚 Pascal 親自帶領料理團隊，而女主人 Mathilde 掌管酒窖與葡萄酒推薦工作。<http://www.lefavredanne.fr/>

<sup>6</sup> une île 是昂傑另一間米其林一星餐廳，主要特色是餐廳裝潢與餐具擺設的創意，使用黑色葡萄酒杯，完全跳脫以往只用透明酒杯看得見葡萄酒色澤的形象，用意在讓品酒賓客們共進佳餚同時，也能因看不見色澤進行品酒遊戲，增進用餐趣味性。<http://www.une-ile.fr/>

## 參考資料

阮若缺 (2008)，論法國飲食品味與社會階層，《文化越界》，2，45-68。

桑希薇 (2004)，法國及德國文化精神層面互動之研究，真理大學人文學報，2，187-213。

Martigny, V. (2010). *Le goût des nôtres: gastronomie et sentiment national en France. Raisons politiques*. 37 (1) : 39-52.

Poulain, J.-P., & Neirinck, E. (2004). *Histoire de la cuisine et des cuisiniers: Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen Age à nos jours*. Paris: Lanore.