

論法國飲食品味與社會階層

阮若缺*

中文摘要

品味是指對人、事、物的鑑賞能力，也就是說社會的意見領袖表達對美醜、好壞的看法；這亦是他們確立階級地位的一種方式，可藉此有效的操價值支配大權，將「不合適」的人、事、物摒棄於內外。而當有人開始掌握比別人較多食物資源時，飲食便成為區分社會階級和衡量社會地位的辦法之一。

早期人類是以生食、熟食來區分文明與否，後來是依食物的數量、主人的食量與體型來打量其財富，乃至演變為注重食材的珍貴、品質的細緻、味道的可口、色澤的悅目…當然來賓的身份與言行、餐具及餐廳的擺設、甚至餘興表演，都會流露主人的品味，一頓餐敘儼然成了一場感官的饗宴。

此外，人們的品味可能因時空不同而有所差異，但也可能出現普世共適的見解，而以品味美食掛帥的法式餐飲自是值得我們研究的課題。

關鍵字：品味、飲食、階級、價值觀

* 國立政治大學歐洲語文學程教授

French Gastronomic Taste and Social Class

Juan, Rachel*

Abstract

Taste, by which leaders of social opinions express their attitudes towards beauty and conscience, means the ability to appreciate people, things, and objects. This is also one of the ways to establish their social status and they can manipulate the great power over values to spurn away the “improper” people, things, or objects. When someone begins to command more food resources than others do, food becomes one of the measures to distinguish social classes and to estimate social status.

People in the early period are demarcated civilized or not by whether they ate raw foods or cooked foods. Later we reckoned people’s fortune according to the quantity of food they prepared and their appetites and figure. Later on, we do that according to the preciousness of food material, the fineness of food quality, the taste and the color and so on. The status of guests, their words and deeds, the dinnerware, the ornament in the dinning room, and even the entertainment will undoubtedly reveal the taste of the host. A repast becomes a real banquet of senses.

Besides, our taste may vary for time and spatial differences, while universal conceptions are also possible to be achieved. The French gastronomy, commanded of taste, is worthy of our study.

Key words: taste, food, class, values

* Professor, Programs of European Studies , National Chengchi University

論法國飲食品味與社會階層

阮若缺

1. 前言

一談到世界美食，大家都不約而同公認法國菜與中國菜為首屈一指，其聲名的屹立不搖，並非一朝一夕的事，而是經過歲月的累積，經驗的傳承，飲食文化才得以開花結果。人類飲食是從摘食蔬果或茹毛飲血開始，事實上飲食的重大改變始於火的發現，由於火的發現，人類從生食到熟食，而能吃到熟食的人也意味著有鍋爐烹飪，居有定所，自然生活舒適度就高於游牧者一等，這也是一種等級的劃分。

在法國，飲食上除了生食變熟食外，還發生幾次革命性的變革：

1.1 刀、叉的使用：

16世紀時，凱薩琳德麥迪契(Catherine de Médicis)對法國飲食的影響至深，當時她由於擔心不習慣法國食物，因此嫁給亨利二世時帶了義大利廚子同行，間接也將義大利的飲食文化輸入法國，堪稱法國的美食革命：首先最重要的就是引進用餐禮儀，包括餐前洗手，使用刀叉，再者就是引進甜點和甜食。可見當時的義大利御廚早就知道菜色起承轉合安排的藝術了。

1.2 殖民地的開展與新大陸的發現：

殖民地的開展與新大陸的發現引進許多新食材：如蕃茄、馬鈴薯、玉米、香料、火雞、小米(couscous)等；新食器：如北非的陶製燜鍋。這些都豐富了法國原有的菜色，也可說是種「全球化」的雛型。

1.3 法國大革命：

因為發生大革命，推翻了君主制度，建立共和政體，御廚們頓時「失業」，於是流入民間，為富有的布爾喬亞階級服務或自己開起餐廳，精緻美食因此在城市較為普及，但農工階級的大碗粗食仍是地方菜的特色。雖然十九世紀政治逐漸民主化了，飲食上的階級區隔仍很明顯。

1.4 工業革命：

工業革命造就了大批中產階級，人們在累積相當財富後，便會舉辦許多社交活動，餐飲事業也就因應發達起來。而且工業發達後，接著交通運輸業也蓬勃起來，再加上冷凍技術的進步，使人們甚至可嘗到遠地的美食。

工業革命、資本主義與殖民地政策(1750-1850)再度改變了人們的生活方

式，需要工作的中產階級愈來愈多，而且他們付得起照明費用，因此晚間的活動也開始增加，如上歌劇或話劇院、用餐、舞會等等。而以往的貴族階級大約 10 點或中午才起床，午餐（dîner）時間也從下午 3、4 點以移至 4、5 點，當然晚餐（souper¹）則變成晚上 9 點才吃；但一般工人、農人、或僕役，仍得早起，並維持以往用餐時間。因此視其用餐時間，即可察覺出人們的社會階級。而隨著時代的演變，工商業社會甚至得利用中午舉行商業午餐，欲藉著較輕鬆的氣氛去談一些較嚴肅的話題，這也是另一種衍生的變化。

1.5 速食文化：

二十世紀中葉後速食連鎖店改變了人們的生活飲食習慣，爲了經濟原因或節省時間，不論上班族或過客，匆匆用餐後就得趕工或上路，食物自然簡單多了，再加上提倡輕食、健康食品，因此在中午慢慢享用美食者則大大減少。冷凍食品的推出，替獨居人口或小家庭解決了烹調問題，這也間接影響了住所格局的改變：廚房面積變小，甚至僅有冰箱和微波爐，最多再加個熱水壺，餐廳不見了，城市人不是外食就是在起居室一面看電視一面用餐。附帶一提，目前在法國，由於通貨膨脹嚴重，物價狂漲，在外餐飲花費驚人，使得法國人不得不減少外食的次數；而餐廳爲求生存，也推出半套餐，意即顧客可點選前菜加主菜或主菜加甜點，不一定要點前菜、主菜、甜點三道。中年以上者，若沒吃點心，似乎這頓飯沒吃飽，少了句點似的，然而現在年輕人則逐漸可接受半套餐了。由此我們可從用餐習慣區分出年齡層的不同。

2. 食材（l'aliment）

「工欲善其事，必先利其器」，我們可以引伸爲「廚欲善其食，必先選良材」。因此，品質優良的食材，可替菜餚加分；但何謂基本食物或好食材，這往往又是由一個社會的菁英份子下定義，我們且看以下食品在法國社會的重要性及其命運的改變。

2.1. 麵包（le pain）

在聖經中，耶穌基督曾以五餅二魚行神蹟給五千人吃飽；在最後晚餐時，耶穌基督與十二門徒一同吃逾越節的筵席，宴席中，祂拿起逾越節所吃的無酵餅，祝謝後，擘開遞給門徒，預表基督爲世人捨命，足見無酵麵餅在聖經中的神聖地位。²法國人則有更深入人心的比喻：他們認爲烤麵包的爐子代表女性的子宮，而麵包是代表男人的陰莖，唯有最優秀的法國人才能參與這麵包與烤爐的「結

¹ 法國人如今早餐叫 petit déjeuner，午餐爲 déjeuner，晚餐是 dîner，基本上已沒有 souper；但魁北克早餐仍叫 déjeuner，中餐如古時稱爲 dîner，晚餐是 souper。再者，souper 顧名思義就是喝湯填飽肚子。而法國農業社會以往午餐用畢要幹粗重的工作，因此得吃飽；後來也是因工業化社會，中午人們無暇吃大餐，要到晚上才能休息，好好享用餐點，主餐才移至晚間，dîner 也就成了晚餐。

² 參見聖經有關五餅二魚神蹟及有關生命之糧出處之約翰福音（聖經公會和合本）六章 1-15 節，同一件神蹟亦在其他福音中記載：馬太福音十四章 13-21 節、馬可福音六章 37-44 節、路加福音九章 10-17 節，其中所強調的是，耶穌以極少的食物變給五千人享用，展現了神蹟。

合」過程，所以只有虔誠的天主教徒方可為之。村裡的神父必須每週空出一天聆聽麵包師傅的告解，以免他的罪過傳到那些吃麵包的大眾身上。甚至到十九世紀，這些麵包師在形塑公共道德上所扮演的角色，僅次於當時的教會。(Allen, p.136)

我們可能很難想像當時竟然爲了「軟麵包」(la brioche)，在巴黎掀起軒然大波。歷史學家史丹利·卡普蘭(Stanley Kaplan)於他的《巴黎的麵包師傅》(*The Bakers of Paris*)一書中指出，有關當局擔心這種麵包會造成各種層面的不良影響，「麵包變成了無辜的媒介，傳播著『感官的喜悅』，征服(敗壞)了社會結構的最底層。」他寫道：「模糊了建立社會秩序的區隔界限，損壞了堅固的價值觀，而這樣的價值觀原本能保護『一般百姓』免於精緻事物的荼毒。」(Ibid)甚至連警方都認爲這種麵包所代表的奢侈意義實在很危險，因爲它把不切實際的慾望帶入勞動階級的日常生活之中。而傳統的法國發酵麵糰製作方式是將一大塊生麵糰堆成像座小山，再經由搓揉、敲打，最後再推磨成形。

製作麵包需花勞力與心力，同時將某種道德特質注入麵包之內，才能幫助法國產生出同樣辛勤工作的農民。而軟趴趴的麵包，只會將怠惰懶散的生活態度傳染給吃麵包的人，這對一生出來就遊手好閒，只知吃喝玩樂的貴族公子哥兒不算什麼，但若影響一般廣大的老百姓，則會造成社會極大的動盪。又「軟麵包」是使用比利時啤酒的酵母來發酵麵糰，所以這種麵包被視爲骯髒、違反自然的「外國垃圾」，吃了它會被傳染，變得不愛國！因此後來連愛喝紅酒的法國貴族也瞧不起這種摻了啤酒原素的「劣質貨」。

巴黎人對麵包的爭論，主要是聚集在酵母、國家主義與世家血統上，而最典型的麵包大戰，則是跟其顏色與階級有關，其來有自。依照坎波雷西的說法，「義大利人在歷史上只被畫分爲兩種階級，一種是「吃草料的人」，也就是吃黑麵包爲生的農夫；另一種則是「吃麵包的人」，永遠只吃白麵包的菁英分子。在當時的社會裡，若有人敢拿黑麵包給那些羅馬菁英分子吃，這個人就會遭受攻擊。」(p.139 Allen)十九世紀大多數法國平民只能食用以裸麥與大麥做成的粗麵包，但貴族認爲自己精細的消化系統可經不起折騰，所以只能吃抹上大量奶油的上等白麵包。至於軍隊，曾試圖以裸麥矇騙軍人做爲糧食，結果引起一場叛亂，自此之後，法國軍隊糧餉一律只配給白麵包。殊不知風水輪流轉，二十世紀末掀起回歸自然風，大家聽營養學家的話，認爲裸麥纖維幫助消化，大量的維生素 B 有益健康，現在反而偏好全麥、黑麥、裸麥麵包，市場決定價格，因此它自然也就水漲船高了。

以下有幾個麵包的片語，由其中可看出它對法蘭西民族的重要性：

objets qui se vendent comme des petits pains (像小麵包般好賣)	暢銷品
manger son pain blanc le premier (先吃白麵包)	先甘後苦
long comme un jour sans pain (如沒麵包的日子一般長)	冗長難耐的
gagner son pain (賺麵包)	謀生

可見麵包對人們的重要性，不然 1789 年法國大革命時，老百姓就不會在衝向巴士底監獄時，口裡喊著：「麵包！麵包！」而法國政治人物亦謹記這歷史教訓，任憑物價飛漲，民生最基本的需求法國長棍麵包則一直保持最廉價，以讓老百姓免於飢餓之苦。

順便附上奶油的幾個片語，與麵包相互輝映：

mettre du beurre dans les épinards (將奶油放在菠菜中)	改善生活
faire son beurre (做奶油)	發橫財
assiette du beurre (奶油盤子)	有油水可撈之事

足見它們都是民生的重要物資，沾了奶油的麵包，比純麵包又高級了點。

2.2. 乳製品 (les produits laitiers)

2.2.1. 奶油 (le beurre)

奶油是牛乳的副產品，古埃及人、古希臘人及阿拉伯人都食用。唯羅馬人認為那是野蠻人的東西，僅用來當塗料。³基本上，橄欖油為法國南方菜餚裏必備的佐料，而法國北部料理中，奶油則不可或缺，尤其燒烤食物時，加入奶油具鬆軟順口的功能。

奶油本是奢侈品，(由上述幾個有關奶油的片語即可略知一二)，普及化也是二十世紀後的事，它有微鹹味及無鹹味兩種，物以稀為貴，從食海邊牧草長大的牛身上取出的牛油，含天然鹹味，自然成了高級品。

2.2.2. 牛奶 (le lait)

在舊約聖經中即提到過，「迦南是個流有牛乳及蜂蜜的樂土。」⁴奶象徵母性，它是白色，象徵純潔，這種天然飲品，是上天所賜的，它是任何一個階級者皆可享用的。不過，現在早餐時法國小孩會喝牛奶或可可奶，但成人是不喝牛奶的，他們反而喝不加糖也不加奶的咖啡，而也偏好濃縮咖啡 (expresso)，甚至麵包可省，咖啡則不能少，這和國人空腹不宜喝刺激飲料的說法大不相同，這回中上階級嬌弱的胃怎麼又不抗議了呢？何況咖啡也是外來貨，喝了更說不上愛國！原來，只要王宮貴族喜歡，就會帶動流行，並漸漸形成人們的習性。不過由於發現燕麥幫助胃腸蠕動的優點，如今也有些新雅痞早餐吃牛奶麥片粥。

2.2.3. 乳酪 (le fromage)

最初人們是以羊乳製成乳酪，而後方有牛奶酪。高盧人的乳酪製造技術亦源自羅馬人，它除了像牛奶般具純潔、母性的意義，還多了一項堅實感。

乳酪製作其中也大有學問，品質優劣與時間、氣候、品種、發酵方法、過程

³ Malaguzzi Silvia (traduit par Dominique Férault), *Boire et Manger*, Hazan, 2006, p.181

⁴ 見舊約 (聖經公會和合本) 申命記一章 7 節、申命記二十六章 15 節、申命記二十七章 1-3 節。

都有關係，它也屬於一種難「移植」的產業，在交通不發達時，更具其地方性，如今雖運送上不成問題，但某些乳酪無法量產，也使其有侷限性，但相對也具珍貴性。法國人的最愛，莫過於羊乳酪 roquefort，上面還有藍紋（霉菌），愛之者認為是人間美味，恨之者嗤之以鼻，避之唯恐不及。據說路易十四以愛好美食出名，奶酪是他每天必不可少的食物，御膳房當然盡其所能討王子歡心，其中卡芒貝爾（Camembert）就因此享譽全國。又路易十六時期，奧地利皇室舉辦一場歐洲乳酪大賽，法國的布里（Brie）乾酪一舉奪魁，自此便享譽歐洲各國宮廷。可見風行草偃是多麼具效力。

同樣地，法國人又將這種乳製品發揚光大，製作出世上最多種類的乳酪，並有 A.O.C. 認證。它們的價格不同，藉此也區隔了不同階層的消費客源。戴高樂就曾經妙喻過：「要治理一個具有三百六十種以上乳酪的國家談何容易。」要聽取多如乳酪的各方不同意見，並整頓當時的法國，對出生軍旅的他而言也是種挑戰。

2.3. 肉類 (la viande)

我們可從西方肉類的**可食性**（牛、豬）與**不可食性**（馬、狗）切入主題：人的地位與他們所吃的東西有一定的關係，窮人只能買較便宜的肉塊，那是社會認定較劣質的部位，如內臟；當然，鵝肝是項例外。法國人很少將肉類、魚類醃漬，船員例外，他們講求的是食物的**新鮮**與保持**原味**。人們往往會以**收入**與**需求**，建構一個圖騰制度，我們從許多食品廣告中即可發現。

2.3.1. 牛肉、羊肉 (le boeuf, le mouton)

牛肉和羊肉在西方傳統中是祭祀拜神用的的牲口，就連內臟也是，牠們不是用烤的就是用燉煮的，且節慶時才會用，由於以往冷藏技術不佳，得將肉類以糖或鹽醃製，才能維持一段時間。二十世紀由於冷凍技術的提昇，交通的便捷，肉品的新鮮度大大增高。當然，肉質跟品種、產地、養殖方式、還有飼料都有密切關係。

牛肉在西方社會象徵權力與財富，早期只有神職人員和上層社會者才有資格享受，因此可食用牛肉也成了社會地位的標竿。而我國有些人不吃牛肉，是因為農人以前靠牛耕田，牠是人類的好幫手，不忍食之；也有人信佛，如印度人一般，尤其禁吃牛肉。各國牛各有其命，貴賤等級則因人而定。

法國老饕目前流行的是三分熟帶血 (saignant) 的肉，牛肉、牛排帶血，味道才鮮美；而小牛肉很特別，它屬白肉，而非紅肉，要嫩但卻得煮熟，絕不可帶血。牛睪丸、小牛胸腺在法國人眼中是上品，卻並不強調滋陰補陽的功效。他們較喜歡牛肉而非小牛肉，原因是現在的小牛多不餵食母乳，而是關在牛棚中餵養，所以肉質沒什麼味道。

羊隻在世上許多文明中，一直是敬天祭神的貢品，在基督世界亦不例外。牠象徵純潔、無罪。羊肉的吃法稍微烤成粉紅色 (rosée) 即可食用；不過在法國

人眼裡，羊腿以小火燉上七個鐘頭可以用湯匙挖下，入口即化，才堪稱美味。

2.3.2. 豬肉 (le porc)

如果說牛、羊肉是城裡人或住城堡者的美食，豬肉則是鄉下人的尚品，尤其農忙結束，11月至2月之間，法國農村也有宰豬的節慶，屆時各種豬肉食品（豬油，肉醬，火腿，香腸，血腸）琳瑯滿目，令人垂涎欲滴，這是合乎農業時代秋收冬藏的節令習俗的。

在古埃及，人們認為豬是癩瘋病的帶原者，因此禁止其潛入寺廟，但古希臘卻視之為吉祥物，羅馬人也吃豬肉，貴族們並特別喜好打獵回來的山豬肉，牠是可口的野味之一。豬肉是法國最普遍的肉品，因為牠全身幾乎皆可食用，還可製成火腿、香腸保存起來慢慢吃，所以令人將牠與貪食聯想在一起；再者，豬會在泥堆中打滾，人們又把牠貼上骯髒、罪惡代表的標籤。豬被污名化，由許多慣用語中可見一斑：

jouer un tour de cochon à qn (耍豬招)	對某人耍花招
jeter des perles aux cochons (把珍珠投給豬)	對牛彈琴
manger comme un cochon (吃得像豬一般)	像豬般又貪吃又邋遢
avoir une tête de cochon (有個豬頭)	脾氣壞又固執
histoire cochonne (豬的故事)	黃色故事

再者，法國因有不少伊斯蘭教的移民或其後裔，還有猶太教徒也一樣，他們不吃豬肉，所以銷售情況不如我國普遍。

2.3.3. 馬肉 (le cheval)

以往馬本是勞役、騎乘用的，後來用於打仗、賽馬，牠的勞動功能性大於食用性，人類在畜養時也會替牠取名字，視之為好友，故多半不吃牠。不過馬肉精瘦，沒什麼肥油，在節食主義盛行的今日，還有什麼比超低熱量及低膽固醇，且又鮮嫩可口的紅肉更誘人的肉類呢？

食用馬肉在人類史上是起起伏伏的：石器時代，狩獵者會以野馬肉果腹，西元前北歐民族亦是如此。而對馬肉的禁忌最初是隨著古代中東帝國興起而出現，羅馬人也拒吃，在中世紀早期，教皇曾下令禁止食用馬肉，馬在當時儼然如「聖牛」般。法國十八世紀的「馬肉革命」發生在法國大革命前夕，皇室的諭令強化了對馬肉的禁食，並警告說吃馬肉的人會生病，食用馬肉的禁令很快成為許多敵對階級所關心的話題，貴族、軍官和富農們都擔心，一旦允許馬肉合法上市，人們就會為了吃馬肉而養馬，除了與人爭食燕麥，導致物價上揚外，而且馬這個使得王公貴族明顯優於賤民的偉大形象會遭玷汙，他們當然不樂見馬肉開放。不過到了恐怖時期(1793-1794)，這些人民公敵貴族的頭顱一一落地，他們的馬則進了老百姓的五臟廟，因此直到法國大革命後，馬肉才重獲歐洲人的喜愛，這也是老百姓向貴族階級示威的一種方式。

又拿破崙戰敗後，法保守派政治人物試圖恢復對馬肉的禁令，然而十九世紀

的一些著名學者和科學家，如大力提倡食用馬鈴薯的帕芒蒂埃（Antoine Parmentier）⁵、法國軍隊的獸醫德魯瓦（Emile Decroix）以及博物學家聖伊萊爾（Isidore Geoffroy Saint-Hilaire）等人就主張，如果不讓老百姓吃馬肉，這不僅是大革命的前舊政權的迷思，也不符法國勞工階級的利益，於是 1860 年時他們在巴黎舉行了一連串豪華的馬肉盛宴，這些活動刺激了馬肉的消費。

十九世紀，歐洲人（除英國人以外），又再次大量消費馬肉，吃馬肉這件事在歐洲不會消失，若馬跛腳了、病了或老而無用，或者在鬧飢荒時，則以馬肉應急，窮人更是把它當鹿肉、野豬肉、香腸來食用，西班牙之海軍就曾吃過「紅鹿」，這是小公馬肉的委婉說法。⁶

歐洲人對馬肉的興趣會有高低起伏，其中與戰爭很有關係：當馬成為打仗時必需的工具，而其他肉類來源又充足時，教會與國家就會禁止食用馬肉。而當馬匹數量增加，其他肉品來源減少時，這項禁令就較有彈性，馬肉消費於是增多。目前馬匹早已不事耕種及拉車，僅供觀光或坐騎、比賽用，數量也銳減，因此食用量急劇下滑。此外，類似的驢肉，還有加馬各（Camargue）的鬥牛肉，則會製成香腸，在普羅旺斯的傳統市場可找到。

以下三則片語，可略窺馬匹在法國人心中的地位；牠一直是高不可攀的表徵，但具勤勞的美德：

monter sur ses grands chevaux（騎上大馬）	擺出高傲的樣子
écrire à qn une lettre à cheval（寫封馬信給某人）	盛氣凌人地寫信給某人
C'est un cheval à l'ouvrage.（他是頭工作馬）	他是個幹起活來不知疲勞的人。

2.3.4. 狗肉（le chien）

西方人不吃狗肉基本上是因為：

- 狗這種肉食動物是一種缺乏效率的肉源；
- 西方人尚有別種肉源；
- 狗能提供許多勞務，遠遠超出肉的價值。

此外，西方人不吃狗肉，乃基於將狗視為最佳伴侶，從遠古的狩獵時代，即並肩覓食，到如今成為「家庭的一分子」，不僅有名字、有自己的窩、特製的食物與衣服，也有狗兒還繼承主人的財產…牠簡直猶如親人。因此吃狗肉對他們而言簡直不可思議，像犯了亂倫禁忌般嚴重。他們一聽說東方人吃狗肉，不由得就流露出驚恐或鄙視的態度，這也可說是一種成見。反之，有些貧窮國家人民，見歐美繁榮國家超市的狗食種類繁多，亦會不禁大嘆人不如狗！

西方的狗有的救援（聖伯納犬），有的當寵物（如吉娃娃），甚至歐洲人曾以狗血來輸血。而在亞洲，除了以上功能外，也可在某些餐廳吃到狗肉，譬如越南

⁵ 帕芒蒂埃（1731-1813）為法國農業專家，早年參戰被俘，僅以馬鈴薯充飢果腹，之後鑽研馬鈴薯種植，大力主張以馬鈴薯代替麵包。不過麥子中的蛋白質含量，卻是馬鈴薯無法取代的。

⁶ Harris Marvin（葉舒憲、戶曉輝譯），《食物與文化之謎》，台北：書林，P.109

人在進行協商時，習慣上會端一盤烤狗肉；韓國人夏日進補也會食之；中國人則叫牠們「無角山羊」或「香肉」。

據《法國透視》(*Francoscopie*)上的統計，狗為法國第一寵物，貓緊追在後，法國許多渡假城甚至有狗旅館，以骨頭代替星星，表示等級，可見他們多麼愛狗如癡，但從語言文字上來看，卻不見得多麼尊重牠們，以下中法對照表可供參考：

Quel temps de chien ! (狗天氣)	多糟的天氣!
vivre comme chien et chat (狗貓雜處)	雞犬不寧
caractère de chien (狗脾氣)	壞脾氣
arriver comme un chien dans le jeu de quilles (狗來九柱戲的場子)	到得不是時候
n'être pas bon à jeter aux chiens (扔給狗吃都不配)	某人一無是處
faire le chien couchant (趴下的狗)	拍馬屁、哈巴狗
se regarder en chiens de faïence (陶器狗對望)	怒目相視
Un chien regarde bien un évêque. (狗會認主教)	狗眼看人低

唯有 avoir du chien (有魅力)，不是負面的意思。

2.3.5. 蝸牛 (l'escargot)

根據法國歷史學家馮思華·迪耶特里區 (François Dieterich) 考證，早在新石器時代，西元前一萬年，在法國許多地區即有食用蝸牛的遺跡。⁷古希臘羅馬人也 very 喜愛食用這種軟體動物，有種說法是牠對產婦特別有益；有些修道院的修士則會將之浸泡在糖漿中，作為止咳藥服用。中古世紀時，因為野生蝸牛尋找不易，要騎馬帶獵犬去找，所以只有富裕的貴族才吃得起。

其實早期義大利人比法國人喜好食用蝸牛，直到十九世紀初，法國勃根第地區採奶油與西芹烹調蝸牛的方法大受歡迎後，「勃根第蝸牛」(Escargot à la bourguignonne) 之名才不脛而走。起初人們只撿取當地野生蝸牛，但在需求量大增，且人工養殖不易的情況下，目前幾乎都以人工養殖的小灰種蝸牛 (petit gris) 取代之，甚至必須仰賴國外 (譬如中國) 進口，以滿足顧客的脾胃，真正的勃根第蝸牛現在已很難吃到了。為保護牠們，法國政府還明令規定，每年四至六月繁殖期間，禁止撿拾勃根第蝸牛，其他時間也不得撿拾直徑小於三公分的幼蝸。它也因大小、品種、地點，價格大不相同。

至於搭配蝸牛最合宜的飲料為白酒，阿爾薩斯的黎思冷 (Riesling) 和西南部的菊杭嵩 (Jurançon) 都是不錯的選擇。

2.4. 家禽類 (le volaille)

禽類是人類所有飼養類動物中最易繁殖的，除了雞、鴨、鵝、鸕鶿、鴿子外，古時候人們還吃天鵝、信天翁、孔雀…。天鵝、信天翁並非因其肉質特別鮮美，而是牠們的羽毛都是白色的，象徵純潔。在餐宴中，廚子先將其羽毛拔除烹煮或

⁷ 蔡倩玟，《美食考》，台北：果實，頁 109

燒烤，然後再將之插回去，因此裝飾作用大於食用價值。孔雀羽毛很美，它也是裝飾用。

2.4.1. 雞 (le poulet)

雞當然又分肉雞與蛋雞，法國的燒酒雞是公雞 (coq au vin)，法國人也吃閹雞，但不吃雞睪丸⁸，布雷斯 (Bresse) 閹雞享譽盛名，肉質鮮嫩有彈性，由於養殖數量有限，價格因此特別高。飼料中的玉米，是發現美洲新大陸後，才開始使用的，這也屬飲食革命的一環。

2.4.2. 鴨 (le canard)

在法國，禽類普通食用的部位以胸部、腿部為主，功夫鴨 (confit de canard)、橙汁鴨肉 (canard à l'orange) 都是名菜，巴黎的銀塔餐廳 (Tour d'argent) 以此著名，每隻鴨還編了號碼，當然，限量供應也是身份地位的表徵之一。至於內臟的料理方式，與中菜大異其趣，鴨胗、鵝胗是被利用來搭配沙拉，加少量的鴨、鵝油格外地香氣逼人，但這屬鄉村飲食。

2.4.3. 鵝肝 (le foie gras)

此外，眾所周知的鵝肝在法國菜中是上品，它的口感滑潤，鴨肝或雞肝是無法比擬的。但它原先是希臘人、羅馬人的所好，後來傳至法國阿爾薩斯，再傳到西南部，配上美味的紅酒，才發揚光大的。由此可發現，人類飲食的演進，不光是食材要佳，連佐餐飲料也扮演舉足輕重的角色。

2.4.4. 孔雀 (le paon)

孔雀來自印度，經由古希臘傳入古羅馬，對當時的人而言，孔雀羽毛很美，是財富和權位的象徵，牠和天鵝一樣，裝飾作用大於食用。法國人形容某人愛慕虛榮，就會說他 être vaniteux comme un paon (像孔雀般愛虛榮)。

雉和山鶉屬於野禽，因此為人們所喜好，那是因為傳統上只有貴族能有閒情逸致去狩獵，享用這些山珍，這也是身份地位的表徵；就連法國前總統密特朗也是野禽的喜好者，在過世前不久還嘗了禁止補殺的嵩雀，且需整個一口吞入，要用餐巾遮住頭，怕上帝「嫉妒」這道美食而遭天譴，這也算是上流社會的扭捏作態。

2.4.5. 蛋 (l'oeuf)

禽類是人類最易飼養的肉類，其中包括雞、鴨、鵝，乃至於火雞、鴿子等，而蛋則是附帶產品。

蛋看來是簡單的食物，但依烹煮時間、方式、佐料不同，可變出千百種花樣，

⁸ 然而法國人吃牛睪丸，倒不是因為養生，而是對一個喜愛美食的民族而言，要忽略它似乎有點困難。

最基本的有水煮蛋、半生熟蛋、醋煮蛋、荷包蛋、炒蛋、碎蛋，不過要讓它特別，恰到好處，就要靠廚子的工夫了。當然，蛋黃、蛋白都可分別作為醬汁的成分，令海鮮或肉類更鮮嫩可口。再者，沒有蛋，根本沒有辦法製作香味四溢的糕餅，譬如現正流行的馬佳虹 (macaron)，它很容易破損，因此技術再高超的糕餅師父，也絕不肯在眾人面前現做，萬一失敗，一世的英名不就毀了！法國的拿手甜點舒芙蕾 (Le soufflé)，是必須要在點餐時即預定的少數點心之一，而且要趁熱吃，否則其中蛋白一塌，整道甜點就完了。這些精緻又容易失敗的點心，有錢有閒的上流社會喜歡享用，以顯示自己的與眾不同。

2.5. 魚類 (les poissons)

2.5.1. 魚 (le poisson)

如今最受歡迎的魚有：火魚 (le rouget)、大菱鯃 (le turbot)、聖皮耶魚 (le saint-pierre)、狼鱸 (le loup)、江鱈 (la lotte) 或鮭曹魚 (la baudroie)、鰻魚 (la sole)。鯖魚 (le maquereau)、牙鱈 (le merlan)、鰈 (la plie) 和鱈魚 (la raie) 是較不受喜愛的，牠們多半是因多刺或非海水魚，唯鱈魚、鱈魚是例外受歡迎的淡水魚，尤其後者，因牠必須在水質很乾淨處才能存活。

在烹煮方面，魚類的難度最高，太生則黏在魚骨上，太熟的話，肉質已老，不僅口感不對，且產生許多纖維性，不過現在科技發達，甚至有標示好刻度的烹飪器，按指示操作，效果還不錯，但真正的大廚，對無法展現其才藝的廚具，是不屑一顧的。

在新約聖經中，耶穌基督曾經使用一位小男童所提供的五餅二魚行了神蹟，餵飽了在野地裡聽祂講道的五千名男丁，若加上婦女及小孩，人數應達萬人以上。在沒有肉類時，牠就是補充蛋白質的最佳食物。法國人是在中世紀時開始習慣吃魚，由於醃製技術的進步，其保存期又比肉類久，因此獲得青睞。近年來由於狂牛症、口蹄疫、禽流感等肉類問題，大大影響了好食肉的法國人的飲食習慣，再加上魚類較低油、低脂、有益健康，北歐人先學起日本人吃生魚片，現在歐洲各地已較能接受生食魚片，原先在巴黎書店林立的王子先生街 (Rue Monsieur le Prince)，如今已成了日本料理街！不過老闆和廚子並非日本人，反而是中國人。這現象也可算是全球化的一部分。

2.5.2. 貝殼類 (les fruits de mer)

貝殼類最美味的，首推干貝，它象徵著維納斯的誕生。(Vitaux, p.27) 法國都是吃新鮮干貝，我們則偏好曬乾的干貝，用以作為烹調的佐料。貝類象徵聖母瑪麗亞，殼一開一合的，喻為包容力；或象徵女性生殖器，具壯陽功效，兩片貝殼之間的肌肉強韌，象徵愛情力量大，難以分割。牠是觸動人類視覺、嗅覺、味覺、觸覺感官的食物。

海鮮類食材當然以天然原生的最鮮美，但想餐餐吃到新鮮野味談何容易，都

市人只好退而求其次，要求養殖水域的清潔及飼料成分的安全度。

2.5.3. 生蠔 (les huîtres)

在眾多海鮮中，生蠔的歷史傳奇很多，牠獨一無二的鮮味與口感，成為大廚們鍾愛的食材之一。傳說中有催情壯陽的功效，因此常是節慶時（尤其是情人節）必備的美食。據說義大利情聖卡薩諾瓦（Giacomo Girolamo Casanova, 1725-1798）每天的前菜，習慣先品嚐十二打以上的生蠔開胃養生。而法國的生蠔不論產量或品質均佳，配上適宜的冰涼白酒，堪稱是人間美味，且法國每人平均食用生蠔的數量穩居世界第一。至於淡菜（les moules）則是普羅階級的「生蠔」，搭配的飲料是啤酒。

一般常見的生蠔有兩種：一是形狀略圓的扁殼生蠔（huître plate），另一種為瘦長型凹殼生蠔（huître creuse），其人工養殖時間為二至四年方可上市。前者產量比後者少許多，物以稀為貴，所以價格也高出不少。

遠在新石器時代，即留下當時人類食用生蠔蚌類海鮮的遺跡。兩千多年前的羅馬人就已經愛上扁殼生蠔的鮮美，除派遣奴隸去海邊撿拾外，還發展了初步的人工養殖技術。但中古世紀，生蠔卻消失於餐桌之上，原因不明，僅將牠的殼製成石灰原料。不過文藝復興時期開始，生蠔大受法國王室貴族的喜愛，只是當時不是以一打十二個為單位來計算，而是以百為單位，可見當時王公貴族們吃生蠔的食量多驚人！據說亨利四世就曾一餐吃下三百多粒。古時生蠔的運送當時相當困難，除了殼的重量不輕又佔空間，為確保新鮮，得盡量縮短運送時間，因此運費昂貴，這種珍品也只有貴族富人才吃得起。

在法國，一般生蠔是以生產地來區分，扁殼生蠔的產區有貝隆（Belon）、孔卡勒（Cancale）、瑪漢那（Marenne）；有些則會冠上養殖者的姓，儼然如名牌精品，如居拉多（Gillardeau）⁹。此外，還有放在有機物質豐富的鹹水沼澤中養殖的生蠔，味道尤其鮮美，可分為三個等級：la Fine de Claire, la Spéciale de Claire, la Pousse en Claire。其中後者最高級，原因是單位面積能養殖的數量較少。再者生蠔大小分成六級，從 0 至 5，其中 2 或 3 號最好吃。4 或 5 號只適合當開胃菜，0 和 1 號較宜熟食。

享用生蠔的最好方法是吃原味，食用前二十至三十分鐘打開牠，最適合的搭配飲品是不甜、味道不過濃的冰白酒。在法國，將生蠔汁倒乾再加蕃茄醬料者會被視為土包子，暴殄天物；滴上檸檬汁則是為了試其鮮度，若稍收縮，代表仍是活體，鮮度絕對夠，是正確的吃法。

至於品嚐的最佳季節，是每年的九月至次年的四月，巧的是這些月份法文中都有 r 字母！原因不外乎五月至八月一般而言，氣候較暖和，在以往運輸、保鮮技術較不發達時，生食海鮮容易有衛生問題。如今雖已克服，不過夏日生蠔較瘦，仍不如冬季的肥美，所以過年時品嚐，確實也是合乎節氣的。

⁹ 十九世紀末亨利·居拉多（Henri Gillardeau）創立的生蠔品牌連獲大獎，被譽為世上最可口的生蠔。

2.5.4. 魚子醬 (le caviar)

香檳是酒中珍品，魚子醬為食物裏的極品，傳統上這兩者都被視為豪華、奢侈的象徵。魚子醬雖非產於法國，卻是上等法國菜中常出現的前菜，法國也是歐洲食用魚子醬最多的國家。

魚子醬為白鱈魚的卵，它是世界上最古老的魚之一，最有名、最昂貴的產在裏海沿岸的伊朗與俄羅斯。蘇聯解體後，由於濫捕情況嚴重，再加上俄羅斯黑手黨的介入，其品質堪慮。魚子醬的價格視鹽量多少而定，低鹽魚子醬 (Malosso) 為其中珍品，要選 Blanc de Blancs 香檳才能體會它的芬芳與口感。伊朗製魚子醬在每公斤鱈魚卵中使用 2.5% 的純鹽，而俄羅斯則加入 4% 純鹽及一些硼砂，品質優劣立見真章。

再者，一般我們形容某人生於富裕家庭長大，會說他是含金湯匙長大，在俄羅斯，人們則會說，他是含魚子醬長大的；而法國居住在香檳區的富人，小孩受洗時，是以香檳代替水，點在嬰兒的額頭。可見各地飲食，也是種社會符碼，會對其用語、行為產生一定程度的影響。

2.6. 水果 (le fruit)

法國最普遍的水果包括五月出的櫻桃，六月出的草莓，七月出的水蜜桃，八月出的杏子。法國人的飲食也會注重季節的，主要訴求是新鮮、肥美。他們的水果是當點心吃。在此，我們僅舉蘋果為例，因為它是法國最普遍的水果，且聖經裡也有它的故事。

2.6.1. 蘋果 (la pomme)

蘋果最初的甜美滋味和紅潤的外表，即是誘惑的象徵，接著是它略帶酸澀的味道則顯示其魔鬼般的影響力，因為這種滋味代表毒藥，而「中世紀學者咸認為所有毒藥都是惡魔所製造的，有些人認為蘋果般甜美又酸澀是象徵夏娃的誘惑，第一口的甜蜜滋味表示毒舌的『蜜舌』，第二層滋味有如服毒，則預示人類將被逐出天堂樂園。」(Allen, p.15)

蘋果誘人的顏色、兩種截然不同的滋味、暗喻女性性徵的核心，說明這種水果是長在智慧樹上的禁果。聖經上從未指明邪惡之果為何，是羅馬天主教會將之污名化的，而希臘正教只將禁果視為驕傲與肉慾的象徵。

有種說法是，蘋果被認定為禁果可能是椿「教皇的謊言」。¹⁰古歐洲大約區分為兩個部分：義大利、奧地利邊界以南是地中海人，他們是葡萄的愛好者與崇拜者。北方的塞爾特人 (Celts) 敬畏的則是蘋果，在儀式中使用的是含酒精成分的蘋果汁。兩個團體彼此憎恨，到了四世紀時，情況已嚴重到基督教歐洲分裂為

¹⁰ 蘋果象徵夏娃的誘惑，以致被逐出天堂樂園，在聖經創世紀第二章所載，耶和華對女人所吩咐的禁果是伊甸園中「分別善惡樹上的果子」，其他的果子是生命樹的果子，後者全部都是好看又好吃的食物，由耶和華交給始祖亞當看守管理，南方的羅馬人為了「醜化」喜歡蘋果的的北方塞爾特人，認定禁果就是蘋果。

二的情形。正值雙方衝突最激烈時期，「羅馬詩人亞維特（Avitus）在西元 470 年左右寫下夏娃偷吃第一口禁果的詩句，而羅馬教廷恰巧又在此敏感時刻以塞爾特人的神聖水果作為邪惡知識的表徵。」（Allen, p.17）用其教徒的神祇來為禁果命名的明顯寓意，就是要提醒新的基督徒，老式的非基督宗教乃是異端邪說，基督教詆毀蘋果，但並沒制止人們食用蘋果，只是提醒老百姓異教思想的危險性，這也算一種愚民政策。

又塞爾特人將蘋果與太陽做聯想，稱蘋果為 Abal，而太陽神的名字是阿波羅（Apollo），於是當時學者就認定蘋果「歸維納斯（愛神）管轄」，為淫慾的象徵，這是種低層次愛的迷戀，有時與性病有關，在醫學不發達的時代，人們真會相信那穿鑿附會的說法。（Allen, p.21）

以下是幾個片語，可略為明白蘋果對歐洲人的意義：

Pomme d'Adam （亞當的蘋果）	喉結
pomme de discorde （不和的蘋果）	爭端、禍根
jeter des pommes cuites à qn （向某人丟熟蘋果）	（古）公開反對某人

2.7. 新大陸的食材

2.7.1. 蕃茄（la tomate）

蕃茄一看就令人覺得它鮮嫩多汁必是禁果：它鮮紅的色澤，散發刺激的香味，流出的是濃稠的汁液，這分明就是種催情物，早期大多數歐洲人稱之為「愛情果」（pomme d'amour）。「還有人迷信吃了蕃茄會讓牙齒掉光，它的味道則會讓人發瘋。十七世紀人們普遍認為蕃茄的原鄉是南美洲；也有人說是個猶太葡萄牙移民在十八世紀初將蕃茄帶到北美洲，並聲稱它是來自伊甸園的永恆生命之樹，吃了以後會長生不老。」（Allen, p.26）

讓歐洲人喜歡蕃茄的原因是它可調製出可口的醬汁，在佐餐時又可增加鮮豔度，因此逐漸引起人們的興趣，並培養出許多品種。外來食材要打進新市場人們的脾胃，是要費番時日的，但如今人們怎能想像美味的法國南方料理中，少了蕃茄，還如何了得？！現在還有蕃茄乾，加入菜餚中具提味作用。

蕃茄顧名思義是外來蔬果，我國將蕃茄當蔬菜，也當水果，不過它們的品種自有不同。蕃茄醬亦老早悄悄進入我們的菜色佐料中，似乎還是從美國的中國餐館傳出來的。但蕃茄汁卻遲遲不對國人的胃口，可能是大家觀念中，果汁應該甜而不稠，結果它完全不是這麼回事；要不是食品學家研究出蕃茄對人體健康的多重好處，再加上大家近年來儘量避免吃太甜，蕃茄不會在國內爆紅，連賣蕃茄汁的食品商都大發利市，股票亦長紅。

2.7.2. 馬鈴薯（la pomme de terre）

馬鈴薯原產於南美，印地安人以它為主食，西班牙人統治南美時，曾將馬鈴薯獻給菲利普二世，這是它登陸歐洲最早的文獻記載。

馬鈴薯外型樸實，雖為外來植物，並未招致「熱情淫盪」的指控。再加上它是無性生殖，可直接產生新芽，這又證實了它的「純潔無暇」。當時歐洲的菁英份子立刻愛上這種食物，不過認為它該給鄉下農夫吃，才有力氣耕種。於天主教國家，上層社會者會令無產階級將這食物吞下肚。在義大利，他們並穿鑿附會認為它的印加名字「帕帕」(papa)，與「教皇」(pape) 近似，因此他是教皇的果實，梵蒂崗的道德指導體系是不遺餘力鼓勵農民嘗試這種優良食物的；法國人稱之為「土裡的蘋果」(pomme de terre)，還印製了各種馬鈴薯食譜，吸引民眾食用。

而對推廣馬鈴薯最有功的要算是帕芒蒂埃，他請求瑪麗皇后把馬鈴薯花戴在胸口，路易十六利用在凡爾賽宮接見賓客時，把馬鈴薯花別在扣眼上，讓它也沾上些許時尚色彩。當初人們認為它其貌不揚，吃馬鈴薯會脹氣，所以不太能接受。他為了以馬鈴薯代替短缺的麵粉，則請守衛二十四小時看守一塊馬鈴薯田，農人們以為那一定是樣好食物，於是晚上偷偷跑來拔取它並開始栽種，這場小詐術於是奏效，馬鈴薯成了另一項改變歐洲人飲食習慣的新大陸食材。因此基本上馬鈴薯在當時原是歸窮人食用的，白麵粉才是上等人的食物。

另外，炸薯條的由來有兩種說法：一是它源自荷蘭，因為拿破崙遠征而得知此料理方式，並帶回法國，後來才傳到美國，因此在美國名為「法國炸薯條」(French fries)。又有一說是比利時人才是炸薯條的發明者，因河川結冰無法捕魚，老百姓於是把馬鈴薯切成小魚狀來油炸¹¹，這與畫餅充飢有異曲同工之妙。

至於洋芋片的故事也很有趣；據說十九世紀中葉，美國紐約州度假勝地的一間餐廳客人嫌炸薯條太粗，廚子氣不過，決定給挑別的客人一點顏色瞧瞧，索性將馬鈴薯切成像紙片般，讓客人無法用叉子食用，結果因為香脆可口，反而意外地大獲好評。馬鈴薯泥則是二十世紀的產物：這是法國名廚喬埃·羅布松(Joël Robuchon)的發明，加上奶油和乳酪，更是香氣四溢。

不過馬鈴薯當初在新教徒國家中是不受歡迎的，認為它是很噁心的東西，甚至給他取了個綽號：「懶惰之根」，因此如今稱呼躺在沙發上看電視懶得動的人為「沙發馬鈴薯」(couch potato)；在法語中罵人家笨，也會用 patate (甜薯) 這個字。蔬菜中的薯類簡直猶如肉類中的豬，給人又醜又懶的印象，因而推論吃這種食物的人應該也高明不到哪兒去，由此可看出「成見」與「偏見」有時是既無理又愚蠢的。

歐洲因發現新大陸而引進的新食材包括玉米、蕃茄、辣椒、大紅豆、馬鈴薯、可可豆，當然還有火雞¹²，這對歐洲人的飲食習性亦產生了革命性的影響：當今如果沒有玉米¹³，不會有玉米湯；沒有蕃茄，很難想像那是普羅旺斯菜或義大利菜；假如沒有大紅豆，法國的西南砂鍋似乎就少了一味；倘若沒有馬鈴薯，哪來

¹¹ 21 世紀研究會(林郁芯譯)，《食物的世界地圖》，台北：時報，2007，頁 28

¹² 有一說火雞是由土耳其(Turkey)傳到美洲，再由美洲傳入歐洲的。

¹³ 不過法國人到了二十世紀中葉，仍不大喜歡吃玉米，常將之當飼料餵豬或餵雞。不過倒是有種黃皮雞據說就是吃玉米長大的，肉質特別鮮嫩。又二十世紀末提倡多吃纖維食品，玉米終於鹹魚翻身，可上餐桌了。

的烤洋芋、馬鈴薯泥或薯條、洋芋片；要是沒有火雞，耶誕大餐頓然失色；假使沒有巧克力，過新年、情人節能送什麼禮物，法國人早餐必備的咖啡，又怎麼辦呢？！

3. 佐料 (le condiment)

舉凡法國傳統餐飲，酸、甜、苦、鹹具備，尤擅長酸甜交錯，獨缺麻辣味，這要靠「全球化」，才讓驕傲的法國人見識到世界各國不同的麻辣文化。此處我們僅舉法國最具代表的佐料：鹽與松露。

3.1. 鹽巴 (le sel)

鹽在西方文化中是具有重大象徵意義的：在西方畫布上即會發現猶大身旁的鹽打翻了，那是種惡兆。甚至到現在，若在餐桌上說錯話，則會將鹽倒一點在手心上再往左肩後一丟，才能去霉氣。

薪水 (salaire) 這個字源自拉丁文的 sal (鹽)，在古代，鹽巴產地受限，且製鹽過程需投入眾多勞力，因此被視為一項貴重的生活物資，因交通不便，內陸地區尤顯珍貴。古羅馬帝國時期甚至配給鹽巴給軍人當薪餉。有個法文片語 le sel de la terre (字面意思是地上的鹽)，此片語源自聖經馬太福音第五章耶穌對門徒的勸勉，祂訓誨門徒在世上做光、做鹽，在世人面前成為真理的見證者，做社會的菁英份子；而且古時價錢昂貴的鹽只能讓家中大人品嚐，孩子是不可任意吃的。若上餐廳，發現帳單驚人，法國人會說 L'addition est trop salée (帳單太鹹)，可見鹽早期是昂貴的東西，只是如今拜交通發達之賜，內陸地區也可輕易獲得鹽巴了。

但法國人就有化平凡為傳奇的本事，在夏天風不大時，清晨時分，太陽未露臉時，於加馬各 (Camargue) 地區的鹽田裡，結了一層晶瑩、細緻的鹽花 (fleur de sel)，鹽農要在太陽升起之前立即以人工採收這項天賜的禮物，因此它的價格比一般鹽貴上好幾倍，而且它僅能灑在沙拉或熟食上，不宜入鍋烹煮。法國的最佳鹽花產在傑杭 (Guérand)，花俏的是可搭配不同的香草料，正中雅痞的胃口，將之輕灑於沙拉或肉類上即可，也很符合現代人少鹽健康的概念。

3.2. 松露 (la truffe)

松露屬菇類，羅馬人早就知道它是樣好東西，在文藝復興時期，即以具壯陽作用著名，唯達官顯貴才吃得起；它同時也是罪惡的代表，因為有些菇含劇毒，不慎食用，性命則不保，且它靠吸收周遭植物養分才得生長，因此推論並非善類；但它又十分美味，又令人難以抗拒，它真應驗了愈禁忌，愈美麗的魔咒。

其實松露本身並不好吃，而是它的汁與少許的橄欖油¹⁴混合後散發出的香

¹⁴ 法國北部多用奶油烹飪，法國南部則以橄欖油燒菜為主。以前人們都認為奶油上等，橄欖油不值錢，如今營養學家指出橄欖油能抑制心血管疾病，原本西班牙、義大利、土耳其才有大批的橄欖樹園，現在法國也開始大量種植橄欖樹，提煉優質油品，真是十年河東，十年河西。

氣，具提味效果，令人垂涎。法國美食家薩瓦蘭（Savarin）就曾說，它是「廚中之鑽」。¹⁵

此外，法國人喜好的菇類有牛肝菌（le cèpe）、雞油菌（la girolle）、磨菇（le champignon de Paris），後者並大量外銷；同時法國亦是歐洲最大的磨菇供應國。

4. 飲品（les boissons）

我國製酒拿手的是利用雜糧釀製的酒精飲料；而在法國，有名的則是葡萄酒。為何不是其他水果酒？因為葡萄產量較大，釀酒色澤佳，保存情況較優，這些都是經驗法則。以葡萄釀成的酒精飲料有紅、白、粉紅酒、香檳、白蘭地等。

4.1. 葡萄酒（le vin）

法國雖然不是葡萄酒發源地，亦不是當今世界上生產葡萄酒最多的國家，但其悠久的葡萄酒歷史，卓越的品質，更為葡萄酒注入了文化內涵與人文特色，穩坐葡萄酒王國的寶座。法國的葡萄酒釀造技術源自希臘，據人類學家和考古學家的推測與考證，葡萄酒應發源於遠古的近東地區，因為在大馬士革附近的古遺址中，挖出葡萄酒壓榨機，距今已約八千年歷史，可見當時中亞地區的人已懂得釀製技術。（何敬業，p.423）

在聖經「最後的晚餐」中，耶穌曾舉起裝紅葡萄酒的酒杯，表示那就是祂的血，為赦免眾人的罪而流的，這便是聖餐禮的由來，葡萄酒也因而成為耶穌寶血的象徵。又由於當時產量不多，只夠權貴享用，物以稀為貴，葡萄酒便具備了宗教及政治地位的象徵意義。

而葡萄生長條件是有限制的，它主要分佈於南北緯 30-50 度之間，法國得天獨厚，除了品種佳，還擁有最適宜栽種葡萄的氣候、陽光、土壤及地形，再加上精良的釀酒技術，嚴格的品管，因此有口皆碑。其中最知名的產區有波爾多、勃艮第與香檳區。

美國、日本許多愛酒者，千方百計地將法國的優良苗移植到他們國家，甚至連土壤都挖去，置於控溫的溫室中認真培養，但仍功敗垂成。那些硬體的技術、元素固然重要，然而周遭的大自然環境（深層土壤及周遭果樹、空氣）是搬不走的，因此法國釀出來的葡萄酒香氣千變萬化，起初是以紅色果香為主，陳年後，則可能散發出櫻桃香、動物香、松露香，這才是它既迷人又無可取代之處。美國、澳洲、智利、南非也產葡萄酒，在全球酒市場也搶上一席之地，但未超越法國。當然，人們習慣某種口味是原因之一，缺乏餘味也是因素，又法國酒農敬業認真、不急不徐的傳統，並不以迅速獲利為目的，才是法國酒在國際上屹立不搖的主因。

至於紅酒優於白酒，還是白酒優於紅酒？基本上這與產地、酒莊、及搭配的是紅肉或白肉也有關。不過自中世紀起，法國人就認為紅酒優於白酒，甚至到如今，大多數法國人較偏好紅酒。有趣的是，鄰近的英國人或德國人，則較喜愛

¹⁵ Malaguzzi Silvia (traduit par Dominique Férault), *Boire et Manger*, Hazan, 2006, p.212

白酒。再者，觀察力敏銳的法國人，可從飲酒人的舉止判斷出其社會地位、文化素養、教育程度，乃至各人喜好及性格。

4.2. 香檳 (le champagne)

說來有趣，含氣泡的葡萄酒曾被認定是次級品，直到 1668 年，康培里農 (Don Perignon) 教士無意間發現葡萄酒在進行第二次發酵時，若處於密閉空間，會使發酵產生的二氧化碳溶於酒中，冒出細緻的氣泡，飲用時風味更佳。之後他又從西班牙引進軟木塞來封瓶，還設計了鐵絲圈來固定軟木塞，並闢建極深的酒窖，使香檳可處於穩定的溫度，以防止酒瓶爆裂。由於這種巧妙的改良，香檳酒逐漸為世人所接受與喜愛，並名聞遐邇，於是人們稱唐培里農為「香檳之父」。

1936 年法國率先建立 AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) “法定產區葡萄酒條例”，這一系統不僅可控制葡萄酒的品質，並詳細規定各種生產葡萄酒的條件、實際的品嚐要求，使各產區的酒維持其傳統特色。由於法國完善嚴格的品質管制與分級系統，合格者才能得到國家給予的品質保證。細菌學之父巴斯德就曾說過：「沒有葡萄酒的一餐，猶如沒有陽光的一天。」¹⁶ (何敬業，p.426)

釀製香檳主要是有三種品種：夏多內 (Chardonnay)、黑皮諾 (Pinot noir) 和皮諾·莫尼耶 (Pinot Meunier)。香檳區的夏多內大多種植在「白色山丘」(Côte des Blancs)，具豐富堅果香；黑皮諾則種在漢斯山區 (Montagne de Reims)；而皮諾·莫尼耶則具有延長香檳壽命的作用，主要種植區為馬恩河谷 (Vallée de la Marne)，口感濃郁並帶果香。

香檳是高級社交場合不可或缺的飲料。它可當飯前酒，或摻一點黑醋栗 (cassis)，就變成 Kir royal，是法國很典型的餐前酒¹⁷。香檳可愛之處在於它不僅可搭配前菜、主菜，也可配餐後甜點。在主菜方面，尤其適合海鮮類，如龍蝦、魚子醬、生蠔、燻鮭魚、蝦、蟹。其中龍蝦、魚子醬可搭年份香檳，這間接表示，此兩種食材也較為尊貴。

香檳杯叫做 la flûte (長笛)，顧名思義，杯子是長形的，好讓飲用者在享受口感愉悅之餘也可欣賞杯中晶瑩氣泡上升之美，因此用不適宜的酒杯斟酒，則會貽笑大方。

4.3. 啤酒 (la bière)

啤酒是由麥子所釀成，古埃及人在喪禮中飲啤酒，祈求靈魂得以安息；雅典人在奧林匹克運動會時，也會飲用啤酒。羅馬人反而不怎麼喜歡這種飲料，而西元 83 年英格蘭總督阿格力可拉 (Agricola) 帶了三位製啤酒師回去，直到西羅馬

¹⁶ 薩瓦蘭 (Brillat-Savarin) 曾說：「無乳酪的一餐，猶如美女少了眼睛。」而法國諺語表示度日如年時會說：long comme un jour sans pain. (日子長得像沒有麵包的一天)，可見得葡萄酒、乳酪、麵包這三樣食品都各自有其擁護者。

¹⁷ 法國餐中的佐餐酒有飯前酒、搭配主菜的酒和飯後酒，種類繁多。其中琴酒屬女性飯前酒、威士忌屬男性飯前酒；法國葡萄酒分四級：第一級是 AOC，第二級為 VDQS 第三級是產地酒 (Vins de pays)，第四級為佐餐酒 (Vins de table)；白蘭地是飯後酒，用餐完畢小啜幾口以掌心握杯而溢出甘醇的香酒，是好杯中物者的一大享受。

帝國淪亡，它已成為日耳曼人和塞爾特人喜愛的飲料。到了中世紀，它更在北歐國家大受歡迎，原因不外乎啤酒是收割麥子後，農人辛苦的產物，且又可交換飲用，為交際飲品。在三十年戰爭（*la Guerre de Trente Ans*）時，信奉天主教的貴族以賣啤酒所換來的資金招募傭兵幫忙打仗。到了十七世紀，它已成為德國、英國、丹麥以及荷蘭的代表性飲料，這些國家如今仍是重要生產國。在法國，葡萄酒才是上等人的飲料，其中大有學問；啤酒歸類於中下階層的大眾飲品，因此是上不了大場面的，如今它則屬於休閒飲料，男性喝得比女性多。

4.4. 礦泉水（*l'eau minérale*）

礦泉水分有氣泡和沒氣泡兩種，品牌很多，如 *Vittel*、*Evian*、*Perrier* 等，並外銷全世界，但法國也是全球礦泉水消費第一的國家。法國人不介意氣泡會造成腹脹的說法，反而喜愛它刺激沁涼的感覺，但他們卻不喜歡汽水中帶甜味，因此七喜、雪碧在法國銷售情況不佳，而在國外我們很少看到 *Badoit* 這種氣泡礦泉水，可能是光法國人喝都不夠了，無法外銷。其實法國礦泉水之王是路易十四，只能在法國高級餐廳才喝得到，這也是一種虛榮。

5. 餐具（*les couverts*）

「告訴我你跟誰來往，我就告訴你你是誰。」（*Dites-moi avec qui vous fréquentez, je vous dirai qui vous êtes.*）除了食材外，食器也很重要，當然同桌用餐者是誰也會影響食慾、食興。

5.1. 刀（*le couteau*）

法國早期的餐刀是尖頭的，當時上流社會的權貴們用餐時常以刀尖剔牙。路易十三時期的紅衣主教呂希留（*Richelieu*）公爵認為此舉不文雅端莊，於是下令將餐刀尖頭銼圓，因此十七世紀末，法國餐具有圓頭餐刀。舉凡刀叉，國王的多是金製的，貴族的則為銀製品，一般老百姓自然不能也用不起這些高貴材質的食器。食具不僅會因國家、時代有所差異，有時階級、時間、場合、食物不同也會導致其意義大異其趣。

5.2. 叉（*la fourchette*）

十六世紀以前的法國人都是用手指取食的，不使用叉子。當時上等人和下等人之分就是上等人用三根指頭取食，而下等人則以五根手指抓食。¹⁸（何敬業，p.416）為了洗淨手指污垢，貴族餐桌備有洗指鉢，裡面盛有花瓣和香草浸泡的水。叉子的使用是直到亨利三世訪問威尼斯後，才將它正式帶入法國宮中；義大利的餐桌禮儀自不能免，刀叉文化也是其中一環。但到了路易十四時，又不用叉子而只用手指，叉子一度銷聲匿跡；直到十八世紀，叉子再度普及，且由原先的兩齒變為四齒，用叉子進食成為地位與權力的象徵。（*Ibid*）

¹⁸ 在法文中 *la fourchette du père Adam*（亞當伯的叉子），指的就是五根手指。

5.3. 瓷器 (la porcelaine)

此外，餐巾、餐具也會說話：在法國，白色全棉製桌巾是正式餐宴的標準配備，花格子桌巾、餐布則是野餐時或在鄉間用餐時使用，至於紙巾、紙桌布，則在小餐館才會出現。

高級餐廳或富貴人家使用的盤碗自是不能馬虎，精美的里摩日 (Limoges) 瓷器是不錯的選擇，而法國大革命前皇室貴族使用的瓷器則為塞夫勒 (Sèvres) 的精品。雖然二十一世紀的今日，不論食材、食器早已普及化，但人們總有辦法顯示自己的身份及地位，其實名牌文化早已進入大眾的生活中，不僅服飾如此，餐具也不例外，譬如 Bernardeau、Gien 就出知名的瓷器。

6. 結論

由於飲食的「民主化」，在面對大批製造、單一化的簡食狂潮下，精緻的法國美食如何生存，著實面臨了極大的考驗。中國菜在全球無所不在，它往往以價廉物美攻佔了各國人的脾胃；而法國菜標榜的則是品味，走高價位路線，東西餐食用階級不同，客群並沒有太大重疊性¹⁹。

此外，法國人頗堅持到乳酪店買乳酪、麵包店買麵包、酒舖買酒，甚至到酒莊選酒，有固定的肉商及魚商，有些人不屑去大賣場，目的就是講求食品的新鮮和精緻，這無形中也因飲食而劃分了階級，他們深信品味就是股力量。當然，法國人也注重季節性，雖拜全球化、交通便捷之賜，大家幾乎可在任何時候吃到非季節性食品，但冬天吃舶來蕃茄或草莓對他們而言簡直不可思議。而基因改造的蕃茄更值得爭議，法國人現在興起一股復古風，在自家庭園種傳統品種的小蕃茄成了時尚，這間接也炫耀了自己有鄉間別墅，屬中上階級。

在衣食無虞的國度，暴飲暴食早已不流行了，取而代之的是品質的講究，那倒不意味著只講求細緻，健康、環保早已注入其中，除了色、香、味之外，食物呈現的形狀也很要緊，只有少數菜餚如羊腦、小牛頭、豬腳、牛睪丸、鵝肝外，法式料理動物的頭、腳，一般是上不了抬面的，而且廚師也儘量把這些東西處理得看不出其原形。法國人還有一項拿手本領就是醬汁的調配，這點略勝中餐一籌，因此若在法國人家作客，對主人最大的讚美，莫過於誇獎醬汁的美味，主人也會感激客人的細心與品味。

最後，法國餐宴是很講究氣氛的，餐桌上除了佳餚、美酒、高級餐具、燭光外，賓客的交談也是宴會上的重頭戲之一。若一人呆坐在座位上，低頭猛吃，是不受歡迎的，要能適時提供一些趣聞或社會議題，並參與討論，幽默雋永的對白是成為好賓客的基本條件，如能對法國菜如數家珍，鉅細靡遺，就更能語驚四座了，如此一場飲食文化饗宴才算大功告成。

或許有些人會認為追求品味難免有造作、虛榮之嫌，但不容否認的是，「富

¹⁹ 法國高級餐廳是 restaurant，並由美食指南的鑑賞家分級；中等消費則到 brasserie (啤酒屋)、bistro (小酒館) 或 traiteur (快餐外帶店)；平民式的吃法可去 crêperie (可麗餅店) 或 pizza 店。

貴三代才知吃穿」，優渥的環境才經得起如此的「折騰」，這難道不是一種製造小社交圈的方式？歸納上述情況，我們得知飲食品味源自食物新鮮美味或物以稀為貴（如松露、魚子醬），再者王公貴族們的喜好有投射作用：甲愛某物，我也愛某物，因此我＝甲。接著美食家、營養學家的鼓吹，也具重大影響，人們總是相信權威，跟著做總錯不了。如今媒體廣告的品牌「洗腦」，更具潛移默化的力量。當然，個人的好惡、習慣也會形成每個人不同的品味，至於爭孰優孰劣，又往往見仁見智，就像法國的一句諺語所說的：「品味和顏色，不需要討論。」（*Le goût et la couleur, il ne faut pas discuter.*）

參考文獻

- Baratto Armand, Danjou Jean-Lerc & Jacquemin Philippe, *La Cuisine*, Paris, Nathan, 1997
- Barthes Roland, *Mythologies*, Paris, Le Seuil, 1957
- Bauer Julien, *La Nourriture Cachée*, Vendôme, Presses Universitaires de France, 1996
- Coffe Jean-Pierre, *Le bon vivre*, Paris, Presses pocket, 1991
- Deutsch Richard, *Dictionnaire des tabous alimentaires*, Lausanne, Favre, 2008
- Drouard Alain, *Les Français et la table*, Paris, Ellipses, 2005
- Ducasse Alain, *Dictionnaire amoureux de la cuisine*, Paris, Plon, 2003
- Girard-Lagorce Sylvie, *Grandes et petites histoires de la gourmandise française*, Paris, Plon, 2003
- Lu Wenfu, *Vie et passion d'un gastronome chinois*, Arles, Edition Philippe Picquier-Unesco, 1988
- Malaguzzi Silvia (Traduit de l'italien par Dominique Férault), *Boire et manger, tradition et symboles*, Paris, Hazan, 2006
- Poulain Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF, 2005
- Régnier Faustine, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, Repères, 2006
- Revel Jean-François, *Un festin en paroles*, Paris, Editions Tallandier, 2007
- Rowley Anthony, *A table ! La fête gastronomique*, Paris, Gallimard, 1994
- Viteaux Jean, *La gastronomie*, Paris, PUF, 2007
- 朱洗,《從迷信中抽科學》,台北:大林文庫,1988
- Askevis Leherpeux (曾義治譯),《迷信》,台北:遠流,1989
- Alexandre Jeffrey C. & Seidman Steven (吳潛誠總校編),《文化與社會》,台北:立緒,1997
- Bates Marston (陳蒼多譯),《食、色…性也》,台北:新雨,1998
- Lévi-Strauss Claude (周昌忠譯),《神話學:餐桌禮儀的起源》,台北:時報,1998
- 西川惠 (尤可欣譯),《艾麗榭宮的餐桌》,台北:商周,2001
- 山內昶 (丁怡、翔昕譯),《筷子刀叉匙》,台北:藍鯨,2002
- 辻原康夫 (蕭志強譯),《閱讀世界美食史趣談》,台北:世潮,2003
- 何敬業,《世界文化史故事大系:法國卷》,上海:上海外語教育出版社,2003
- Mayle Peter (江孟蓉譯),《法國盛宴》,台北:皇冠,2003
- Harris Marvin (葉舒憲、戶曉輝譯),《食物與文明之謎》,台北:書林,2004
- Hirschfelder Gunter (張志成譯),《歐洲飲食文化》,台北:左岸,2004
- Merkle Heidrund (薛文瑜譯),《饗宴的歷史》,台北:左岸,2004
- Strong Roy (陸劍豪譯),《盛宴》,台北:藍鯨,2004

- Allen Stewart Lee (朱衣譯),《惡魔花園》,台北:時報,2005
- Fernández-Armesto Felipe (韓良憶譯),《食物的歷史:透視人類的飲食與文明》,台北:左岸,2005
- 蔡倩玟,《美食考:歐洲飲食文化地圖》,台北:果實,2005
- 陳麗伶,《台灣食客法國戀曲》,台北:麥田,2005
- Ducasse Alain & Duchatelet Christophe (陳蓁美譯),《與美味相遇》,台北:美麗殿,2006
- 郭春安,《法國為什麼這麼浪漫》,北京:中國水利水電出版社,2006
- Matt McCabe & 朱衣,《字母餐》(The Garden of Eatin'),台北:大塊,2006
- 21世紀研究會編(林郁芯譯),《食物的世界地圖》,台北:時報,2007
- Eisuke Sakaibara (戴文彪譯),《吃遍世界看經濟》,台北:財訊出版社,2007