

走入法國日常：傳統餐酒咖啡廳

謝芷霖

最近這一兩年，巴黎出現了不少針對年輕族群及觀光客的「文青咖啡館」(圖一)，裝飾精緻可愛，色調優麗淡雅，通常空間不大，位於觀光區或年輕潮客聚集出沒的地點，常常滿座，週末假日甚至吸引排隊人潮(圖二)。這些小咖啡館專賣咖啡，有時會加上如今十分流行的抹茶飲品，附加一些美麗可口的小蛋糕小餅乾。還有一種是精緻甜點麵包店，除了原本專賣的甜點麵包之外，闢出一些店面，加上或古典或現代吸睛的裝潢設計，兼營咖啡店業務，讓人有個品嚐甜點歇腳的地方，這種經營方式比較像舊日傳下來的Salon de thé（茶室），專門讓人喝下午茶的空間。新興的「文青咖啡館」跟這種甜點麵包咖啡茶館複合經營店其實不

同，「文青咖啡館」在我看來，比較像是美式Starbucks和台、日、韓靈感下的產物，美味的咖啡，精巧的小點，怡人的氣氛，讓人想慵懶一下午，適合拍網美照的好去處，專門吸引追求新奇的觀光客，稱為「網美咖啡館」似乎更名符其實。當一堆部落客、Youtuber 不斷在社群媒體上散布這些「網美咖啡館」的新開幕消息，配上一幀又一幀色彩繽紛的美照，聲稱「巴黎必去咖啡館」，巴黎在地人卻只感覺陌生疏遠。

法國傳統咖啡館，面貌迥異，完全兩回事。古典老舊的桌椅，排放緊密，客人入座絕對可以聽到鄰桌的講話內容，厚重的吧台，後面是巨大的咖啡機和佔據一面牆的調酒用烈酒，很多四周牆面上還裝有大片鏡子，讓塞滿桌椅的



圖一：新興的「文青咖啡館」，專賣咖啡，裝潢雅緻。



圖二：大排長龍的「網美咖啡館」。

室內看來寬敞些。如果店前有一點走道，一小片廣場，取得市政府同意後，一定也會擺滿桌椅，吸引愛曬太陽的法國人(圖三)。正確來說，「純咖啡館」，在巴黎其實很難存在，首都租金高昂，當然要把每寸廳堂的功用發揮到極致，大部分的傳統咖啡館都身兼數角，而且會寫在店招上：café咖啡廳、bistro小餐酒館、brasserie啤酒餐廳、restaurant餐廳。這些佔據每個街頭巷尾的餐酒咖啡廳，通常大清早開始營業，早起expresso義大利濃縮咖啡配croissant法國可頌？沒問題。睡到近中午變早午餐，先來杯柳橙汁醒醒腦，再來杯卡布基諾加巧克力麵包，或是法棍塗厚奶油和果醬（這可是典型的法國人塗法），接著來盤綜合沙拉，非常法式的組合。

到了中午，大規模的店家會變身餐廳，小規模的變身小餐酒館，一半的位子讓客人用餐，一半的位子繼續讓只喝一杯的客人使用。這時候進門，服務生會先詢問是否用餐，視座位狀況安排就座與否，因此一般客人都會在門口處稍稍等候，請服務生安排座位，自行闖入大搖大擺坐下，可是會遭人白眼的哦。在這種傳統餐酒館用餐，通常不會是前菜、主菜、甜點式的三道套餐，以快速的一道主菜為大宗，可能是薯條牛排加一點沙拉的經典組合，也可能是近年來流行的漢堡套餐。有的小餐酒館會有固定菜單，注重食材品質及季節變化的，則會手寫在小黑板上展示。然而，在這裡，用餐不是重點，飲料才是主場，午餐法國人多半會附上一杯紅白葡萄酒佐餐，年輕一輩的可能偏

愛點一杯啤酒搭薯條漢堡。據說美國人來法國時，很驚訝法國人從中午就開始喝酒，然後繼續回去上班，每每繪聲繪影，彷彿法國人都很不敬業，沈迷杯中物。這其實是文化差異導致的大誤會吧。對法國人來說，紅白葡萄酒是拿來配餐點的，酒與菜餚互相加乘，激盪出各自最美味的分子，讓簡單的用餐過程也呈現出猶如欣賞藝術品的領略互動。吃飯不只是吃飽，而充滿著欣賞與珍惜的儀式感。葡萄酒和菜餚，相互烘托，有時甚至分不清誰是主角。好萊塢電影中常出現擺著一杯葡萄酒泡澡或坐在火爐前的畫面，稱之為浪漫，事實上法國人絕少做出這樣的舉動，葡萄酒不是拿來獨飲或醉人的，葡萄酒必須「品」，配上食物一塊兒品嚐。喜歡美食的法國人，即使午餐，也需要葡萄酒為餐點加分。但這並不妨礙午後的工作，法國人從小訓練，酒量通常不差，一小杯根本沒什麼，一般人兩杯葡萄酒的酒精濃度，都還可以合法開車上路呢！另外，法國人不是



圖三：傳統餐酒咖啡廳在廣場上排滿桌椅，傍晚時分人山人海。

很熱衷下班後的應酬，如果有公事要談，大部分會約在午餐時間，一方面以美食美酒熱絡氣氛，帮助大家打開話匣子化解尷尬，一方面藉由用餐舒緩壓力，拉近彼此的距離，增加溝通成效，往往能讓原本棘手之事變簡單。擔任台法廠商口譯員工作時發現，法國員工喜歡約至餐廳午餐，台灣員工卻覺得吃個便當填飽肚子即可，到餐廳午餐太浪費時間，缺乏效率，身為中間的溝通橋樑，往往得花點時間解釋雙方南轅北轍的看法，讓文化差異成為助力而非阻礙。其實法國人自有一套工作心法，辦公桌前可以工作，餐廳又何嘗不是公事商討的延續，很多重要決策都是在觥籌交錯間取得默契，才最終拍板定案。與法國人打交道，懂吃能喝也算是政商手腕的必要技能呢！

午餐過後的餐酒咖啡廳，客人上門，純喝飲料，這才是進帳的最大宗來源，準備容易，不需備料，不用太多人手，這個錢比餐點好賺太多。這時上門的客人可能是來見面聊天、休息上廁所、看書寫報告，也可能只是來抽菸放空，咖啡、茶、無酒精飲料、啤酒，都是一般人常點的，通常樣式不多，因此當地人上門也不太會要求看飲料單，服務生也只會過來口頭說明，直接接單。咖啡不是expresso義大利濃縮咖啡，就是café allongé淡黑咖啡，加奶的就點 café crème 或 café au lait。點茶的話就問有什麼口味；水加糖漿，就要決定汽泡水還是普通礦泉水，有什麼口味的糖漿可選。當地人基本上不會點Cappuccino卡布基諾、Latte拿鐵，要花時間打奶

泡，一般餐酒咖啡廳根本沒那個閒功夫，因此如果給觀光客看的菜單上有這些品項，常常價格都是普通crème的兩三倍價錢，小心！還不保證成品好喝。至於Américano美式咖啡，觀光客多的地方大概聽得懂，有的咖啡廳會以café allongé淡黑咖啡的方式處理，有的甚至會直接給你一杯義大利濃縮咖啡加一杯熱水，讓你自己調配（事實上真正的美式咖啡也是這個原理啦，沒錯）。如果是去遊客稀少的外省，千萬別用Américano這字來點咖啡，服務生可能聽不懂你要什麼！炎熱的夏天，想在巴黎的餐酒咖啡廳點杯冰咖啡？當然沒有！這種花俏的現代產物，請去Starbucks星巴克，別來傳統餐酒咖啡廳找。傳統餐酒咖啡廳真的不是品嚐好咖啡的地方，品項貧瘠，風味不佳，新興的「文青咖啡館」之所以興起，大概也是為了補足這個普遍存在的缺點吧。

傍晚時分，才是傳統餐酒咖啡廳的最大戰場。許多傳統餐酒咖啡廳會推出Happy Hour優惠來吸引客人，有的是特定品項優惠價，有的是半價或買一送一，總之用盡心機要把熱衷餐前酒的法國人匯聚至自家！Happy Hour優惠一般都是當地人常點的啤酒、調酒類，法國人晚餐時間大概在七點半以後，巴黎人尤其晚，八、九點才吃飯是常態。晚餐前如果已經下班，朋友約見面，那就先來個餐前酒時光，先喝一杯（酒），天南地北，放鬆心情(圖四)，之後晚餐可能各自回家，也可能轉往正式餐廳用餐，否則就在餐酒咖啡廳繼續喝，順便晚餐。傳統餐

酒咖啡廳很多都提供簡易可口的晚餐，這也是為什麼餐前酒時段是兵家必爭之地，客人因為 Happy Hour 優惠上了門，越聊越起勁，不但續杯還接著用餐，消費越多，店家越開心。怎麼利用 Happy Hour 優惠留住客人刺激消費呢？忙了一天，客人已經肚子餓嘴饞，店家隨餐前酒附贈一小盤花生米或漬橄欖，客人看了高興，一口接一口，聊得更起勁。這當然是充滿算計的投資，附贈的食物味鹹，就會增加飲料的消耗，一杯不夠再來一杯，客人吃喝滿足，待得舒適，聊得盡興，怎麼會想離開，乾脆連晚餐一起吃下去，這樣的投資報酬率可不低呢。優惠價更是打心理戰，客人覺得反正半價，意猶未盡再來一杯也不算多花錢，只付出跟平常一樣的價格，卻有雙倍的快樂，那當然不必省那個錢跟自己過不去。服務生動作也很迅速，上飲料快，看到杯子見底，撤杯也快，談得正高興，客人為了繼續聊，當然不好意思桌上空空的，於是立刻加點飲料。即使在這裡繼續吃晚飯，通常也就是一道主菜，服務生一定會趁機

促銷酒精飲料，無論是葡萄酒、啤酒、調酒，總之吃飯不配酒就是不合時宜，來到傳統餐酒咖啡廳，暢快喝酒才是王道！十一點後繼續營業到深夜兩點，也是常態。

傳統餐酒咖啡廳還不只賣飲料賣餐，如果看過紅遍世界的電影《艾蜜莉的異想世界》（法文片名：*Le Fabuleux Destin d'Amélie Poulain*），應該記得主場景之一便是一家傳統餐酒咖啡廳，咖啡廳一角還兼營Tabac，也就是賣菸及各式獎券、刮刮樂的地方，增進營業額。很多人習慣來買包菸，順便站在櫃檯邊喝杯咖啡，跟老闆聊兩句，要不就買張刮刮樂試試運氣。直到現在，還有不少傳統餐酒咖啡廳以「地點」為咖啡定價：櫃檯邊最便宜，室內座位次之，戶外露天陽台區最貴（圖五）。「順便」喝咖啡比較便宜；坐得舒服又坐得久得多付一點錢，也很合理。除了附設Tabac增加收入之外，現在也有參考Sport Bar運動酒吧模式的，在足球賽季和橄欖球賽時，以電視螢幕播放熱門比賽，讓大家有個聚集在一起享受賽



圖四：餐前酒時刻，傳統餐酒咖啡廳滿滿的下班人潮。



圖五：一定有室外露台座位的餐酒咖啡廳。

事緊張氣氛，一塊兒歡呼尖叫或沮喪的所在。只要有運動比賽轉播螢幕，餐酒咖啡廳總會吸引大批客人，一邊看比賽，一邊吃吃喝喝整晚，對店家來說，自然是進帳的好時機。

傳統餐酒咖啡廳雖然不是每一家的經營模式都一樣，但經營時間長，辛苦、考驗體力，服務生得耳觀八方長袖善舞滿場跑，卻是共通。二十世紀末期，觀光旅遊還沒有像今日那般普及時，當時巴黎觀光區的傳統餐酒咖啡廳服務生的高傲態度，常為旅客所詬病。外國旅客不諳法語，不懂法國民情，禮貌不足，又急性子對服務生頤指氣使呼來喚去，往往就會被服務生無視，冷漠粗魯以對。不過，設身處地，瞭解了他們每日的工作內容後，不難想像服務生背負的工作量與壓力，如果得不到對等的尊重對待，當然會不假辭色發飆。在法國，服務生絕對不可能像台灣那樣「一切以客為尊」、「顧客至上」，服務生也是人，各職業平等，沒有必要對誰低聲下氣，若顧客無法待人以禮，相互尊重，也難怪換得服務生白眼對待。舊時的服務生可能外語能力不夠，語言藩籬加上文化差異，造成許多誤解，受無微不至照顧習慣的亞洲客人，在巴黎碰上保持距離的冷面服務生，通常會震驚又氣憤，甚至以為服務生都有種族歧視傾向。其實很多時候這種緊張關係真的只是源於一連串誤會。不可否認，法國對服務態度的訓練的確有待

加強，連法國人自己都常常受不了，但是旅客入境隨俗，觀察當地的行為模式，也是確保旅遊好心情的良方。

進入二十一世紀，這十多年來觀光普及，法國每年造訪的旅客人數屢屢破紀錄，為了賺外國人錢，服務業也得調整心態及模式。現在不只是年輕人潮店及網美咖啡館講英文也通（有時候甚至有店員直接跟你說中文），連傳統餐酒咖啡廳也跟上時代的腳步，說英文沒問題，還笑容可掬，親切友善，與以往的冷酷形象180度大轉變。

來到法國，天氣好的話，真的可以找家地點好、客人不少的好傳統餐酒咖啡廳坐坐，學法國人好整以暇曬太陽，坐看來往人間百態。想喝美味的咖啡，建議請上專賣咖啡的「文青咖啡館」，傳統餐酒咖啡廳的咖啡通常都不怎麼樣。如果有Happy Hour優惠，上門的客人又多，黑板上的品項有調酒有啤酒，那不妨坐下來叫杯現在流行的調酒，或者店家專賣的生啤酒，通常味道好氣氛佳。坐下來歇歇腳，聽聽鄰桌的閒言閒語，微笑跟服務生聊兩句，不趕時間，這才是典型的法式悠閒。想體驗巴黎的生活步調？來傳統餐酒咖啡廳坐坐準沒錯。

（本文作者為巴黎第八大學文學博士，現旅居巴黎）