

## 布列塔尼可麗餅探訪之旅

許嘉麟

首先，相當感謝中法文化教育基金會給我這次機會可以到法國西北部布列塔尼考察。我的論文題目為「布列塔尼可麗餅（la crêpe）的在地形塑與符號消費之研究」，去法國主要是要對其中布列塔尼可麗餅在地形塑的部分做文獻資料的收集和當地居民的訪談。由於我是利用「Terroir（地話）<sup>註1</sup>」的概念來解釋布列塔尼擁有的可麗餅飲食文化，其中主要要去瞭解的是在布列塔尼怎樣的環境特色和歷史背景之下而產生可麗餅的食用習慣、布列塔尼人對於可麗餅的想法及認同為何以及可麗餅現今在布列塔尼有怎樣的發展。

根據以上研究目的，考察主要也就分為兩個部分。首先是要到布列塔尼當地找尋其過往的文獻，像是十九世紀之前的農業統計數據及布列塔尼人的生活方式，從中去發現可麗餅食用習慣的形成與布列塔尼當地自然環境影響的人類活動及作物生產之關連性，希望藉由資料的掌握將可麗餅為何會在布列塔尼形成的原因挖掘出來，以強調可麗餅與布列塔尼在地環境生態的連結。而在可麗餅對於布列塔尼人的意義和當今發展的部分，主要是採直接詢問當地布列塔尼人的看法、實地的觀察及可麗餅相關文獻來瞭解。

由於此行最主要的目的是希冀可以到布列塔尼獲得更多一手的文獻資料，所以在居住地點的選擇上便選擇布列塔尼的首府——雷恩（Rennes）。雖然布列塔尼的文化中心是在更西邊的坎佩爾（Quimper），而可麗餅身為布列塔

尼傳統飲食文化，理應要至坎佩爾觀察當地居民的飲食習慣，但是礙於要收集布列塔尼文獻資料的緣故，雷恩身為布列塔尼的首府，許多政府機關都位於此，剛好也是座大學城，在收集資料便利性的考量上就選擇雷恩作為落腳處。所以一到雷恩就立刻就前往雷恩第二大學圖書館查找資料。在雷恩大學第二大學（為社會人文科系所在）的圖書館中，主要是找尋有關布列塔尼相關的書籍。在找尋資料的過程中，剛好發現在圖書館中，有一區主要是收集有關布列塔尼相關研究的書籍：包含歷史、地理、農業、當地人生活等等。我就逐一從中去找尋有關布列塔尼歷史及布列塔尼人過往農業活動的資料，畢竟在我的論文中是要去探討為何布列塔尼會有食用可麗餅的飲食習慣，而此飲食習慣與布列塔尼當地的自然環境及發展歷史息息相關，故要藉由布列塔尼過往的生活形態去推敲出其與可麗餅飲食習慣的關聯性。

除了在雷恩第二大學的圖書館找尋資料之外，我還到雷恩Champs Libres公共圖書館找尋所需文獻。Champs Libres為雷恩最大的公共圖書館，在我說明我要找尋的資料取向之後，在Rennes念書的留學生及房東太太都推薦我可以去Champs Libres看看。果真，在Champs Libres有一層樓是專門收藏有關布列塔尼各項書籍、期刊的。而Champs Libres的圖書館員也相當幫忙，在我說明我論文是要做可麗餅研究之後，他立刻告訴我說在圖書館有哪些書籍可以使用。在

Champs Libres我找到許多有關布列塔尼飲食介紹的書籍，讓我可以對可麗餅及蘋果酒有更多的瞭解。另外，Champs Libres還有許多十九世紀的書籍，在其中找到十九世紀出版的布列塔尼鄉村經濟的書，其中有布列塔尼當地在十九世紀農業的生產情形，依據這些資料可以讓我獲得過往布列塔尼的農業情況，並與可麗餅的產生做連結。除此之外，Champs Libres還保存完整的布列塔尼期刊——我也從這些期刊中找尋有關布列塔尼過去農業及經濟的資料，以期可以讓我的推論更加完整。在Champs Libres這些有關布列塔尼資料、書籍的收藏都是可以供民眾做掃描及照相，但是就是不外借，故我也就把我所需要的資料用掃描或照相照起來。

然而，在過去一地飲食習慣的產生必定有相對應的自然環境使其發展，在飲食部分影響最甚的莫過於當地農業生產的情形。除了由布列塔尼過往的歷史來了解可麗餅飲食文化在布列塔尼產生的原因之外，最重要的是要藉由布列塔尼過往的農業統計數據瞭解布列塔尼的農業生產與可麗餅是否密切相關，是故，找尋布列塔尼十九世紀之前的農業統計數據對論文來說是相當重要的。其中，我相當幸運的在雷恩農業學校資料中心找到我所需要的資訊。這個資料中心是我問過好多相關部門後才找到的。因為Champs Libres的圖書館員及房東太太都告訴我應該要到布列塔尼農業部找過往的農業生產數據，所以我也就到布列塔尼農業部去詢問，而農業部資料室的小姐也相當熱心的幫助我。在瞭解我的需求過後，他告訴我這邊並無那麼久的數據資料，叫我可以去在雷恩的Ecomusée du Pays de Rennes試試，因為Ecomusée是專門保存布列塔尼當地農產的博物館。但Ecomusée的館員還是說他們沒有那麼久的數據資料，叫我去試試雷恩農業學校的資料中



雷恩農業學校的資料中心古籍室

心，在館員的幫助下我不僅得到許多有關布列塔尼的農業報告書之外，他幫我找到了1840年的農業生產數據，並且有1870~1884年的農業生產數據。在獲得到這些資料的同時我心中真的是非常的雀躍。

在這趟考察中，除了要找尋更多有關論文文獻之外，最重要的就是要實地去訪問布列塔尼人和布列塔尼當地可麗餅餐廳的老闆有關可麗餅的問題，才能瞭解布列塔尼人對可麗餅的認同及他們對傳統可麗餅製作及食用方式的保存及維護。所以，我到布列塔尼的可麗餅餐廳詢問店家其可麗餅是否有其獨特的特色及販售者對可麗餅製作的維持及看法；也實地觀察可麗餅是否在布列塔尼的飲食擁有相當重要的地位，像是：布列塔尼人食用可麗餅的頻率、可麗餅餐廳在布列塔尼的多寡以及訪問布列塔尼人製作可麗餅的傳統方式及流變等。在訪問布列塔尼人和可麗餅餐廳

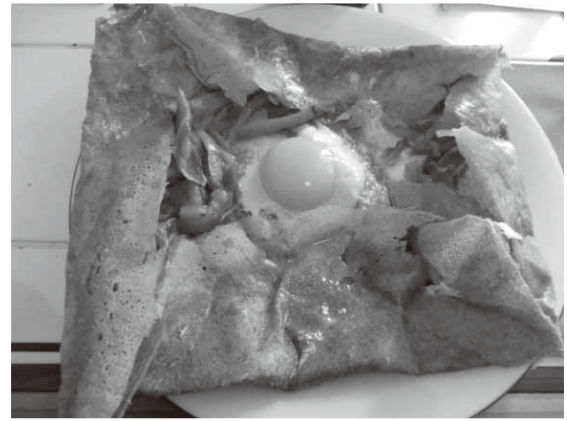
老闆時，所詢問的問題略有不同。在布列塔尼人的部份主要是詢問有關布列塔尼人吃可麗餅的習慣，而在可麗餅餐廳店家的部份，主要是詢問店家在製做可麗餅時的原料等問題。

在對布列塔尼人的訪問題目有：

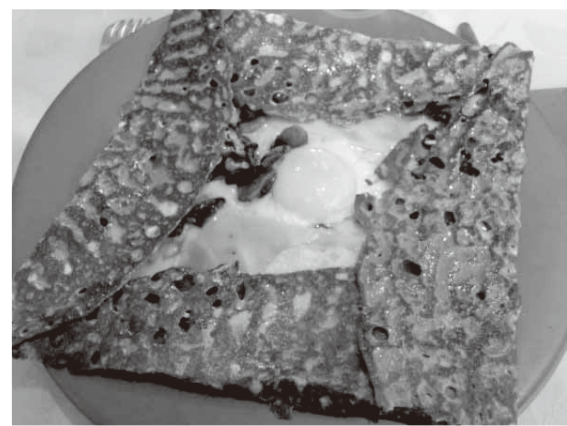
1. 請問您現在會常常吃可麗餅嗎？吃可麗餅的頻率是怎樣呢？那在您小時候在家中有吃可麗餅的習慣嗎？
2. 請問您是出生在布列塔尼的哪一個地區？當地製作可麗餅的方式是怎樣的呢？
3. 您會自己製作可麗餅嗎？您製作可麗餅的方式是怎樣的呢？那您可麗餅的食譜是您家中傳統的食譜嗎？
4. 請問您知道可麗餅在上、下布列塔尼名稱不同的事嗎？
5. 請問您知道為什麼布列塔尼人有吃可麗餅的習慣嗎？

可麗餅餐廳的問題為：

1. 為什麼您想要經營可麗餅餐廳？那經營多久了呢？
2. 請問您是出生在布列塔尼的哪一個地區？
3. 您可麗餅的食譜是您家傳的食譜嗎？還是您自己研發的呢？
4. 請問在您可麗餅的食譜中有家入哪些原料呢？會在餅皮中加入蘋果燒酒嗎？
5. 在布列塔尼吃可麗餅一定會搭配蘋果酒嗎？
6. 請問您知道可麗餅在上、下布列塔尼名稱不同的事嗎？
7. 請問您所使用製作可麗餅的原料是使用布列塔尼當地的產品嗎？使用當地的產品製作可麗餅會很難嗎？
8. 請問您知道為什麼布列塔尼人有吃可麗餅的習慣嗎？



在坎佩爾餅皮薄脆的可麗餅



在雷恩餅皮較厚的可麗餅

9. 請問您聽過「Crêperies Gourmandes」這個可麗餅組織嗎？

這一個月在布列塔尼做考察，除了找文獻資料、訪問布列塔尼人之外，到了布列塔尼就必定要去吃當地的可麗餅。除了可以藉此請可麗餅老闆讓我訪問，更重要的是，藉由實地品嚐了解上、下布列塔尼可麗餅風味到底不同在哪裡。在其中瞭解下布列塔尼坎佩爾的可麗餅更是與雷恩

的上布列塔尼的風味差上很多。因為在上布列塔尼可麗餅的餅皮是比較厚的，而在下布列塔尼可麗餅的餅皮是薄且周圍會脆脆的，可麗餅口味的不同也成為我研究中可以探討的部分。而在布列塔尼，可麗餅還發展出蕾絲可麗餅餅乾和香腸可麗餅等不同的口味。這些探訪的過程讓我瞭解可麗餅在布列塔尼發展的多樣及成熟。



在雷恩周六市集買的香腸可麗餅（la galette saucisse）



布列塔尼特產蕾絲可麗餅餅乾（la crêpe dentelle）

在布列塔尼考察的這一個月真的很感謝熱心的布列塔尼人對我的幫忙，無論是在各個圖書館或資料中心，館員都對我相當幫助，並且一聽到我的研究題目都露出相當有興趣的神情，並且盡他們所能的幫我找尋相關資料。另外，我所遇到的布列塔尼人在我提出訪問的要求時，也都相當爽快的答應。而可麗餅餐廳的老闆更是犧牲他們的休息時間接受我的訪問，若沒有他們的幫助，我無法蒐集到如此多的資訊，及藉著與他們交談的過程中對布列塔尼以及可麗餅在其中的歷史有更多的認識。不得不說，布列塔尼真的是個對做研究者相當友善的地方。最後，再次感謝基金會提供給我這次到布列塔尼考察的機會，在這一個月不僅得到許多我所需要的資料、認識了許多人，更重要的是，我對布列塔尼有了更多的了解及認識。

## 參考文獻

Vaudour, Emmanuelle. "The quality of grapes and wine in relation to geography : Notion of terroir at various scales." *Journal of Wine Research* 13 (2002) : 117-141.

（本文作者為國立台灣師範大學地理研究所碩士班學生）

## 註解：

1. 地話（terroir）這個概念在英語世界中是一個不清楚的概念。地話的概念是只有在於一地的自然環境還有加上當地的人文背景。Vaudour（2002）更將地話分為營養物（Nutriment）、空間（Space）、意識（Conscience）、和標語（Solgan）四個面向，分別代表植物生長、領域、認同和廣告。要這四個面向組合起來才能算是完整的地話概念。