

# 美食與外交

## —從維也納會議談起

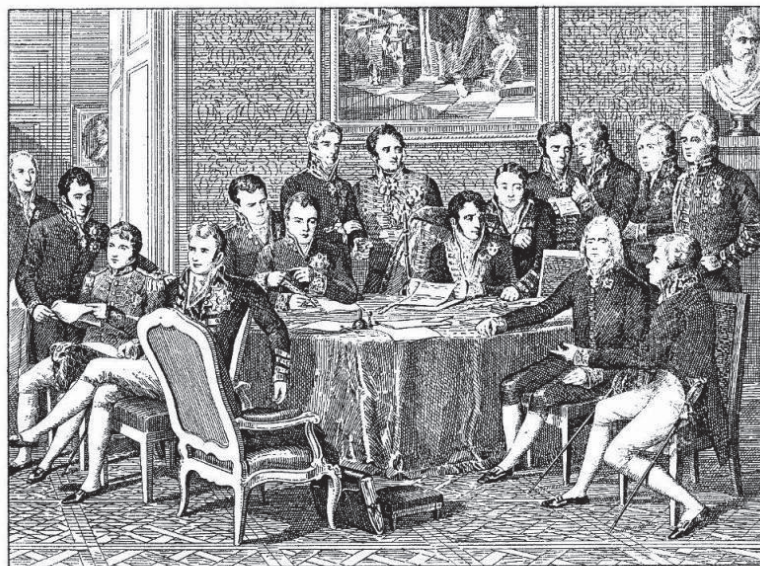
蔡倩玟

佳餚美酒與和樂的用餐氣氛，往往能拉近人與人之間的距離，進而消弭歧見達成共識。在法國長久以來，美食就是外交、經貿談判不可或缺的祕密武器。其中最令人津津樂道的一次成功經驗，莫過於十九世紀維也納會議（Congrès de Vienne）期間（1814-1815），著名外交家塔列宏（Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord，1754-1838）與名廚卡漢姆（Marie-Antoine Carême，1784-1833）合作無間的演出。

1814年拿破崙戰敗後退位，路易十八（Louis XVIII）即位。列強（奧地利、英國、普魯士、俄

羅斯）決定召集各國齊聚維也納開會，主要討論拿破崙敗北後，如何重新劃分國界，以維持歐洲未來局勢平衡穩定。事實上長達七個多月的會期中，幾乎沒有召開任何全體性公開會議，各國代表議事多半私下個別進行，同時並舉行無數盛宴、舞會及表演節目等，整個維也納瀟灑歌舞昇平享樂氣氛。雖然會議過程及決議（如維護王權蔑視人民權利等）多受各方批評，但最終談判結果使歐洲大局至少大致穩定三十年，甚至保持至第一次世界大戰前。

這場國際會議對法國而言相當重要。長久以來的優勢因拿破崙戰敗而蕩然無存，四強國甚至揚



Castlereagh.

Talleyrand.

Le Congrès de Vienne (1814-1815).

(Estampe de la Bibliothèque Nationale.)

圖：Congrès de Vienne

言某些敏感議程將其屏除在外，同時國內政治情勢也尚未平靜。如何善用外交運籌帷幄之技，維持最大的國家利益？幾番考量後，路易十八指派歷經數次政權輪替仍屹立不搖的塔列宏，代表法國參加談判。深諳美食及法國文化作用的塔列宏，則要求畫家伊沙貝（Jean-Baptiste Isabey, 1767-1855）、作曲家諾孔（Sigismond Neukomm, 1778-1858）、聰慧美麗的日耳曼裔姪媳多蘿黛（Dorothee de Courlande, 1793-1862），以及手藝精湛的大廚卡漢姆隨行。

出身寒微的卡漢姆少年時就被父親遺棄在外，被一間小餐館老闆收留學習做菜，幾年後轉至當時著名糕餅師傅巴邑（Bailly）家工作，就此改變了一生。巴邑家顧客多為達官貴人，塔列宏為主顧之一，因而受後者賞識被其聘用至家中幫忙，開始見識到高級餐宴的陣仗排場，期間也多次跟隨名廚學習，對於冷菜烹調極有心得。由於天性勤奮學習能力極佳，除了廚藝技巧外，為了精進大型菜餚及造型甜點（*pièce montée*）製作技術，也自修建築基礎原理，對雕刻繪畫藝術領域也多有涉獵。當時餐宴出菜方式仍以「法式上菜」（*service à la française*）為主，一餐至少出三至四次菜，第一輪菜（十至數十道不等）可能已經陳列在餐桌上，琳琅滿目的菜餚搭配餐桌佈置，先讓賓客大飽眼福一番，通常不可能用完就撤下換第二輪。菜餚必須有繁複裝飾及美觀擺盤，排放方式講求對稱、華麗而優雅，主廚製作菜餚時首先須考慮豪華視覺效果，甚至以壯觀外型（如造型甜點）取勝，與今日簡化許多、單道上菜方式大不相同。

跟隨塔列宏至維也納期間，卡漢姆策劃的餐宴排場盛大豪華，諸國外交官驚艷不已，調配的珍饈佳釀也讓各國高官再三回味，眾人無不以受邀參加法國舉辦的宴會為榮。塔列宏則以對等姿態，與列強代表談論音樂、戲劇以及政治，巧妙地提高了

法國形象聲譽。出身高貴、聰穎活潑的姪媳多蘿黛列席也有錦上添花效果。為數眾多的外場服務人員則豎起耳朵獵取各種資訊，酒酣耳熱之際防備心往往降低許多。隔天早上塔列宏與主廚討論菜單後，外場人員也會彙報前晚所得。一系列精心策劃的宴會成果相當豐碩，法國重返歐洲強權之列參與談判，進而與英奧結盟對抗普俄，東部及北部的國界大致維持大革命後原狀，也保有亞威農（Avignon）領地主權<sup>註1</sup>。

在塔列宏預算無上限全力支持下，卡漢姆也不負眾望在會議期間大顯身手，精緻好菜及拿手的造型甜點均大獲讚賞，完美展現了過去長期累積的學習成果及工作經驗，成功獲得國際聲望。從此成為遊走列國王室的法國名廚，服務對象從俄國沙皇亞歷山大一世到英國威爾斯王子，最後仍返回法國為銀行家侯特契爾德男爵（Baron James de Rothschild, 1792-1828）服務至過世。豐富的經驗為其贏得「王者之廚，廚師之王」（*Le cuisinier des rois et le roi des cuisiniers.*）美譽。事實上當時隨行至維也納的畫家伊沙貝作品也大受好評，之後各國王宮貴族紛紛委其繪製迷你肖像畫<sup>註2</sup>（*portrait miniature*）。

除了出色廚藝外，卡漢姆另一值得人稱道之處是留下大量相關著作（1810-1848年間七項出版品，含一套五本裝百科全書及過世後出版品兩本）。從早期糕餅製作方法、基本做菜技巧，到後期傳授餐宴設計佈置及法國廚藝史等，也有多本作品被翻譯為外文。以其早期不幸遭遇看來，令人不禁懷疑作者真實性。當年他因家貧被父親遺棄時，應未受完整教育，很有可能目不識丁，如何在十多年間邊工作邊培養寫作技巧？是否有人代為捉刀，還是出版社借用其盛名，作者另有其人？法國哲學家、評論家，同時也是法蘭西學院院士荷維勒（Jean-François Revel, 1924-2006）研究多年後為此

提出看法<sup>註3</sup>，指出這些著作風格一致極具個人性，與其私人書信筆觸也相符，甚至舉出書信內容中，如婉拒英國國王邀請為其掌廚、侯特契爾德男爵邀請日後到其鄉間城堡養老等，多次提及自己的人生使命就是為當代廚藝寫下見證。綜觀其一生成就，不難體會他資質聰穎過人，加以其孜孜不倦好學個性，確實有可能在十多年間養成閱讀及寫作能力。

藉由盛大晚宴展現統治權及國力，並以精緻美食引發熱烈交談進而達成外交目的，是法國悠久政治傳統之一。美味的菜餚首先能引起享用者愉悅好感、產生滿意感覺，有利於促使對方讓步、態度傾向合作或樂於提出解決問題方案。宴席歡樂氣氛有助於放鬆心情，使參加者感受相聚用餐美好經驗，易於拉攏及擴大人際關係。餐宴同時也是取得情報的重要時機，如同前述塔列宏在維也納會期間的例子，餐宴中交談較易使人放下戒心，各種資訊不脛而走。

維也納的成功經驗，除了維護國家利益外，也使法國料理朝頂峰邁進一大步，歐洲王室爭相邀請法籍大廚規劃重要宴會。卡漢姆是主廚事業國際化先驅之一，其廚藝更因眾多著作流傳而影響深

遠，促成法國菜十九世紀黃金時期，與法國文化其他領域在歐洲的優越地位互相輝映。日本明治維新（十九世紀中後期）後，響應積極西化改革，也開始委請法籍主廚準備招待外國貴賓的餐會，並培養日本法國料理廚師，更向常與外國交流互動的海軍推廣法國料理，期許軍官因此變得更有教養，十九世紀後期（確切年代不明）甚至連皇宮正式料理也由日本料理改為法國料理了<sup>註4</sup>。

2012年7月底法國新上任總統歐蘭德（François Hollande, 1954-）接見「領導者主廚協會」（Club des chefs des chefs）<sup>註5</sup>成員時，特別指出為首長宴請外賓餐會掌廚，是一項困難、極具挑戰性但對促進國際關係相當重要的工作。外交餐宴酒餚品質與進行方式，往往與兩國關係發展及事件談判結果有微妙關聯性，就這點看來，歐蘭德總統似乎具有得天獨厚的優勢。

（本文作者為國立高雄餐旅大學飲食文化產業研究所助理教授）

#### 註解：

1. 以壯麗教皇宮（Palais des Papes）及國際性藝術節（Festival d'Avignon）聞名的亞威農，原為羅馬天主教教廷財產，法國大革命後（1791）才被歸併入法國，維也納會議期間教廷代表曾希望取回主權但未成功。據說塔列宏回憶起此事件時，將其成功保住亞威農歸因於教廷代表礙有「美女及酒精性飲料」在場，而在談判中缺席。
2. 在小型物件（如戒指、手環、鼻煙壺等）上繪製人像，可作為友情或愛情信物，在攝影術發明之前，是唯一能保留人像（供親友留念）或傳遞外貌形象至遠方（供政治聯姻所需）的方法。伊沙貝（Jean-Baptiste Isabey, 1767-1855）為法國當時最著名迷你肖像畫家。
3. *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*（1978/2007：271-273）。
4. 可參閱「和食與日本文化」（原田信男，2011：159-162）。
5. 1977年於法國成立，旨於促進各國領導者的主廚交流合作、保護各地飲食傳統等。2012年有25名成員。入會規定相當嚴格，除了中國大陸（2名）外，一國只有一個名額，必須是領導者現任廚師，或專門承接國宴的主廚。每年舉辦年會的地主國領導者通常會親自接待（如美國總統、德國總理等），感謝成員為各國領導者的付出。