

# 咖啡色的義大利

張雅涵

## 義大利：咖啡色？

自從開始喝咖啡以來，「espresso」、「cappuccino」、「latte」、「macchiato」這些念起來c不像c、r不像r的、具有強烈異國情調的字，都不停地提醒著喝咖啡的人，它和義大利的淵源。因此漸漸地，義大利在我心目中，除了是世界文化遺產最多的國家之外，她那如靴子般長型的半島，已氤氳在一股咖啡香中，而她的土壤，也因為咖啡，有了烘焙的顏色。事實上，義大利也的確是歐洲正式進口咖啡的發源地。

## 歐洲第一個咖啡入口：威尼斯

大航海時代的17世紀初，有「黑色金子」美名的咖啡已在回教世界廣為傳播，當時威尼斯駐伊斯坦堡的大使摩羅西尼（Gianfrancesco Morosini）返鄉時順便帶回已經過烘焙的咖啡豆，用來招待威尼斯上流社會人士。精明的威尼斯商人嗅到龐大商機，於1615年也進口一批咖啡豆，使威尼斯成為歐洲第一個商業進口咖啡的城市。1645年，在現今威尼斯著名的聖馬可廣場（Piazza San Marco）旁，開了威尼斯第一家咖啡館，以「阿拉伯咖啡」為招牌，承襲自伊斯坦堡式的咖啡館風格，吸引眾多目光。然而，低價平民的路線使中下階層聚集，問題頻生，威尼斯政府開始出面干

涉，一度打壓了咖啡館的經營。

直至1720年，威尼斯人佛羅里昂（Floriano Francesconi）同樣也於聖馬可廣場旁開了一間咖啡館，取名「勝利威尼斯咖啡館」（Caffè Alla Venezia Trionfante），其優雅華麗的風格，不僅開創威尼斯咖啡館的新局，與文藝結合的性質，也使得它備受威尼斯人喜愛。由於店裡的常客習慣用老闆的名字稱呼店名，久而久之，它漸漸變為人們口中的「花神咖啡館」（Caffè Florian），時至今日，它已是繼法國巴黎普寇咖啡館（Le Procope，1686～）及奧地利薩爾斯堡鐸瑪樹利咖啡館（Café Tomasselli，1705～）之後，歐洲第三古老的咖啡館。

除了花神，義大利還有許多為人稱道的經典咖啡館，身為一個重度咖啡成癮者，在這一個月義大利的旅行中，它們已用各種方式對我下了蠱，義式咖啡與咖啡館的魅力，正如義大利人所說的：「一旦嚐了義大利的咖啡，你將不再想碰其他咖啡了！」（Una volta assaggiato il caffè italiano, non se ne vuole piu toccare nessun altro tipo.）

## 威尼斯：花神咖啡館

現今義大利歷史最悠久的花神咖啡館位於威尼斯最熱鬧的聖馬可廣場旁，古典、優雅的外表讓人能一眼認出它；在18世紀時已是威尼斯最時髦的咖啡館，貴族與文人雅士更是此地的常客，因此也成為重要的訊息交換場所，早期的報紙甚

至以它作為販售處。此外，由於是當時少數允許女性賓客進出的咖啡館，也兼之成為威尼斯熱門的約會地點。

花神咖啡館還有一項特色—它結合文藝與音樂演奏的經營模式，使義大利咖啡館自此樹立屬於自己的義式風格。19世紀時的經營者將咖啡館的格局大規模改建，在裡面展示了威尼斯十位名人畫像、板畫、雕刻、中國文物、中東藝術品及四季女神畫像；20世紀初，手繪玻璃作品與壁板雕藝也被放入其中展出，並引進傳統的歐式「咖啡音樂會」，設立常駐樂團每天為咖啡館的客人演奏；2003年，又增加了十位威尼斯女傑畫像；此外，早在1895年第一屆威尼斯雙年展時，花神咖啡館就已是當時的贊助廠商。花神咖啡館濃厚的藝文氣息，絕對是首屈一指。

只可惜，知名度帶起的過多觀光客，使花神的花費對一個自助旅行的背包客而言，略顯高昂。作為在義大利的第一站，剛抵達威尼斯的我便迫不及待地跟著人群前往聖馬可廣場，尋找花神咖啡館的蹤跡。甫一坐下，菜單一遞上來，我便被上面所標示的價格嚇到了。一杯espresso要價8歐，而這已是菜單上最便宜的品項。秉持著朝聖的心情，摸著開始喊餓的肚子，我硬著頭皮點了

9歐的cappuccino、加上一小份一樣是9歐的三明治（圖一），此外，菜單上的第一頁印著一行字：「為了支持音樂演奏者，凡是坐在戶外座的客人，一律須付6歐的音樂欣賞費。」因此算一算，這一餐花下來總共是25歐！心中複雜的情緒還尚未平復，親切的義大利大叔便送上餐點了，喝了一口咖啡，嚐了一口三明治與特製醬汁，我聆聽著身旁美妙的樂聲，一邊觀賞著聖馬可廣場雄偉的景致，享受著這悠閒的午後，如果說這就是朝聖的代價，那也值得了！

## 羅馬：金杯咖啡館、聖鹿角咖啡館

離開了威尼斯，我來到了羅馬，第一站便是著名的金杯咖啡館（Tazza D'Oro）與聖鹿角咖啡館（Sant'Eustachio Il Caffè）。這兩間享譽國際的咖啡館皆位於羅馬萬神殿（Pantheon）附近，讓來到這參觀萬神殿的咖啡迷們，能在豐富了心靈之後，也一解咖啡的癮。

1946年起開始營業的金杯咖啡館（圖二），不同於如花神咖啡館的古典咖啡館，是不提供鹹食，只提供咖啡、咖啡相關產品與甜點的現烘咖啡專賣店。吧檯與結帳櫃台是分開的，客人在選



（圖一）25歐元的咖啡、三明治與音樂



（圖二）金杯咖啡館

好了咖啡後，先至櫃檯結帳，接著再拿著點單交給吧檯的咖啡師，由他們現場製作咖啡，幾分鐘之後，一杯香氣四溢的咖啡便會送到了客人的面前。看著價目表上親切的數字，我突然想起了在義大利，大部份的餐廳都有「吧檯價」與「座位價」的差別，因此，無怪乎讓我坐在戶外座的花神會有如此高昂的價格了，在沒有專門座位的金杯，一切以吧檯價計價——一杯義大利人的最愛espresso只要0.9歐，而我最愛的cappuccino與caffè latte也只要1.1歐！店裡除了一般咖啡的品項之外，還提供熱可可、甘菊茶、鮮奶油咖啡冰沙等甜品，讓懼怕於咖啡因的苦澀的人，也能在此獲得啜飲的樂趣。此外，現場也有咖啡豆可以購買，讓眷戀於金杯專屬咖啡香氣的遊客，能將它打包帶走。

另一間同樣位於萬神殿附近的聖鹿角咖啡館（圖三），創立於1938年，得名於所在地聖鹿角廣場，和金杯同為現烘咖啡專賣店，但咖啡價格相較起來稍貴，一杯gran cappuccino要價2.6歐，口味較淡，適合喜好低咖啡因的飲者。此外，在店門口前的座位是需要付座位價才能坐的，因此和金杯咖啡的單一吧檯價性質略有不同。但，由於前來朝聖的觀光客眾多，聖鹿角咖啡館因此販售

了種類豐富多元的紀念品——小至咖啡豆巧克力，大至馬克杯、咖啡機、甚至是咖啡豆項鍊！來到羅馬的咖啡迷，若想帶點咖啡相關的周邊商品回去，聖鹿角咖啡館會是一處好選擇。

## 羅馬：古希臘咖啡館

同樣位於羅馬，座落在西班牙階梯（Scalinata della Trinità dei Monti）對街，於1760年開業至今的古希臘咖啡館（Antico Caffè Greco）（圖四）是羅馬最古老的咖啡館，得名於它來自希臘的創立人。由於同為18世紀的產物，古希臘咖啡館如花神咖啡館一般，有華麗而典雅的裝潢，150幅油畫妝點著大小房間，但可別卻步於它的高格調，在這裡，同樣擁有吧檯與座位兩種選擇——2歐的cappuccino，搭配2至3歐的精緻小糕點，即使是站著吃，也能擁有一段優雅的咖啡時光。如果捨不得另外花錢吃甜點，古希臘咖啡館也已貼心地幫客人準備好了配咖啡的小點心——咖啡豆巧克力，在咖啡端上前便會在咖啡碟上擺好，等待著咖啡的降臨，一起共譜一首咖啡圓舞曲。同聖鹿角，古希臘咖啡館在門口也有各式咖啡與巧克力



（圖三）聖鹿角咖啡館



（圖四）古希臘咖啡館

糖供人選購，包含那擺在碟上的咖啡豆巧克力，只不過，由於它太過熱門，要買到可沒這麼容易。

## 佛羅倫斯：吉利咖啡館

位於佛羅倫斯共和廣場（Piazza della Repubblica）旁的吉利咖啡館（Caffè Gilli）最先創立於1733年，於1920年遷於現址，並保留了當時的古典裝潢風格。在這裡，我真正見識到義大利人對於咖啡的講究。由於已經喝了太多的cappuccino，在離開佛羅倫斯的前一晚，我點了一杯Caffè Marocchino（圖五），取名自它咖啡色的外表，就像1930年代在義大利盛行的摩洛哥皮革，它是一小杯的espresso，加上牛奶與熱可可後，在表面淋上可可粉，最後再附上一朵小巧的拉花。最特別的是，它是用高腳杯品嚐！而這樣美麗的藝術品，價格也不過1.9歐。



（圖五）美麗的Caffè Marocchino

## Torrefazione：咖啡烘焙是一門學問

走在義大利的街上，除了傳統古典的咖啡館（Caffè）之外，現烘咖啡專賣店（Torrefazione）也是一窺義大利咖啡館生態的絕佳地點。Torrefazione的意思是咖啡烘焙，這種類型的咖啡專賣店性質單純，以咖啡、熱可可與簡單的麵包、甜點為主，店面通常不大，一半以上的面積會被堆疊的咖啡豆與咖啡相關器材佔據，客人只有站位的選擇，但貼心點的店面會在吧檯前提供掛勾供客人放置隨身物品。這種類型的咖啡專賣店始於20世紀，少了古典咖啡館所著重的裝潢，多的是更能配合現代人忙碌的生活步調。前述的金杯咖啡館與聖鹿角咖啡館都歸於此類，但因名氣響亮、觀光客眾多，性質略有調整；若想嘗試觀光客較少的現烘咖啡專賣店，不妨在路上開始尋找「Torrefazione」，我在威尼斯所遇見的Torrefazione Cannaregio及西耶納的Torrefazione Fiorella都讓我一再到訪，回味無窮。

咖啡在義大利人的生活中已是不可或缺的生活必需品，Barista—咖啡師也是一個擁有崇高社會地位的職業，須經過專業、嚴格的訓練才能站上吧檯，在義大利6000萬的人口中，就有27萬的咖啡師，而他們對咖啡專業的執著，也反映在義大利普遍高品質的咖啡當中。每天照三餐到咖啡館點杯咖啡、靠在吧檯上與咖啡師話家常，已是義大利人每天的例行公事。而義大利深厚的咖啡文化也能從隨處可見的咖啡館探詢一二：菜單上目不暇給的咖啡品項、在古典咖啡館裡穿著西裝製作咖啡的咖啡師、價格親民品質卻絕不馬虎的各式咖啡，讓義大利咖啡在國內外，都享有絕佳的聲譽。

## 「2015臺法人士交流暨法蘭西院士講座」圓滿落幕

今年適逢法蘭西學院代表團應文化部邀請赴臺進行臺法文化獎評審會議，文化部委託本會於今年9月17日於國立臺灣師範大學舉辦「2015臺法人士交流暨法蘭西院士講座」。兩位國際極負盛名的重量級學者巴斯蒂院士（Marianne BASTID-BRUGUIERE）及畢特院士（Jean-Robert PITTE）分別主講臺法雙邊外交及法國美食文化，講題分別為：《臺法雙邊外交與文化交流》及《聯合國無形文化遺產：法國飲食文化》，吸引許多來自臺法雙方政治、外交、文化與學術界之聽眾到場聆聽。

法蘭西人文與政治學院（Académie des Sciences Morales et Politiques）之巴斯蒂院士自祖父至雙親皆為法蘭西學院院士，是法國唯一三代皆出院士的書香世家。她曾多次赴中國訪問及任教，撰有多部中國專著和近百篇學術論文，在國際華人學界有極高學術聲望；巴斯蒂院士治學嚴謹，學術研究論述精闢，生涯中多次擔任法國與國際學術機構之學術及榮譽職務。這些特殊的歷史淵源，促使她於2012年擔任法蘭西人文及政治學院院長後，在臺法交流領域有傑出貢獻，她從自身經歷講起，並圍繞在前輩們致力創造、加強臺法間多元交流的部分，演講中不斷提及中國、臺灣及法國間的關係，從歷史進程來探討今日臺法之間的交流，多年來的接觸，造就了今日臺法密切關係。

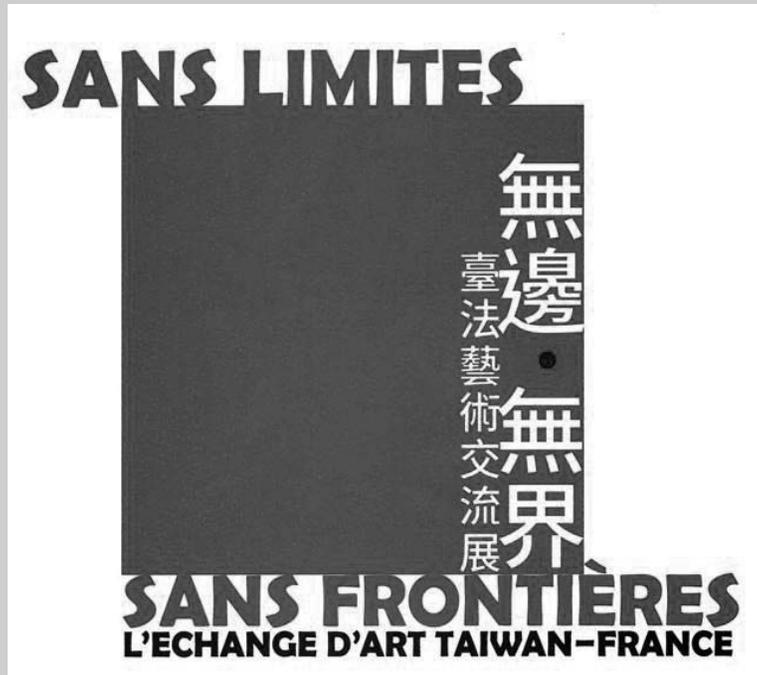
畢特院士（Jean-Robert PITTE）曾任巴黎第四大學校長（Université Paris IV Paris Sorbonne），亦擔任法蘭西歷史與地理學院院士、地理學會主席、法國總理特別諮詢顧問代表。其對美食的執著異於常人，積極促成聯合國教科文組織宣布將法式料理（Le Repas Gastronomique des Français）列為世界重要文化遺產之一，而這也是歷史上首次將「飲食文化」項目列為無形的世界文化遺產。畢特院士於演講中提到，臺灣擁有許多獨一無二的美食，卻因臺灣不列入聯合國席內，不具資格，相當可惜，但他相信有朝一日，臺灣美食也將有機會列入無形的世界文化遺產，在國際間佔有一席之地。

兩位院士於演講開始前，首先拜會國立臺灣師範大學張國恩校長，會中張校長提及希望學生可以透過學校資源把握機會接觸法國文化，巴斯蒂院士更以中文與校長對談，提及自己與師大的關係，也讚賞師大的改變。

此次講座為2015年臺法雙邊文化交流最為重要與盛大的一場活動，有近300人參與，相信對促進臺灣與法國雙邊文化交流的促進有重要影響，亦可以成為日後舉辦相關活動的重要參考。



## 「無邊·無界—臺法藝術交流展」於中山國家畫廊盛大展出



「無邊·無界—臺法藝術交流展」自今年10月28日展至11月8日，在文化部所屬國立國父紀念館中山國家畫廊隆重登場，展出30位臺法藝術家近百件作品，為今年藝壇國際交流之盛事。

臺灣和法國之間的文化與藝術交流一向頻繁熱絡，該次由國立國父紀念館、法國泰勒藝術基金會（Fontation Taylor）和臺灣巴黎文教基金會等共同主辦的「無邊·無界—臺法藝術交流展」，展覽策劃正是植基於藝術應超越國界局限，對創作理念和深度無窮無盡的追求，藉此搭一個交流的藝術橋樑與對話平臺。

此次展出共邀請十五位深具知名度與影響力的臺灣知名藝術家。展出作品的臺灣藝術家中，曾有過旅法經歷者多達半數以上，分別為早期留學巴黎有「巴黎三劍客」美稱的陳錦芳、廖修平、謝里法（三人後來又分別留美），以及李文謙、許坤成、吳炫三、陶文岳、黃小燕等，旅美藝術家除了前述「巴黎三劍客」外，還有薛保瑕、蔡義雄；鐘有輝有過旅日經歷，另外，前輩畫家何肇衢、吳隆榮、陳輝東、李錫奇等則是二戰之後臺灣重要的代表性畫家；法方十五位極具代表性法國藝術家分別為Gérard Alary、François Bard、Stéphane Belzère、François Cabrit、Mauro Corda、Pierre Dessons、Erro、François Frégère Dit Franger、Serge Labegorre、Jean-François Larrieu、François Legrand、Claire Mérieau、Moreno Pincas、Nili Pincas及Paul Rebeyrolle等共襄盛舉。這個雙向藝術交流展，邀請的臺、法藝術家們除擁有強烈的個人獨特繪畫風格，在海內外亦皆有豐富的展出資歷與經驗，深具藝術影響力和知名度。

「無邊·無界—臺法藝術交流展」貴在彼此文化與藝術對話真誠地分享創作樂趣，如同泰勒藝術基金會所強調的宗旨：「他們不向世俗趨勢妥協，以具有自己獨特風格和藝術、文化背景，感性的創作，尊重捍衛真正有個性的藝術家。」

泰勒基金會的執行長章·方沙·拉赫爾（Jean-François Larrieu）也提到，這次的展出是讓臺灣與法國民眾能接觸真正創作者的好機會。這些創作者有一個共同的導引準則：他們沒有任何作品是急就章地為了迎合市場、利益及買賣而作，他們用時間在題材上琢磨生活的體驗。他們認為實作比論調重要，而且要作到完美。

這些藝術家的作品是以他們對世界的觀感認知去創作，以個人獨特的技術去表現。拉赫爾執行長認為這將會取代全球一律化的現象，而藝術作品將打開我們的心靈，喚醒並觸動我們的思維。

此次於國父紀念館的展出結束後，將於明年2月4日移師位於巴黎的泰勒基金會總部展出，屆時臺灣藝術家的作品也將為法國的民眾揭開並顯示他們深厚豐富的文化背景及其藝術的獨特性，歡迎在法國的朋友們可以抽空前往欣賞。



何肇衢  
Chau-Chu Ho



吳隆榮  
Long-Rong Wu



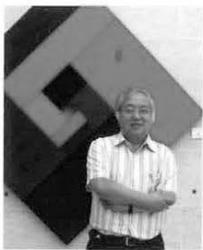
陳錦芳  
Tsing-Fang Chen



廖修平  
Shiou-Ping Liao



謝里法  
Lifa Shaih



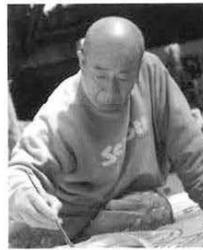
李錫奇  
Shi-Chi Lee



李文謙  
Li Wen Ts'ien



陳輝東  
Huei-Tung Chen



吳炫三  
A-Sun Wu



許坤成  
Kuen-Cherng Sheu



鐘有輝  
You-Hui Chung



蔡義雄  
I-Hsung Tsai



薛保瑕  
Ava  
Pao-Shia Hsueh



陶文岳  
Wen-Yueh Tao



黃小燕  
Hsiao-Yen Huang