

「味覺·法國」

——法國全球美食外交旋風

林棋凡

前言

法國人對美食的涵養與熱情，相信在世界各國中，位居牛耳，鮮少有人望其項背。而法式料理的整體完美呈現一直以來總是以專業高超的廚藝與精緻優美的服務及精緻呈現方式吸引眾人的讚嘆並總能不斷讓世人驚艷。一道道知名的法國料理之經典佳餚，不但紮實地建構了世界級美食王國的卓越地位，亦為刁嘴老饕們趨之若鶩的美饌，更為追尋探索美食最高殿堂的各國餐飲專業人士所效法取經的重要典範。自2006年以來，在圖爾（Tours）的歐洲食物歷史與文化研究所（IE-HCA, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation）已經開始籌畫向聯合國教科文組織（UNESCO）提出將法國的飲食文化列為非物質文化遺產的申請準備¹。2008年，法國總統尼古拉·薩科齊（Nicolas Sarkozy）在巴黎國際農業展（Salon International de l'Agriculture）開幕式中曾公開表達法國將正式向UNESCO提案希望讓法國美食列為人類非物質文化遺產的訴求。

在如此特殊條件背景醞釀下，於2008年，由法國總統所指示成立的法國食品文化及遺產代表團（MFPCA, Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires）因此誕生，在法蘭西學院畢特院士（Jean-Robert PITTE）擔任主席的帶領下，延續了IEHCA的原創主張，進而負責承擔以

國家高度推動執行此項重大任務之使命。聯合國教科文組織（UNESCO）更於2010年11月10日，正式宣佈將法式料理（Le Repas Gastronomique des Français）列為世界重要的文化遺產之一，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。

法國飲食文化簡史

法式料理能擠身為世界最知名料理之一的原由，主要關鍵在於法式料理的烹調與處理程序非常專業與繁複，基本上，「魔鬼就藏在細節中」的概念亦如影隨形伴隨在每個法國廚藝菁英們的心中。即便是最簡單與稀鬆平常的配料與食材準備，也常以超乎常人理解的嚴謹的態度與細緻的技法來處理，烹飪法國料理就如同主廚們用心在進行一次又一次的藝術極品創作，而法國菜也被喻為最能表現廚師涵養素質的料理，藉由精雕細琢的方法及對美食追求完美的極致態度，搭配完美食材及精湛手藝，創造出令人驚艷的世界級精緻饗宴。法式料理依照烹調方式與技巧的根本差異，基本上可區分為頂級精緻烹調系統與傳統在地烹調系統兩種：前者源自於文藝復興時期（La Renaissance），經由歐洲皇室貴族間的流傳進而演變發展成頂級精緻烹調、高級食材的皇室宮廷菜；後者則是源自於法國大革命以後的La Bourgeoisie（布爾喬雅，即為中產階級），融入法國

各區域的地方風土 (Terroir)、特色與文化，進而發展成傳統地方菜。即使傳統地方菜之烹調技法不像皇室宮廷菜般講究與精緻，但其口味樸實道地，在品嚐其味道時，就彷彿法國鄉村自然美景在口齒留香間同時浮現腦海，亦如法國妙齡少女的微笑，清新雋永，更宛如記憶中故鄉的外婆親自下廚做的菜一般，既親切又溫馨地將醇厚在地文化精華涵養於法國地方特色佳餚，彷彿與普魯斯特 (Marcel Proust) 筆下的追憶似水年華 (A La Recherche du Temps Perdu) 一般，在朝思暮想與魂縈夢牽中互相輝映，讓人留連忘返而回味無窮。

而醞釀這股來充滿法式人文風情的飲食文化旋風的發展濫觴，卻是因為一場歐洲皇室間爭寵的跨國婚姻，亨利四世大帝迎娶義大利梅迪奇家族的凱薩琳·梅迪奇 (Catherine di Medici)。這位富有藝術品位並極力追求奢華生活的義大利公主，同時也是個美食主義者。她帶了整團的御廚們一起遠赴法國，除了帶來了最時尚的餐桌用具與廚房設備，以及當代最優越的烹調藝術與技法，更為法國料理文化汰除了中世紀的落後之沉重細胞。使當時的法國料理大量接受了來自南歐地中海飲食文化的滋養與16世紀文藝復興時期的義大利宮廷御廚文化影響而脫胎換骨，而此舉也悄悄將義大利拉下美食王國的寶座。法國國力伴隨路易十四 (Louis XIV) 時代之日亦壯大與強盛，而這位對藝術、美學、食、戲劇、舞蹈與奢華生活有極高品味的太陽王 (Le Roi Soleil) 為了希望從根本上擺脫義大利文化的糾纏，開始進行重大的改革，全力培養皇室的御廚班底並全國性的廚藝大賽，獲勝者會被召入凡爾賽宮授予藍帶獎 (Le Cordon Bleu) 的獎章，為全法國主廚們所夢寐以求的榮譽。綜觀過去的歐洲皇室宴會，每一道御廚上的佳餚，都需事先保密，就像

一個未經彩排的驚喜演出，而尚無菜單的存在。而當時的路易十五時代，除了將法國料理發揚光大，讓廚師們的社會地位大幅提升，成為一個非常高尚又極富藝術及創造性的職業，亦開始在菜單的文字敘述上花費心思，讓其融入並成為皇室宴席的一部分。在當時法國料理界可謂一片榮景，飲食方面的習俗禮儀也開始養成。法國料理經歷了以上的洗禮，逐漸在烹調方式，上菜服務模式，餐具使用及分類，餐飲禮儀及相關細節等各個面向，發展出獨特精緻的法式料理體系，亦結出了具體豐碩的果實。甚或連創造了人類史上第一本百科全書的大師狄德羅 (Denis Diderot) 都曾說：「沒有詩歌，沒有音樂，沒有藝術，沒有良心，沒有感情，沒有朋友，沒有書籍，我都可以活下去，但是做為文明人的我離不開美食。」

但是真正讓法國料理奠定世界美食地位，為世人所公認與廣泛了解，需要歸功於發生在1789年的法國大革命 (La Révolution Française)。隨著人民攻陷巴斯底監獄，在斷頭台上，路易十六只好無奈地與最愛的宮廷美食告別。但隨著法國皇室的沒落，反而導致大量的御廚們流落在民間，相繼在巴黎的街頭巷尾開設餐廳維生，來自法國各社會階層的民眾，開始有機會享受與品嚐宮廷式佳餚，這股來自於平民的力量讓法式料理獲得重生。而當時的布爾喬雅亦掀起效仿過去貴族皇室的用餐禮儀及方式之風潮。之後隨著拿破崙在歐洲的強勢崛起，法國美食更是隨著拿破崙的軍隊四處征討而傳遍各國。當時的德國大文學家歌德 (Johann Wolfgang Von Goethe) 亦曾提到：「拿破崙的鐵蹄征服了歐洲的君主，不過法國廚師的美食卻征服了所有人的腸胃。」法國大革命所引發的飲食文化衝擊，將法國美食真正地推向了全球的寶座。

味覺·法國

2015年三月，在世界級法式料理名廚亞倫·杜卡斯（Alain Ducasse）與法國外交部所提議舉辦，並首度將「味覺·法國Goût de France」饗宴擴大舉行，並廣邀世界各地法式餐廳一起研擬菜單，再由名廚亞倫·杜卡斯領軍組成國際評審團，從世界各地精選。法國外交部部長洛朗·法比尤斯（Laurent Fabius）在專案活動介紹時宣佈：「法國的文化遺產，包括廚藝，葡萄酒，……，法式料理文化，從2010年開始列入聯合國教科文組織（UNESCO）世界文化遺產，然而這個文化遺產不應該只是被欣賞，被頌讚，或者被品味，而應該使其發揚光大並賦予新的價值。」對於亞倫·杜卡斯來說：「法國廚藝詮釋了烹調的發展趨勢，口味日趨清淡同時強調與環境和諧，……，共同點是慷慨、分享、對色香味的喜好，這是一場充滿歡樂的盛宴，一次在世界各地慶祝法國廚藝的盛典。」此次活動的靈感其實源自於奧古斯特·埃斯科菲（Georges Auguste Escoffier, 1846-1935）的「伊比鳩魯晚餐」（Le Dîner d'Épicure）。在1912年，享有「國王們的主廚」（Chef des Rois）與「主廚們中的國王」（Roi des Chefs）美譽的當代法國廚神奧古斯特·埃斯科菲，初創了「伊比鳩魯晚餐」。此晚宴的特色為使用同樣的法式料理菜單於一天但在不同的城市，邀請了史上最多的賓客們一同品嚐。為何選擇以哲學家伊比鳩魯為主題來推廣法式料理文化？其實伊比鳩魯終生熱衷於旅行與哲學探索，他的思想重心主軸為強調思想與感官的愉悅，並主張愉悅是快樂生活的開始與目標。他提出：「每一種善的起源與基礎，皆來自於『胃』的愉悅及舒適，甚至智慧與文化也與此息息相

關。」他是歷史上第一位提倡美食的哲學家，伊比鳩魯的論點不僅僅止於家庭的情感或文化記憶，對他而言，亦包含且涉入了人性的善良與不可解決的黑暗面之掙扎；「美食」與「愉悅」除了代表和解，更代表愛；也因此經常與母親、家庭、故鄉與溫馨甜蜜的回憶與往事做連結。

「味覺·法國Goût de France / Good France」傳承了這個絕佳的做法與創意，通過這個活動將世界各地的餐廳串連在一起。大廚們分別在各自的餐廳推出一款「法式料理菜單」，包括法國傳統開胃酒，冷盤，主菜，魚或海鮮貝類，肉或禽類，法國乳酪，巧克力甜點，葡萄酒和法國餐後酒，還可以靈巧地將他們具濃厚在地特色的傳統文化廚藝融合其中。這次活動要兼顧所有人的口味，可以是整間餐廳或是選取幾張餐桌特別設置獨立區域舉行慶典活動，食材須選取本地產的新鮮的時令原料，烹調過程中謹守少鹽、少油與少糖的原則。而菜單價格則由餐廳自主決定。主辦單位提議每家餐廳將銷售收入的5%捐獻給地方民間組織用於衛生和環境。這是法國奉獻給全球的一次真正的美食之旅：彙集1500名大廚，來自5大洲，以法國美食廚藝精髓為基礎，通過1500個菜單展示他們的廚藝。2015年3月在台灣舉辦的『味覺·法國Goût de France』活動，全台灣共計有四間餐廳獲得法國政府認證為全台最佳法國料理餐廳之殊榮。²

全世界的餐廳，不論是高檔餐廳甚至到小酒館，均得到了邀請，把他們創意的法式傳統菜單提出至網址www.goodfrance.com，藉以申請候選人資格。一個米其林星光閃爍的國際大廚委員會，將國際最知名並分別來自不同國家的主廚們齊聚，由亞倫·杜卡斯擔任主席，選定了參加活動的大廚名單，包括來自於法國的保羅·博居斯（Paul Bocuse），吉·薩伏亞（Guy Savoy），喬

爾·侯布匈 (Joël Robuchon)；來自於英國的雷蒙·布朗 (Raymond Blanc)；與來自於義大利的納迪亞·桑蒂尼 (Nadia Santini)；來自於美國的湯瑪斯·克裡 (Thomas Keller)；來自於中國的保羅·佩萊 (Paul Pairet) 與來自於日本的下川清邁 (Kiyomi Mikuni) 等名廚。

為讚頌法國美食，2015年3月19日，遍及全球五大洲、一百五十個國家、並超過一千三百位主廚，邀請各界貴賓一同品嚐「法式晚餐」。參與活動的每家餐廳將向充滿活力、激發創意、風格

創新的美食致敬，並忠於其原本價值，那就是：分享、愉悅、推崇合宜飲食、當代價值與環保精神 (partage, plaisir, respect du « bien-manger », de ses contemporains et de la planète)。美食亦前所未見地，成為法國和法國文化的象徵與標誌。「味覺·法國Goût de France」活動可稱為法國料理文化列入聯合國教科文組織世界文化遺產及其全球發揚之具體呈現之最佳典範。³

(本文作者為本會副執行長)

註釋：

- ¹ 法國是以Le Repas Gastronomique des Français別列為UNESCO無形文化遺產，不僅是烹飪 (La Cuisine)、也非中文所認知的美食。Gastro為拉丁文的「胃」、Nomy則為「規則與規範」之意。換句話說，UNESCO的認定是法國人特殊的飲食文化，從備餐、選材、烹飪到有規則的飲食方式，也包含飲食在家庭連結、歷史傳承中的重要性。UNESCO強調的是飲食的庶民文化，而非僅止於上流或皇室的宴席 (Le Grand Repas)。
- ² 由北至南分別是：巴黎廳1930 (Paris 1930, 主廚為Clement Pellerin, 台北)；STAY (主廚為Eric Vidal, 台北)；樂沐法式餐廳 (Le Moût Restaurant, 主廚為陳嵐舒, 台中)；法國小酒館 (À Table, 主廚為Nicolas Brosseau, 台南)。
- ³ 本會即將於105年夏天舉辦結合文化與觀光的法國遊學團，詳情請密切注意本會官網。

活動訊息

琴弦上的「麥方」(麥)：音樂與跨界職人的相遇

曾於2010年獲得世界麵包大師冠軍的知名麵包師傅吳寶春，將於9月19日下午三點於誠品生活松菸店表演廳與鬼才音樂家范宗沛、愛樂電台主持人Zoe (佐依子) 偕同知名小提琴家薛志璋及長笛家張湘宜等，一起進行一場融合聽覺與味覺的跨界饗宴。

當日表演曲目包含：《望春風組曲》、《不要嫌臺灣》(臺灣)；《無言歌》、《夢幻曲》(德國)；《夢後》、《吉諾佩第舞曲》(法國)；《紅蜻蜓》、《送行者》(日本)；《義大利女孩》、《義大利舞曲》(義大利)。

音樂會將透過跨界職人的故事，分享吳寶春過人的毅力與對夢想的堅持，和對故鄉及母親的愛，一步一腳印，用一雙手，揉出了世界麵包冠軍；同樣對食物有著深厚感動與心得的金曲音樂家范宗沛，則透過大提琴拉奏出豐富閱歷與人生體悟，編寫出一首首扣人心弦與感動的金曲。經典名曲加上特級麵包，在醉心的樂音中搭配誘人的麵包香味。音樂與麵包的完美跨界，期能滿足每位觀眾的聽覺與味蕾，讓音樂會成了享有身心休憩的五感體驗。