

台北——巴黎聯誼會活動紀實

徐國土



2010年元月九日，冬意綿綿，台北前三天還寒風凜冽，氣溫驟降，加上陰雨不斷，格外令人難受。今日卻陽光露臉，乍暖還寒，一群曾經是巴黎過客的台北—巴黎聯誼會成員，由前空軍駐法辦公室主任葛光越將軍發起在台北錦華樓餐敘，藉以聯繫情誼，可算是虎年開始的第一樁美事。

當日中午11：30起，人員陸續抵達，至正午時分已坐滿三大桌，其中包括：龔大使政定伉儷、邱大使榮男伉儷、杜大使筑生伉儷、謝大使新平伉儷、楊大使清源伉儷，以及分別來自前國防部、教育部、新聞局、外貿協會、華航等單位於駐法時之舊屬、同僚等，其中有些人已分別多年，此番相見格外珍惜！寒暄過後，準時開席。

酒過三巡，菜至五味，發起人有鑑於與宴人員部分來自不同領域，互不熟稔，特別邀請所有人員一一自我介紹，由龔大使政定先生先談起源於1940年代在法國讀小學起，後來在外交部服務，直至退休止，前後跨越近60年，皆在法文領域內服務，可算是在座最為資深的法文前輩。接

著邱大使榮男先生亦談及當年自75, Rue d'Anjou搬遷至現行78, Rue de l'Université之過程，以及多年職業外交官心路歷程和現行退休後的生活安排等等。再來由在座多位大使聊及過去的經歷，以及未來的生涯規劃等。其中田永康兄、黃景星兄、卓鳴鳳兄皆談及於70年代在法留學過程以及後來持續在法屬領域中服務的種種，時光荏苒，倏乎30多年，而今在座多人皆臨已退或屆退之齡，想來不禁令人大嘆時光飛逝！惜此次聯誼有多位成員或因工作異動或因搬遷，電話更換等因素聯繫不上，而無法前來參加，是為美中不足的憾事！

很快，餐敘在歡愉溫馨的氣氛中，甜點、水果已經上桌，大夥再次互邀照個團體合照，以茲紀念。隨後在不捨中互道珍重，相約後會有期。由於此次聯誼是自前外貿協會朱明道主任任內相聚後，再次餐敘，事已隔多年，有此機會再次重聚，殊屬難得，是以為記！

（本文作者為我國前駐法代表處空軍武官）

出版訊息

法國製造－法國文化關鍵詞100

作者：吳錫德 出版者：麥田出版 出版日：民國99年1月（再版）

本書三年前出版，很快就銷售一空。在出版社一再叮嚀再版下，作者費了月餘重新核訂，並且增加了一倍新資料與內容。作者充滿信心的說：「更訂版會比首版更有料！」在首版中，作者以「遇見法文，撞見不一樣的文化」為題，在今年的更訂版序言中，作者說：「都是法國惹的禍…」真相如何，讀者買來一看便知！



44個文化部－法國文化政策機制

原著：Pierre Moulinier 譯者：陳羚芝 審訂：張譽騰

出版者：五觀藝術事業有限公司 出版日期：中華民國99年1月

本書原作Pierre Moulinier長期任職法國文化傳播部，曾任「文化制度與政策分析」計畫主任。本書帶領讀者縱覽法國文化政策，有助於瞭解法國文化政策目標、資源和成果評量。細讀本書將會增長我們對法國政策關鍵機制的見勢，並對其中的矛盾與限制，有一個整體的觀照。本書由繁體、簡體中文及法文構成，為瞭解法國經驗極為有益的入門書。



葡萄酒文化想像

作者：楊子葆 出版者：馬可孛羅 出版日：2009年11月

法國在台協會包美城主任說：「本書以生動且平易近人的方式闖進一種生活的藝術與文化，他們所呈現的不只是兩千年來法國人與葡萄酒以及餐桌藝術的關係，也幾乎不見於其他國家的獨樹一幟的元素混合。」



認識分子廚藝：顛覆傳統美食體驗的料理革命

作者：Herve This 譯者：蒲欣珍、梁曼嫻

出版社：積木 出版日期：2010年1月

Herve This為法國當代物理化學家，人稱分子廚藝之父。本書用語淺顯生動、圖表豐富，詳述廚房裡常見的物理化學現象，從基本烹飪原理談起，引領讀者邁向發掘食材各式形態變化、蒸煮煎烤炸等不同烹調特性的科學探險之途，同時也釐清一般人對於分子料理安全性所抱持的疑慮。



創新前衛的分子料理

作者：Anne Cazor / Christine Liénard / Julien Attard 譯者：蒲欣珍

出版者：積木文化股份有限公司 出版日：2010年1月

本書作者Anne Cazor為「分子廚藝」研究領域的博士，同時也是「創新料理」網站的創辦人，亦是「認識分子廚藝」的作者Herve This的學生。書中針對每道分子料理的烹飪技法，提供相關科學原理的簡易說明，同時搭配兩道讀者可以實地運用、快速上手的食譜，簡單有趣、創意十足，顛覆了我們對廚藝和食材的認知與想像，令人大呼過癮！

