

法國貝里印象 (二)：瓦朗榭城堡 (Château de Valençay) - 外交官的美食招待所

吳欣曄

社群軟體傳來好友夫婦 Julien & Lijo 拍的美食照片，看的出來是他們週日的美味午餐，「還認得這道菜嗎？」Lijo 問著。「沒記錯的話，是 pâté berrichon！」我有點遲疑地回應。這道貝里地區 (Berry) 的地方家常菜－貝里餡餅 (le pâté berrichon)－把我的記憶拉回去年暑假於法國中部的貝里時光。

去年暑假和先生在貝里地區度假一週，記得某一天的行程是參觀知名的外交官城堡－瓦朗榭城堡，儘管路途離地陪 Julien 的度假老家偏遠，他跟 Lijo 也早已拜訪過，但仍認為值得陪初訪的我們再遊一次，尤其在抵達前還對我賣了個關子：「喜歡美食的妳一定也喜歡這座城堡，因為前任繼承者是拿破崙時期的外交首長 Talleyrand，除了外交手腕出眾，更是一位美食美酒鑑賞家，待會參觀絕對不要錯過城堡的地下廚房。」邊走邊回想 Julien 說的外交官 Talleyrand，好熟悉的名字，印象中曾在《歐洲飲食文化專題》課程聽教授提過，這更加深我對城堡地下廚房的期待。

瓦朗榭城堡的誕生

瓦朗榭城堡 (Château de Valençay) 是法國中部羅瓦河流域城堡群之一，地點偏內陸

上游，幾年前曾經住過中部小鎮，參觀超過十多座這一帶的城堡，也曾經在布盧瓦城堡 (Château de Blois) 工作過，對羅瓦河流域城堡的印象多是中世紀至文藝復興時期的建築樣式，影響主要來自熱愛義大利文藝復興時期藝術家的法國國王法蘭西斯一世 (François 1er)。但是才一走進中庭看到瓦朗榭城堡的側翼立面外觀，就直覺它不太像其他參觀過的城堡，儘管以封建時期 (féodal) 堡壘莊園與文藝復興時期 (Renaissance) 立柱為建築樣貌主體，愛奧尼 (ionique)、多立克 (dorique)、科林斯式 (corinthien) 三大柱式風格隨處可見，但內側立面極其簡約典雅、用色柔和，這裡展現的十七、十八世紀新古典主義 (néo-classique) 風采亦佔一席之地 (圖一)。



圖一：瓦朗榭城堡新古典主義的側翼立面

建於 12 世紀的封建莊園，1451 年為有權有勢的 Estampes 家族買下。1516 年，正值文藝復興初期，瓦朗榭城堡由第四代的在地領

主 Louis d'Estampes 及其夫人繼承，夫人 Marie d'Hurault 的父親是羅瓦河流域另一處領地榭維尼 (Cheverny) 的領主與皇室財政大臣，家世背景顯赫的夫婦倆當時還繼承了榭維尼城堡 (Château de Cheverny)，即今日知名漫畫《丁丁歷險記》故事中的城堡藍本，是由他們開始修復封建堡壘並擴建成文藝復興時期更符合當代的羅亞河流域城堡樣貌。瓦朗榭城堡由 Estampes 歷代家族成員繼承至 1747 年，將近三百年的歷史。

瓦朗榭城堡的秘密武器

「我要你買下一座城堡，一處你可以驕傲地接待外交使團和重量級外賓的地方；一處大家都想要拜訪你的地方；一處對受邀的外交大臣們來說是一種獎勵的地方，這樣我將滿意。」

« Je veux que vous achetiez une belle terre, que vous y receviez brillamment le corps diplomatique et les étrangers marquants, qu'on ait envie d'aller chez vous et que d'y être prié soit une récompense pour les ambassadeurs des souverains dont je serai content. »

1803 年，在第一帝國君主拿破崙 (Napoléon Bonaparte) 的刻意資助與指派下，時任外交首長的塔列朗 (Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord, 1754-1838) 買下瓦朗榭城堡成為新官邸。身為貴族後代的塔列朗，不只是拿破崙帝國最偉大的外交官，他更懂得

如何把生活品味應用在外交上。1810 年，在城堡內建造舞台劇場；不間斷地收藏名畫，據考古學家指出有一幅疑似是達文西的木板自畫像在城堡內；帶領各國政要進入品酒殿堂，於 1801-1804 年間為波爾多五大名酒之一的歐布里雍酒莊 (Château Haut-Brion) 擁有人。他還提出「沒有美食就沒有好的外交」(il n'y a pas de bonne diplomatie sans bonne cuisine)，並以此論點向拿破崙要人，要求拿破崙將他在巴黎外交官邸甜點部最厲害的製作麵糰負責人 Carême 長期派駐瓦朗榭城堡，好讓他以精緻華麗的法式饗宴，擦亮瓦朗榭城堡的聲望，成為當代各國政要趨之若鶩的外交招待所。

卡漢姆 (Marie-Antoine Carême, dit Antonin Carême, 1784-1833) 帶著一團將近 20 人的廚房軍旅到瓦朗榭城堡擔任塔列朗的主廚 (chef de bouche)，一待就是十二年。在派駐之初，塔列朗要求卡漢姆設計一整年的菜單，365 天都是不同菜色做為外賓饗宴，瓦朗榭城堡做為美食外交招待所的名氣因而展開。從來沒有一位外交官像塔列朗一樣，每天一定會花至少一個小時到廚房跟卡漢姆討論菜單，要求卡漢姆只能用當季新鮮的節令食材，並多製作法國各地特色菜宴請賓客。眾多重要的國際合約不是在此簽署，就是塔列朗會帶著卡漢姆及其團隊出席，1814 年於奧地利舉行的維也納會議 (le congrès de Vienne) 就

有他們合作的身影，法式料理技藝與精緻佳餚做為外交軟實力，藉由各國政要將法式料理與餐桌美學聲名遠播，可以說源自於此。

從參觀城堡一樓的迎賓餐廳和地下廚房、酒窖後，完全可以理解品嚐過卡漢姆料理的國際使節是多麼地驚艷，可以讓塔列朗自豪地說出「一位外交官的最佳副手，就是他的廚師」(le meilleur auxiliaire d'un diplomate, c'est bien son cuisinier)。美食不僅有撫慰人心的力量，更是收買人心的秘密武器，得以讓條約簽署因酒酣耳熱、大飽口福後順利進入塔列朗口袋。瓦朗榭城堡的迎賓餐廳(salle à manger, 圖二)空間寬敞明亮，中間的桃心實木桌可以容納 36 位座上賓，這裡是塔列朗以美食展現權力的場域，在此不只有討論政治，更多的是料理技藝與美食的評論。

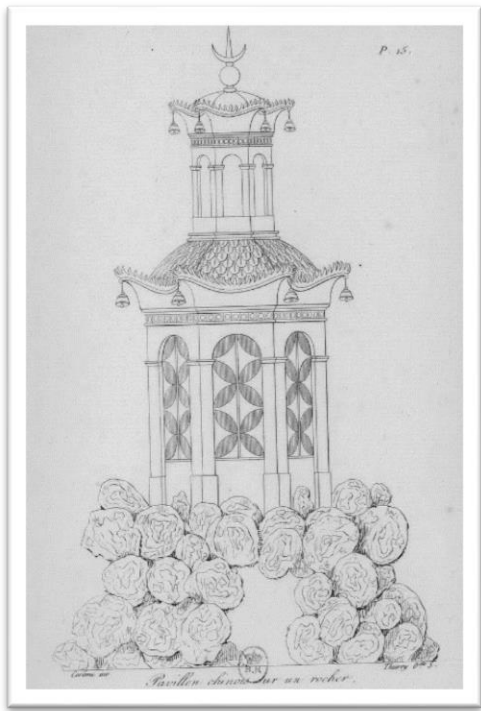


圖二：迎賓餐廳

在廚房團隊編制中，卡漢姆是第一位使用「主廚」(chef) 這個詞彙做為廚師最高職銜稱謂的人，是他在維也納會議的餐宴中創造出今日國際通用的高挺廚師帽(toque)，他是

法國最偉大的廚藝實作家和理論家，由他首創的諸多料理技藝，至今仍常見於法國和世界各地。

走到地下廚房(cuisine)，看到好多不可思議的料理圖稿，其設計圖有如借建築師之手繪出。細膩精準的構圖功力是經年累月的養成，早在巴黎官邸身為製作麵糰負責人(tourier)的階段，經過資深糕點師傅授權，當時才十七歲的他，能不時到皇家圖書館研究建築與裝置藝術的圖稿，以應用到甜點構圖上。塔列朗當時就是驚艷於卡漢姆創造的大型裝置藝術甜點(pièce montée)而選定帶他一同入駐城堡，希望藉由高度可達一公尺的大型裝置藝術甜點成就法式餐桌上的視覺展演。這些大型裝置藝術甜點的原稿，我們一行人看得入迷，直呼當時怎麼可能製作出如此精細又壯觀的作品，有金字塔、中國亭園、希臘羅馬立柱與花園等繁複樣式(圖三)。不只注重視覺效果，卡漢姆也在建構甜點的食材上做一番研究，以小圓泡芙、杏仁焦糖薄片和蜂蜜杏仁口味的蛋白糖霜做主裝飾，即為當今甜點界常為婚宴、開幕場合客製化的脆口泡芙塔(croque-en-bouche 或 croquebouché)。今日，各地知名甜點店的玻璃櫥窗前都有大型裝置藝術甜點的展示，無論是脆口泡芙塔、巧克力雕塑或是拉糖造型藝術，都能吸引行人目光而佇足欣賞，就是從卡漢姆開始流傳下來的。



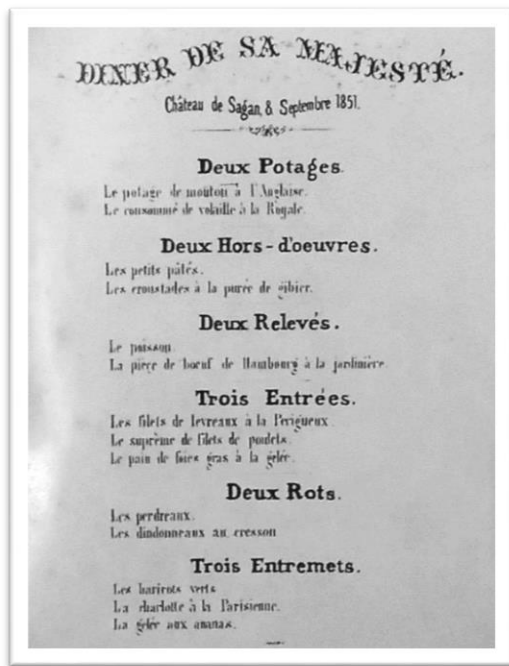
圖三：地下廚房看見的大型裝置藝術甜點圖稿「石上的中國涼亭」(Pavillon chinois sur un rocher)，源自卡漢姆著作《Le Pâtissier pittoresque》(1815 p.15)

大型裝置藝術甜點的視覺效果儘管吸睛，但料理不僅要好看，更要好吃。是他將千層派皮 (pâte feuilletée) 的食譜比例與製作技巧練到臻於完美，奶油與麵糰交疊的夾層有六折之多。甚至，有些佳餚的誕生是來自一場美麗的意外。是他意外創造出輕盈酥脆的隨風飛揚千層酥皮餡餅 (vol-au-vent) 這道前菜，亦稱皇后酥 (bouchée à la reine，典故來自十八世紀法國國王路易十五的波蘭籍皇后 Marie Leszczyńska)，他不小心將包覆肉派的外層塔皮 (pâte à foncer) 用成千層派皮，卻徹底改良了傳統外層餅皮硬梆梆的餡餅肉派 (pâté en croûte)，接著更創新千層酥皮餡餅的內餡，不侷限於傳統肉醬，從其著作《Le Pâtissier royal

parisien ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne》(1815, p.223) 描繪的食譜得知，他時而運用海鮮搭配醬汁，時而改用水果做甜點實驗。只要想到每次去超市買的千層派皮和如鼓一般的圓柱型酥皮餡餅外殼是源自於卡漢姆，都讓人會心一笑！

廚房牆上還有不少當時的御膳菜單，據說法國今日用餐有一定的上菜程序和規矩也跟卡漢姆有關。法國中世紀至文藝復興時期的正式餐宴，是正統的法式上菜順序 (service à la française)，每一餐至少有三、四輪菜，每一輪都至少三、四道佳餚同時上桌，桌上也有大型裝置藝術甜點，賓客多站著走動享用，想吃什麼就拿什麼，有點像今日自助餐吃到飽 (buffet) 的概念，儘管視覺上奢華壯觀，缺點是很多佳餚無法趁熱享用。當時卡漢姆受邀至俄羅斯外交官邸做菜，受俄式上菜順序 (service à la russe) 影響，認為減少菜餚，一道換上一道依序輪流上菜，除了避免廚房當場趕出所有菜色，賓客也可以即時享用熱盤，坐著並享受桌邊服侍更能專注體驗食之味。當時菜單書寫的順序為：(一) 清湯 (potage)、(二) 前菜 (hors d'œuvre，先冷再熱，多餡餅肉派冷盤與海鮮)、(三) 魚類和大塊菜 (poisson & relevé，多牛肉，在廚房烹調完成後，可桌邊展示並切割)、(四) 中間菜 (entrée，像是兔肉、雞肉、鵝肝等)、(五) 爐烤菜 (rôt

& rôti，如火雞)、(六) 甜點 (entremet) (圖四)，儘管喜好鋪張排場的塔列朗要求卡漢姆在城堡內只能用法式上菜順序，但現今法國餐桌禮儀深受俄式上菜順序影響，家家戶戶用餐幾乎以俄式為主，僅有盛大家庭聚會或大型餐宴時，才將法式與俄式上菜順序混合使用。



圖四：1851年，卡漢姆的菜單設計與俄式上菜順序

無論是各種場合的菜單設計或實作前後所繪製的菜餚圖稿(圖五)，都來自他的著作。卡漢姆希望透過圖文的描述與評論將料理技藝以當代百科全書的形式保存下來，為法國料理建構一套完整的體系雛型。從此，法國有料理規範與廚房職權的制定、實作技術的解析、料理原創性做為廚師終極目標的中心思想，幾本重大影響法國與世界料理技藝的著作，像是談論十九世紀法式料理藝術《L'art de

la cuisine française au dix-neuvième siècle: traité élémentaire et pratique》(1833)、法國大革命後「餐廳」成為新興現象—談法國餐廳經理《Le Maître-d'hôtel français, ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne》(1822)、以及上段提及的巴黎皇家糕點師《Le Pâtissier royal parisien ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne》(1815)，這些巨作不只寫食譜、講操作，更有論述與飲食評鑑制度，讓法式料理成為一門在歷史、社會與文化脈絡下可以被檢視、產生對話、有異議空間的新興藝術。



圖五：卡漢姆廚房牆上的菜餚設計圖稿—文藝復興式鵝肝麵包 (pain de foie gras a la Renaissance)

貝里餡餅／復活節餡餅

參觀完外交官的美食招待所，有醍醐灌頂的感覺，腦子裡都還是舊時的宴客菜樣貌。往度假農莊的回程車上，我還在咀嚼回味。而 Julien 接到一通電話後，便宣布住在農莊附近的親戚 Cédric & Delphine 當晚邀請我們一夥人去他們家吃飯。看到主菜的剎那，「天啊！

是千層派皮製作的餡餅耶！」一整天的行程都牢牢串在一起了，非常感謝東道主的貼心安排。這餡餅，可不是隨便一家肉舖都能隨時買得到的，是只有在發源地貝里地區才能每天享用的貝里餡餅（le pâté berrichon），當晚還是女主人手工爐烤的呢！法國其他地區只有復活節前後才能在肉舖買到，所以又稱做復活節餡餅（le pâté de Pâques）。為什麼其他地區只有四月復活節前後才製作呢？原來是天主教、基督教在復活節前 40 天是齋戒期（le Carême）不吃肉和蛋，但是母雞春天後還是會下蛋，只好復活節開葷後，把庫存太多的雞蛋和肉做成這道菜。而且蛋代表新生、復甦，就像復活節歐洲各國孩子們在庭院找被藏起來的彩蛋，餡餅內的蛋也要藏在肉餡中。記得那晚貝里餡餅被切開的瞬間，大家都想看是否有蛋的蹤影，期待的目光就如同孩子般！蛋肉的口味組合好香，會一口接一口，再要一片！事隔近一年，在法國初春的四、五月嘗試自己手作這道復活節餡餅（圖六），烤箱飄出肉餡餅香，是貝里的滋味。



圖六：貝里餡餅／復活節餡餅

食譜推薦(3-4 人份)－

準備時間：1 小時；烘焙時間：35~45 分鐘

食材

- 千層派皮或酥脆派皮（pâte feuilletée/ pâte brisée）長方形約 40x20x0.5cm * 2 張〔或圓直徑 40cm*1 張，自裁為二〕
- 豬絞肉（viande hachée de porc）*200g
- 小牛絞肉（viande hachée de veau）*200g〔小牛絞肉可平衡豬絞肉的油脂，但也可單純用豬絞肉 400g〕
- 水煮蛋（œuf cuit dur）*3 顆
- 蛋白－肉餡用（œuf blanc destiné à la farce）*1 顆
- 蛋黃－派皮上色用（œuf jaune pour la dorure）*1 顆
- 蒜末（ail finement hachée）*1 瓣
- 紅蔥頭細丁（échalote émincée）*1 顆
- 香料：鹽巴、黑胡椒、迷迭香、荷蘭芹、肉豆蔻粉（sel, poivre, thym, persil, noix de muscade）*適量
- 〔可略〕料理酒：在地人多用烈酒干邑或雅瑪邑，也可用一般白葡萄酒（cognac/ armagnac/ vin blanc）*5cl

步驟

1. 準備水煮蛋（冷水入蛋蓋鍋大火煮 12 分鐘，放涼再剝蛋殼）。

2. 取一大沙拉碗，放入所有絞肉，加入蒜末、紅蔥頭細丁、迷迭香、荷蘭芹和肉餡用的蛋白，用手攪拌均勻，以鹽巴、黑胡椒、肉豆蔻粉適量調味，最後加入料理酒混合均勻。
3. 取一長型烤盤和兩張長方形派皮（蓋住肉餡那張建議比鋪底那張裁的要寬一點），長型烤盤上鋪一層烘焙紙或矽膠烘焙墊，放上鋪底那一張派皮，將 3/4 肉餡厚厚一層鋪在派皮上，四邊至少留白 1.5cm。
4. 將水煮蛋放在肉餡上，方式有二：（一）在肉餡上用湯匙平均挖三個洞，放入三顆完整水煮蛋；（二）三顆水煮蛋對切，平整面朝下平均放在肉餡上。
5. 把剩下的肉餡平均鋪蓋在水煮蛋上，尤其是蛋之間的空隙，用肉餡把蛋藏起來也可以。
6. 在鋪底那張派皮的四邊留白處薄薄沾抹一點水或殘留的蛋白，取另一張派皮完全覆

蓋住肉餡，將整個餡餅四邊壓緊無縫隙，最後在派皮表面平均刷上蛋黃（刷蛋黃前可以在派皮上用刀背劃幾何圖案），並用餐刀尖戳兩個氣孔。

7. 烤箱預熱 180°C（熱氣對流），烤盤置中放入烘烤 35~45 分鐘，派皮上色程度依個人喜好。搭配蔬菜沙拉享用，熟食當主餐或冷盤當點心皆適宜，每年四月初復活節享用更應景。

食譜參考來源：

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/centre-val-de-loire/indre/chateauroux/recette-pate-paques-specialite-du-berry-honneur-1235105.html>

（本文作者畢業於國立台灣師範大學歐洲文化與觀光研究所、法國昂傑大學觀光學院，現旅居法國）