

鹿島茂 著

愈是便宜的舶來品・愈能從中喚起對於遠方的憧憬。

上等舶來學

la confiture



† 果醬 †

la souple



† 紳士帽 †

la poupée



† 法國人偶 †

le mannequin

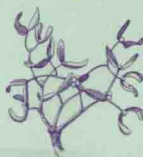


† 立裁人台 †

la garniture
de toilette



le gui



† 槲寄生 †

le chrysanthème
de la Toussaint



† 菊 †

parapluie



† 雨傘 †



† 手套 †

クロワッサンとベレー帽 —— ふらんすモノ語り

王淑儀◎譯



上等舶來學

サロサッサンとペレー嬢——ふらんすモノ語り

鹿島茂 著



KUROWASSAN TO BEREBOU

© SHIGERU KASHIMA 1999

Originally published in Japan in 2007 by CHUOKORON-SHINSHA INC.,

Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA IN., JAPAN

作者 鹿島茂
譯者 王淑儀
特約編輯 宋敏菁
美術設計 IF OFFICE
責任編輯 巫維珍

副總編輯 陳澄如
編輯總監 劉麗真
總經理 陳逸瑛
發行人 涂玉雲
出版 麥田出版

地址：10483 台北市中山區民生東路二段141號5樓
電話：(02)2500-7696 傳真：(02)2500-1967
發行 英屬蓋曼群島商家庭傳媒股份有限公司 城邦分公司
地址：10483 台北市中山區民生東路二段141號11樓
網址：<http://www.cite.com.tw>
客服專線：(02)2500-7718 | 2500-7719

24小時傳真專線：(02)2500-1990 | 2500-1991
服務時間：週一至週五 09:30-12:00 | 13:30-17:00
劃撥帳號：19863813 戶名：書虫股份有限公司
讀者服務信箱：service@readingclub.com.tw

香港發行所 城邦（香港）出版集團有限公司
地址：香港灣仔駱克道193號東超商業中心1樓
電話：+852-2508-6231 傳真：+852-2578-9337
電郵：hkcite@biznetvigator.com

馬新發行所 城邦（馬新）出版集團 Cite (M) Sdn Bhd
地址：41, Jalan Radin Anum, Bandar Baru Sri Petaling,
57000 Kuala Lumpur, Malaysia.
電話：+603-9057-8822 傳真：+603-9057-6622
電郵：cite@cite.com.my

麥田部落格 <http://ryefield.pixnet.net>

印刷 中原造像股份有限公司
初版 2013年3月

售價 300元
ISBN 978-986-173-873-4

版權所有 翻印必究 Printed in Taiwan.
本書若有缺頁、破損、裝訂錯誤，請寄回更換。

國家圖書館出版品預行編目資料

上等舶來學 / 鹿島茂著；王淑儀譯。--
初版。-- 臺北市：麥田出版：家庭傳
媒城邦分公司發行，2013.03

面：公分。-- (讀趣味：6)
ISBN 978-986-173-873-4 (平裝)

1. 風俗 2. 文化 3. 法國

538.842

101027586

上等舶來學



目錄

I 上等舶來學

- | | | | | | |
|----|------|------------------------|----|------|-------------------------|
| 8 | 法國麵包 | 〈le pain de l'égalité〉 | 28 | 蝴蝶結 | 〈le ruban〉 |
| 10 | 咖啡歐蕾 | 〈le café au lait〉 | 30 | 櫻桃 | 〈les cerises〉 |
| 12 | 手帕 | 〈le mouchoir〉 | 32 | 內衣 | 〈le soutien-gorge〉 |
| 14 | 肥皂 | 〈le savon〉 | 34 | 廚師帽 | 〈la toque de cuisinier〉 |
| 16 | 嬰兒服 | 〈la layette〉 | 36 | 薄荷糖漿 | 〈le sirop de menthe〉 |
| 18 | 貝雷帽 | 〈le béret〉 | 38 | 燈罩 | 〈l'abat-jour〉 |
| 20 | 果醬 | 〈la confiture〉 | 40 | 紅茶 | 〈le thé〉 |
| 22 | 蠟筆 | 〈le crayon〉 | 42 | 旋轉木馬 | 〈le manège〉 |
| 24 | 針織品 | 〈la bonneterie〉 | 44 | 拖鞋 | 〈les pantoufles〉 |
| 26 | 乳瑪琳 | 〈la margarine〉 | 46 | 薯條 | 〈le cornet frites〉 |



48 嬰兒車 {la voiture d'enfant}

50 紳士帽 {la souple}

52 旅行箱 {la malle}

54 毛線 {la pelote}

56 立裁人台 {le mannequin}

58 可頌麵包 {le croissant au beurre}

60 雨傘 {le parapluie}

62 公園的椅子及長凳 {le chaise et le banc dans un parc}

64 四葉幸運草 {le trèfle à quatre feuilles}

66 菊 {le chrysanthème de la Toussaint}

68 身體清潔組 {la garniture de toilette}

70 薄酒萊新酒 {le Beaujolais nouveau}

72 綁腿 {les guêtres}

74 背包 {le sac à dos}

76 氣泡水 {l'eau minérale gazeuse}

78 手套 {les gants}

80 聖誕老人 {le Père Noël}

82 槲寄生 {le gui}

84 糖 {le sucre}

86 香菸專賣店 {la carotte des bureaux de tabac}

88 國王派 {la galette des Rois}

90 熱水袋 {la bouillotte}

92 髮篦 {la brosse}

94 巧克力 {la chocolat}

96 水手服 {le costume marin}

98 義式咖啡 {le café express}

100 火柴 {les allumettes}

102 圖畫明信片 {la carte postale}

104 法國人偶 {la poupée}

106 起司 {le fromage}

II 遙遠的過往與新近的過往

111 遙遠的過往

111 十九世紀的巴黎元旦才是首選

114 十九世紀法國的商業買賣

116 英國的五個國家？

118 餐桌禮儀的發祥

121 舞會的香味記憶

123 去年之雪如今安在

125 近來的過往

125 一百日圓拉麵對五法郎套餐

129 巴黎的業餘摔角賽

133 是你不對

138 巴黎的「和式」馬桶

141 巴黎的「口紅店」

147 名為派送報紙的友人

149 英國風

153 時至今日

153 玻璃的光輝

156 糖的行蹤

158 請給我一瓶依雲！

160 深褐色的午後

162 被遺忘的大河

165 巴黎是什麼？

165 石板道和舊書店



168 時間的使用方式

171 適合收藏家的城市

173 巴黎卡那瓦雷博物館

175 不屬於任何人的巴黎

179 巴黎之後，就是布拉格

181 南美的小巴黎

III 法文臉

185 法文臉

189 用臉決定的主修法文

193 教人搭訕的法文教科書

199 語言學習進步的條件，在於氣質與環境

203 精通法文的「心法」

207 學語言就是要不怕丟臉

213 後記



上等舶來學

クロワッサンとベレー帽——ふらんすモノ語り

鹿島茂 著



目錄

I 上等舶來學

- | | | | | | |
|----|------|------------------------|----|------|-------------------------|
| 8 | 法國麵包 | 〈le pain de l'égalité〉 | 28 | 蝴蝶結 | 〈le ruban〉 |
| 10 | 咖啡歐蕾 | 〈le café au lait〉 | 30 | 櫻桃 | 〈les cerises〉 |
| 12 | 手帕 | 〈le mouchoir〉 | 32 | 內衣 | 〈le soutien-gorge〉 |
| 14 | 肥皂 | 〈le savon〉 | 34 | 廚師帽 | 〈la toque de cuisinier〉 |
| 16 | 嬰兒服 | 〈la layette〉 | 36 | 薄荷糖漿 | 〈le sirop de menthe〉 |
| 18 | 貝雷帽 | 〈le béret〉 | 38 | 燈罩 | 〈l'abat-jour〉 |
| 20 | 果醬 | 〈la confiture〉 | 40 | 紅茶 | 〈le thé〉 |
| 22 | 蠟筆 | 〈le crayon〉 | 42 | 旋轉木馬 | 〈le manège〉 |
| 24 | 針織品 | 〈la bonneterie〉 | 44 | 拖鞋 | 〈les pantoufles〉 |
| 26 | 乳瑪琳 | 〈la margarine〉 | 46 | 薯條 | 〈le cornet frites〉 |



48 嬰兒車 {la voiture d'enfant}

50 紳士帽 {la souple}

52 旅行箱 {la malle}

54 毛線 {la pelote}

56 立裁人台 {le mannequin}

58 可頌麵包 {le croissant au beurre}

60 雨傘 {le parapluie}

62 公園的椅子及長凳 {le chaise et le banc dans un parc}

64 四葉幸運草 {le trèfle à quatre feuilles}

66 菊 {le chrysanthème de la Toussaint}

68 身體清潔組 {la garniture de toilette}

70 薄酒萊新酒 {le Beaujolais nouveau}

72 綁腿 {les guêtres}

74 背包 {le sac à dos}

76 氣泡水 {l'eau minérale gazeuse}

78 手套 {les gants}

80 聖誕老人 {le Père Noël}

82 槲寄生 {le gui}

84 糖 {le sucre}

86 香菸專賣店 {la carotte des bureaux de tabac}

88 國王派 {la galette des Rois}

90 熱水袋 {la bouillotte}

92 髮篦 {la brosse}

94 巧克力 {la chocolat}

96 水手服 {le costume marin}

98 義式咖啡 {le café express}

100 火柴 {les allumettes}

102 圖畫明信片 {la carte postale}

104 法國人偶 {la poupée}

106 起司 {le fromage}

II 遙遠的過往與新近的過往

111 遙遠的過往

111 十九世紀的巴黎元旦才是首選

114 十九世紀法國的商業買賣

116 英國的五個國家？

118 餐桌禮儀的發祥

121 舞會的香味記憶

123 去年之雪如今安在

125 近來的過往

125 一百日圓拉麵對五法郎套餐

129 巴黎的業餘摔角賽

133 是你不對

138 巴黎的「和式」馬桶

141 巴黎的「口紅店」

147 名為派送報紙的友人

149 英國風

153 時至今日

156 玻璃的光輝

156 糖的行蹤

158 請給我一瓶依雲！

160 深褐色的午後

162 被遺忘的大河

165 巴黎是什麼？

165 石板道和舊書店



168 時間的使用方式

171 適合收藏家的城市

173 巴黎卡那瓦雷博物館

175 不屬於任何人的巴黎

179 巴黎之後，就是布拉格

181 南美的小巴黎

III 法文臉

185 法文臉

189 用臉決定的主修法文

193 教人搭訕的法文教科書

199 語言學習進步的條件，在於氣質與環境

203 精通法文的「心法」

207 學語言就是要不怕丟臉

213 後記

I



上等舶來學

A p r o p o s

法國麵包 le pain de l'égalité

我說話時，常會突然改變話題，文章也常寫著寫著就出現「另外……」。中間只是稍微脫離，最後還是會將前後兩個話題在腦中連結，回到原題上，我就是經常會轉換話題，這是我在思考時的小怪癖。在法文中，這就叫「A propos」（順帶一提）。因此，在這裡，我想改以A propos的方式來為各位介紹法國的種種事物。

我現在正以右手打字，左手拿著法國麵包啃。這以高級小麥麵粉所製成的外硬內軟白色麵包，成為「法國國民麵包」的時間其實並不長，最早是出現在法國革命時期，而且誕生的原因還十分「政治化」。一七九三年十一月十五日頒布的國民公會法第九條中規定：

法國所有麵包坊只能製作一種優良的麵包，就是公平的麵包，違反者將處以監禁。

所謂的第九條是受到同法第八條「基於將富裕與貧困的差別從平等的體制中消除的原



則，不准富人吃高級小麥所製的白麵包、窮人吃麥麩麵包」的影響。若回推到法國大革命是因小麥短缺，導致白麵包生產不足而引起的，就可以理解這條法令並非不合理，反而是回應了人民為何革命最切實的需求。既然革命是因麵包而起，就要以麵包來解決。

當然，從那之後的歷史中，國民公會的法令也未能完全實現。直到十九世紀後半，仍有很長一段時間，農民與勞動者還是只能繼續忍受裸麥麵包及麥麩麵包。但是透過革命，一般民眾有幸得以吃到「來自上流社會」的優質法國麵包，就再也忘不了那種美味，無論如何也想要再吃到白麵包，即使發動革命也在所不惜……。十九世紀，多次築起路障抗爭的法國民眾，未必單純是爲了平等的理念而起義，說不定是受到「平等的麵包」留在味蕾上的記憶所驅使而興起革命。

在法國，因爲有這些過往，麵包的長度及重量均有法律規定。棒形麵包需長八十公分，重三百公克（以前是兩百五十公克）。被稱爲法國麵包的大麵包則重達一公斤，也可依客人要求切割成小塊，依法定價格分售。

在法國，麵包與革命的關係深深影響至今。

咖啡歐蕾 le café au lait

最近，「咖啡歐蕾」這個單字在日文中好像也成了普遍用語。過去我大學時代所使用的法日辭典中，譯成「加了牛奶的咖啡」或是「牛奶咖啡」(milk coffee)，這恍如隔世。

法國人民何時開始習慣飲用咖啡歐蕾呢？比想像中來得早，大約是在十九世紀初，就普遍習慣以咖啡歐蕾與麵包作為早餐。

出乎意料的是，當時的咖啡歐蕾指的不是在咖啡中加入牛奶，而是在牛奶中加入咖啡。換句話說，當時的人們是爲了讓牛奶更好喝，才想到要在牛奶加入咖啡。

也許有點令人難以置信，但是在歐洲有很長一段時間，牛奶不是拿來喝，只是單純拿來製作奶油或是起士的原料。這是因爲牛奶容易腐敗，而且變質後的蛋白質具有強烈毒性之故。

但是，當時有些醫生主張牛奶對於復原期的病人有益，因而出現一些都市居民願意大老遠跑到近郊的農場去飲用新鮮牛奶。腦筋動得快的農民立即想到一早便將剛擠好的牛奶

