



法國美食末日危機

邁克·史坦伯格 著 潘昱均 譯





中國美食和地理

CHINA'S FOOD AND GEOGRAPHY





人生風景 ✦ 全球視野 ✦ 獨到觀點 ✦ 深度探索

vision ✦ **i**nsight ✦ **e**xploration **w**orldwide

法國美食末日危機

作者・邁克・史坦伯格 (Michael Steinberger) | 譯者・潘昱均 | 主編・曹慧 | 美術設計・林宜賢 | 封面繪圖・楊鈺琦 | 內頁繪圖・許佩樺 | 行銷企畫・林昀瑄 | 社長・郭重興 | 發行人兼出版總監・曾大福 | 總編輯・徐慶雯 | 編輯出版・繆思出版有限公司 E-mail: muses@sinobooks.com.tw | 發行・遠足文化事業股份有限公司 <http://www.sinobooks.com.tw> 231 台北縣新店市中正路506號4樓 客服專線: 0800-221029 傳真・(02) 86673250 劃撥帳號・19504465 戶名・遠足文化事業有限公司 | 法律顧問・華洋國際專利商標事務所 蘇文生律師 | 印製・成陽印刷股份有限公司 | 初版一刷・2010年2月 | 定價・300元 | 版權所有・翻印必究 | 缺頁或破損請寄回更換

AU REVOIR TO ALL THAT: Food, Wine, and the End Of France by Michael Steinberger

Copyright © 2009 by Michael Steinberger

Chinese translation copyright © 2010 by Muses Publishing House

This translation published by arrangement with Bloomsbury Publishing INC.

through Bardon-Chinese Media Agency, TAIWAN. (R.O.C.)

ALL RIGHTS RESERVED.

國家圖書館出版品預行編目資料

法國美食末日危機 / 邁克·史坦伯格(Michael Steinberger)著; 潘昱均譯. -- 初版. --

臺北縣新店市: 繆思出版: 遠足文化發行, 2010.02

面; 公分. -- (View; 1)

譯自: Au revoir to all that: food, wine, and the end of France

ISBN 978-986-6665-35-6(平裝)

1. 飲食風俗 2. 文化 3. 法國

538.7842

98024388

AU
REVOIR
TO ALL THAT

MICHAEL
STEINBERGER

FOOD, WINE, AND THE END OF FRANCE

法國美食末日危機

邁克·史坦伯格 著 潘昱均 譯



AU
MICHAEL REVOIR
STEINBERGER
TO ALL THAT
FOOD, WINE, AND THE END OF FRANCE



3	3	2	2	2	2	1	1	1	1									
1	0	8	6	3	0	7	5	3	1	9	7	5	3	2		1	1	
6	7	1	1	1	3	7	5	5	5	7	9	7	7	1		8	4	6

導讀 料理巨人的背影／謝忠道

推薦序 幽微曙光中永遠的美食／楊子葆

推薦序 願沒落的美食王國再展風華／莊祖宜

前言

Chapter 1 法國料理的鍋盆歷史

Chapter 2 開戰了，廚師們！

Chapter 3 法國危機

Chapter 4 來自西班牙的痛

Chapter 5 星星蒙塵

Chapter 6 歐洲最後紳士

Chapter 7 速食之邦

Chapter 8 生的好？煮的好？

Chapter 9 沒有酒，這裡只是沙漠

Chapter 10 世界之王

Chapter 11 法國新革命

Chapter 12 比原來的好

結語

致謝



CONTENTS

過去十多年我們一直用各種方式在談法國菜：食材（鵝肝松露）、指南（米其林）、料理（廚師餐廳）、酒（五大酒莊，DRC）、制度（AOC）……不少書籍從歷史經濟文化來談，不少飯店餐廳請大廚名師來客座，更多的台灣人去法國去巴黎觀光旅遊時，鐵塔蒙娜麗莎左岸咖啡未必要去，星級餐廳倒是早就預訂了位子要去品嘗朝聖。

一間法國麵包店，一個法國名廚在台北開設分店，一款地方風味乳酪，一瓶名牌礦泉水都很容易引起我們對法國人在吃喝方面的好奇。總之，試圖了解法國料理蔚為風潮。

而其實日本和歐美國家早就將法國當成一個美食典範，不斷地模仿學習討論批評。不管是否贊同法國仍是一個美食美酒的大國，這些動作都說明了一件事：法國一直是個被關注的美食主題國度。法國為何比其他國家更值得被關注討論爭議呢？經過媒體報導篩選過的法國食尚又是否過於雄偉壯麗卻朦朧模糊？雄偉壯麗的背影是什麼呢？

法國與法國人是一個充滿矛盾的國家和民族，文化極度講究優雅，卻經常罷工燒車。多數法國人一輩子沒上過幾次星級餐廳，沒喝過五大酒莊，卻可以對乳酪生蠔侃侃而談。這是一個不買LV卻生產LV的國家，而矛盾正是法國文化的特色之一。



這些議論書寫，我以為，不僅僅在找尋法國料理的祕訣，也是在找法國料理如何成為典範的祕訣。今日就算它不再被某些人視為巨人，也曾經是巨人。

本書作者從一個命題出發：法國美食是不是末日已近？這個議題由二〇〇三年《紐約時報》專欄作家亞瑟·盧寶（Arthur Lubow）鳴槍開打以來，在西方世界始終爭議不斷。

本書作者以記者的身分，以兼具廣度和深度的恢弘視野，豐富的資料收集和代表性人物的採訪，從各個層面來探討當代法國料理所曾有過的榮耀風光，以及當下遭遇到的問題困境。許多看法和分析是在法國看不到的，卻是許多國家（當然包括台灣）都正在面對的：食品全球化工業化，小農和大企業間的抗爭，現代化的餐飲管理，地方物產的消失。

讀這本書於我是個很有趣的經驗，不僅是因為我長時間生活在法國，書中描述的許多事件我都經歷到，更因為幾乎被作者訪問的人物／地點／主題（廚師、酒莊）我都或認識或採訪過。其中不少主題我也曾撰文討論分析過（分子廚藝、米其林影響力、三星廚師自殺事件）。

於是，差不多讀每一個章節和主題都牽涉到我和作者對事件／現象的觀點與詮釋——不同的觀點，差異的詮釋的角力。

這非關真相，本來真相就可以有好幾種。書寫事件，解讀現象，詮釋歷史，向來是一件觀點／立場／角度，甚至是視野的問題。當然，書寫／解讀／詮釋也都不能沒有觀點／立場／角度，更不能沒有視野。

本書上述的優點是一些同類書籍沒有的，但是在我眼中，也有一些誤差。許多篇章裡，這些

偏差每每讓我感到困擾疑惑。比如部分史觀时序上的混亂，有時比較兩個不同時期的事件之間的關聯卻忘了交代每個事件的時代背景，而強加解釋或做出因果關係。

比如第二章〈法國料理的鍋盆史〉中對費南·普安（Fernand Point）的介紹是：「無疑地是法國近代史上的重要廚師，法國料理的頂尖人才盡出普安門下」。事實上，作者忽略到一九九三年米其林指南第一次出現三星級評鑑時，唯一同時擁有兩家三星餐廳（這個記錄要到六十多年後的一九九八年才由亞倫·杜卡斯打平）的廚師是一位女性，她是沒進過學校沒拿過一張文憑的布拉吉耶媽媽（La Mere Brazier），法國料理的頂尖人才才是盡出這位法國當代料理國母的門下，今日被譽為一代廚神的保羅·包庫斯跟她有直接師承關係，後來的貝納·帕高（Bernard Pacaud）等三星廚師也出自門下。這樣重要人物卻在這個寫史的章節裡完全沒提到，彷彿包庫斯是從天而降。

又如這一段關於法國總統席哈克對英國料理的傲慢談話：「二〇〇五年七月，法國總統席哈克在一個酒會場合，對著俄國總理普丁和德國總理施洛德批評英國，他不屑地說：『不能相信食物如此糟糕的民族。』這事才發生於不久前。身居法國總統的高位，席哈克應具有評判他國食物的優秀能力，當然，他在詆毀英國料理，且說得如此理所當然。就在二〇〇五年的夏天，席哈克的評論顯示他完全脫離現實。難道他不知道倫敦現在是偉大的美食之都？僅在四個月前，《美食雜誌》（Gourmet）對倫敦的描寫是『現今世上享受美食的最佳所在』，整期都在報導她的美食享樂。失禮事件使外界對席哈克的嘲笑蜂擁而至，而此事透露的絃外之音十分明顯。僅從法國領導人言談間對飲食的印象，就可推論高盧人改進的態度及成果。」



席哈克這段話可以被解讀的另一個面向是：談話的背景是巴黎和倫敦同時在爭取二〇一二年奧運舉辦權，這句話被視為是席哈克為法國撐腰，卻幫了倒忙（幾天之後倫敦打敗法國，拿到舉辦權）。即使倫敦確實有不少相當好的餐廳，整體水準卻建立在外國料理（尤其是印中法），而非英國料理本身（英國僅有的三間三星餐廳都是法國料理可以為證）。這句話其實只顯示了席哈克所代表的法國文化的傲慢與無知，而不能推論為純然為了否定倫敦是美食城市的認定。

有時候作者引用的資料也似乎偏向迎合其觀點的，而忽略其他數據。比如這一段文字：「一向被視為法國料理基礎的家庭烹飪也陷入困境。比起以往，法國人在家自己做菜的次數越來越少；用餐時間也越來越短。現在法國人平均用餐時間為三十八分鐘，遠低於二十五年前的八十八分鐘。」

作者舉出的數據是事實，但是如果從另一個現象看，當今法國的食譜出版業卻是前所未有的發達，不論是數量和種類都遠超過以往。巴黎，乃至全法國的廚藝教室越開越多，多半是針對上族和年輕人的，以及觀光度假時的法國人。這又如何解釋呢？如果米其林是作者最常引用的資料，在認定法國美食水準下降時，他又如何解釋無論是三星兩星或是一星，甚至列入指南的餐廳數量是歷來最多的？

「法國也成為麥當勞全球獲利第二高的市場」這句話在書中是一個證明法國人飲食水準淪落下沉的重要佐證。可是探討這個現象時，作者完全沒有考慮與此同時，法國的觀光人口連續幾年世界第一，同時屢創世界新高，每年七千多萬人已經超過法國總人口六千五百萬了。有多少觀光

客喫麥當勞，占其營業額銷售量的比例又有多高？當一個國家的觀光人口高過本國人口，對於麥當勞這樣的國際連鎖速食店的營業額影響不會太小，但是書中沒有被更細膩地分析或解讀。

可是在同一個議題探討上，作者也指出一個法國人自己看不到的盲點：「我們小心維護多元出身的原則。」為了堅持此一原則，麥當勞拒絕某些地區要求微調菜單，以適應在地民情的要求，麥當勞副總裁葛哈維說：「有地方要求供應清真牛肉，我們拒絕，不想讓外界將我們與某個特定族群連在一起，我們希望與每個人同在。」如何運用飲食當作種族融合的工具，這個見解就顯得獨到且精闢了。

不過二〇〇九年起法國另一家速食店快客（Quick）卻開始試驗提供清真漢堡，這是否可被解讀為法國速食也開始種族區分化呢？

在法國與日本兩個美食大國間彼此心羨愛慕的情結上（法國有越來越多精采的日本餐廳和做法國菜的日本廚師，日本有越來越多的法國大廚去開設分店），但是七〇—八〇年代日本料理對法國最大的影響是懷石料理的擺盤和美感。可是關於這一點書中隻字未提，只著重在單面的日本人如何努力來法學習做出更勝法國的法國菜。「異國香料的風潮又回來了，但是要用何種異國材料且受到多大的影響，料理界呈現極大的個別差異。特別是來自日本料理的啟發。很多大廚震懾於日本料理的簡單之美和重視原味的烹調精神，回到法國後立刻將這樣的理念付諸實行。」

作者似乎常常確認定論，再尋找各種資料訪談來佐證；或是從找到的各種文件資料訪談中，歸納整理出合理的順暢的令人信服的結論。在我看來，最可惜的是，書中引用的著作和觀點多是



英美學人的，或許源於作者無法直接閱讀法文著作，或許源於刻意避開法國人的觀點，因此有時難免以偏概全。

但是本書在許多議題討論仍非常值得一讀。〈歐洲最後的紳士〉一章中對泰爾馮餐廳主人弗希納的描述，餐廳管理的完美典型的描述，令人動容。書中也尖銳地指出米其林矛盾的雙重標準（對夏裴和金岸兩家三星餐廳主廚離去後所給的待遇差異，前者至今仍拿不回三星，後者仍維持三星）。

〈沒有酒，這裡只是沙漠〉一章中指出法國葡萄酒業的危機是全書讀來最中肯，也最針對產業弊病的一篇。法國AOC曾是保護地方物產的重要制度，廣被各國模仿抄襲（後來西班牙義大利都出現類似的認證。但是今年起歐盟即將西歐各國這些類似的認證統一為AOP-Appellation d'Origine Protégée）。後來規定過於僵化死板的AOC卻變成扼死創造靈活對付多變市場的禍首。這一章我讀來尤其動人，我自己也曾遇過採訪過一些瀕臨破產倒閉的小酒莊，我一直記得採訪過的一個位在波爾多Côtes de Bourg產區的小酒莊，女裝主也曾用很憂傷的眼神看著我說：「葡萄酒是這一整個區的經濟命脈，沒有酒，我們什麼都沒有。」

〈生的好？煮的好？〉一章中作者追探真正卡蒙貝爾乳酪的發展，得出一個結論：「歐盟要求無菌的工作環境，某些飄在空中和地面上對乳酪有益的微生物已經被去除，杜杭承認，就算是他的乳酪，品質也因此降低。新規定不僅影響乳酪生產，還增加乳酪製作的成本——簡直貴得離譜——許多像杜杭這種小農家，要遵守規定就要花很多錢。」這段敘述也讓我想到台灣最近幾年

在發展小農手工產品的過程中，過於偏向工業產品或生產大廠的規定，也在扼殺這些真正好品質食物的生存空間。比如要求小農的手工製品提供和大廠一樣的營養成分分析表，化驗成本之高，往往讓小量生產的手工生產者無法負擔。「法國民眾從小就吃工廠做的卡蒙貝爾乳酪，已經不知道好東西嘗起來是什麼味道，加上黑奧事件使許多消費者誤解，他們現在已不想知道好東西的味道了。」這句話放在現今的台灣，也同樣有效。

然而我認為書中最精采的是對亞倫·杜卡斯這位全球高級法國料理最具影響力的餐飲經理人對現代餐廳管理的理念：求才若渴，重金禮聘，絕佳訓練——非常值得餐飲管理者認真思考這一點：人才是產業最大的產值所在。

書中所有的觀點我未必都贊同，這或許就是身在其中與置身事外的觀點差異吧。也是這個差異，讓我更了解法國——然後思考自己。

本書透過分析研究食物餐飲，針貶法國社會弊病，而往往其關照的議題格局更大，是全球化，是當代餐飲管理，是小農生產的困境——以微觀大。

然後我自問：我們了解法國美食的背後心態，是不是我們更渴望了解自己台灣社會的美食現狀？現今台灣社會，指南評鑑上，我們沒有米其林可以做分析評斷；歷史經濟上，我們擁有的過去和現在的史料資料也不多；我們沒有名酒沒有AOC；我們也沒有那麼多的觀光客和他國的記者作家撰文探討台灣美食。

可是台灣不缺好食材，好餐廳，好廚師。我們缺乏的是具有宏觀視野的書寫與論述。我們或



許可以從了解法國料理中，找到一條屬於台灣料理現代化的路。而這一點，是我以為台灣餐飲的當下之務。



推薦序 幽微曙光中永遠的美食

楊子葆（輔仁大學客座教授，前中華民國駐法國代表）

乍看之下，《法國美食末日危機》彷彿是一名外國作家呼應法國「衰落主義」（Déclinisme）集體唱衰的著作，這一類的論調一點都不讓人意外，從上個世紀末開始，我們已經聽得、讀得夠多了。

所謂的法國「衰落主義」，濫觴於法國經濟學家巴維列（Nicolas Baverez，一九六一—）一九九八年出版的《悲慘三十年》（*Les Trente Présumés*）。在這本洋溢著悲觀嘆息的暢銷書裡，作者聲稱法國過去三十年是一段病態的歷史，並因此在新的時代裡，經濟、國際政治或文化影響力都將一蹶不振，這個詛咒式的預言出乎意料地引發熱烈關切與回響。不僅巴維列接續出版一系列相關著作，例如《法國衰敗中》（*La France qui tombe*, 2003）、《新世界，老法國》（*Nouveau monde, vieille France*, 2006），以及二〇〇九年十月底最新出版的《滔滔洪水之後：全球化的重大危機》（*Après le déluge: La grande crise de la mondialisation*）。法國出版界的呼應不少，例如《高盧假象》（*Illusions gauloises*）、《法國破產之日》（*Le jour où la France a fait faillite*）、《永別了我的法國》（*Adieu ma France*）……一時之間，「沒落」，或者曾經在法國大革命之後理想幻滅那一代流行的字眼「頹廢」（*décadence*）又重出江湖，成為一種時髦的感慨，甚至是自怨自哀。



同樣的悲歌旋律也在國際間飄揚，特別是在盎格魯薩克遜文化世界裡，二〇〇七年十二月初美國《時代》雜誌以法國小丑馬歇·馬叟（Marcel Marceau，一九三二—二〇〇七）逝世引伸出「法國文化已死」（The Death of French Culture）的封面故事。隔天，英國《經濟學人》立刻以同樣的標題撰寫社論，逼得法國《費加洛報》趕緊以三頁的篇幅製作專題強調：「不，法國文化沒有滅亡！」（Non, la culture française n'est pas morte !）

反駁「衰落論」聲浪當然也在法國蔓延，歷史學者馬賽（Jacques Marseille，一九四五—）二〇〇四年出版《兩個法國的戰爭》（La guerre des deux France）一書，就反對巴維列「悲慘三十年」的說法，認為法國一九七四到二〇〇四年是段快速成長的「光榮三十年」（les trente glorieuses）。

法國前詩人總理德維爾班（Dominique de Villepin，一九五三—）也曾諷刺「衰落論者」，而在二〇〇六年留下一段著名話語：

「我觀察到在我們國家裡，有一群被稱作『衰落論者』的新專家們冒出頭來。饒了我吧，我們國家有兩千年的歷史來提醒我們是誰以及我們該往何處去？所以，不是舉起一根手指頭探探風向，就能了解什麼是法國的命運。」

我之所以不厭其煩地描述衰落派與永續派、悲慘派與光榮派、新派與老派、現代與傳統，「兩個法國」之間的論戰，想要勾勒的，其實是永遠的「法蘭西矛盾」（The French paradox）。

法蘭西是矛盾的。一方面它的形象浪漫而柔軟，彷彿是「柔性力量」的最佳代言；但它同時是科學大國、科技大國與軍火大國，也是「剛性力量」的外銷大國。關於後者，購買馬特拉捷

