

# 路易十四与康熙的盘子里有



世界上再没有两个国家，像中国与法国一样的相似了。这两个国家，不仅在思想、文字上光芒四射、泽被后世，绘画、音乐、雕塑、时装，无一不是精巧可爱、流传万芳。以致，它们将这种美，流入血液、渗入肌肤、深入骨髓，形成其特有的美食文化。它们的香艳，不在香水里、不在脂粉内、不在华丽的服饰之下，而是在一颗颗鲜艳欲滴的蔬菜水果上、在一块块美妙的鸡猪牛羊海鲜里。

理国家，也才算是一位真正意义上的政治家。

法国宫廷餐宴的豪华在路易十四的带领之下，以菜肴精美、餐具讲究、服务周到为特色，逐渐超过其美食师傅——意大利，成为欧洲各国之冠。在味蕾的美



味和心理的满足之外，还拥有了更多想象之外的新奇创意。路易十四为了欢迎被赶下台的詹姆士二世曾大摆宴席，三天三夜持之以恒，即便是晚上也努力做到挑灯夜食，令世人欣喜若狂瞠目结舌，令后人扼腕惊叹生不逢时。

并且，这个法兰西的“太阳王”非常热爱自己的国家，大力扶持本土厨师，举办全国性的厨艺大赛，获胜者被招入凡

世界上再也没有两个人，像康熙与路易十四一样的相似了。正值十七世纪文艺复兴、全球文化发展的巅峰，两个冲龄登基的孩童，忍辱负重、不畏强势，力排众议、独揽大权，大刀阔斧地施行一套接着一套的改革方案，瓦解了边荒动荡，推进了艺术发展，举国上下歌舞升平，做到了“朕即国家”，实现了真正的繁华。其后六十多年的统治生涯，造就了大大小小的真真假假许许多多的故事。伏尔泰叫它“路易十四的时代”，我们叫它“康熙盛世”。

老子曾说过：治大国若烹小鲜。推广之，懂得享受美食的人，才能懂得如何治



人类两种优秀的美食文化，集中在大陆的东西两端，集中在法国和中国，以它伟大帝王的天才愿望，灿烂而辉煌地装点着世界的边际。

# 什么？

阿印

尔赛宫授予“全法国第一食神”称号。而这名为泉蓝带(CORDON BLEU)的奖项，也逐渐成了全法国厨师们的终极目标，愿为之而钻研学习、奋斗一生。

显然，在奢靡方面，康熙大帝与国王路易十四不同。法国天主教传教士白晋说，“康熙皇帝满足于最普通的食物，绝不追求特殊的美味。”“而且他吃得很少，在饮食上从未看到他有丝毫铺张浪费的情况。”

但是，康熙五十二年，勤俭的玄烨也在阳春园举行了千人大宴。这种偶然兴起，开创的与臣民同欢的方式，却成就了乾隆时代极为风行的“千叟宴”。康熙初定蒙古外萨克等四部落时，部落表忠心，每年以九白（白骆驼一匹、白马八匹）为贡，而康熙为招待部落使臣，又开创了“九白宴”。这两种宴席，在后辈子嗣的精心维系之下，与蒙古亲藩宴、廷臣宴、万寿宴、节令宴，统合而成了既有宫廷菜肴之特色，又有地方风味之精华，菜点精美、礼仪讲究的满汉六宴席——满汉全席。

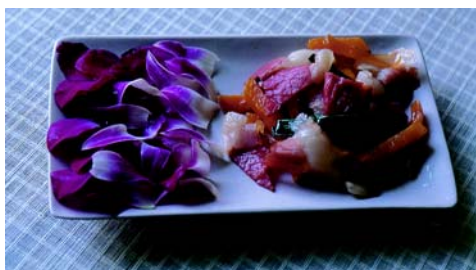
美食大戏前台挑帘亮相，后台也紧





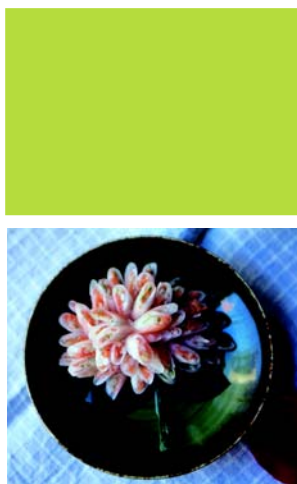
锣密鼓，传闻告诉我们，还不仅仅是这些。

1669年，土耳其大使向路易十四献上了咖啡。由此，咖啡在法国迅速窜红，街上鳞次栉比地开了很多家咖啡店。咖啡不仅仅是一种风靡一时的饮料，还成为了新文学、哲学和艺术诞生之源泉。巴黎人、乃至整个的法国人，在阳光和煦的午后，悠闲地看看报纸，聊聊天，来一杯热络或冰意满满的咖



考究的程度上远远超乎其它地方，而且在潮流趋势的开创方面，更是独步天下。它们外观光滑细致、颜色深沉饱和、质地坚实爽脆，“溶于口、也溶于手”。而且巧克力偏重苦味，可可含量超过43%以上，有的甚至高达百分之七八十。这种苦的味道，不仅能将可可豆的本来特质完美地保留

中。她说，自己只有两个爱人——国王路易十四和巧克力。于是，法国的巧克力，就有了另外的一种余韵深长的味道：浓浓的，苦苦的，却又细致醇厚、优雅而绵长。轻咬下去，喉间充斥着一股



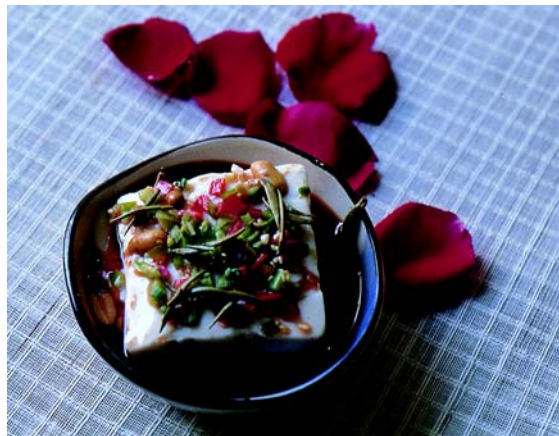
啡，届时，似乎不再忙碌、不再奔波、不再乱撞，静静地就忘记了所有的世俗烦恼，拥有了思想智慧的火花。而在露天喝咖啡，也进而作为全民的悠闲活动，成了整个法兰西在世界心目中的代言形象。

路易十四认为喝茶有助于改善痛风的病情，而且，他听说中国人和日本人从不患心脏病，觉得这也跟喝茶有关。因而，在他的倡导之下，法国贵族流行喝茶，使茶在巴黎及凡尔赛拥有众多的支持者。这还一度引发了茶与健康的种种学术思考，当时的医生甚至可以拿这种“神圣的草本植物”作为处方，来治疗头痛、帮助消化。

法国巧克力不仅精致、多样、细腻，

并展现出来，而且还能在滋味与口感上，拥有更丰富的内涵，其层次、肌理、结构，宛如三月之绕梁美乐，耐人寻味。

而巧克力在法国得以生根发芽茁壮成长，与路易十四还有着一点点的关联。传说，1615年，西班牙公主Anne嫁给法国国王路易八世，陪嫁的就是被西班牙王室小心翼翼地看守了近一个世纪的巧克力。后来，路易十四的妃子仿效前人，将对于国王的爱融化在巧克力当



难以言喻的幸福感。

无独有偶，淮南王没事儿时发明的“豆腐”，跟山珍海味的熊掌、燕窝、鱼翅、海参等相比，原本算不上什么名贵食品，但在张东官的绝艺之下，可就飞上枝头



变成了凤凰。

张东官，原本是苏州“得月楼”酒家的大厨。因为康熙皇帝下江南入住曹家，却脾胃不和、不思饭食，于是，曹家重金礼聘张大厨给皇帝做道清淡、爽口、有苏州特色的菜。张大厨果然名不虚传，以切

成小丁的豆腐、火腿、鸡肉、莼菜、香菇、虾仁、瓜子、松仁，入油锅煸炒，加入鸡汤烩制，以盐调味，青葱花配色，薄芡成羹。康熙皇帝本来就喜欢质地软滑、鲜美不腻的佳肴，而此羹流光飞彩、甜香淡雅、赏心悦目，令其食指大动。不仅当场赐名“八宝豆腐羹”，还御封了张东官五品顶戴，随行返京，派到御厨房工作去了。

法国有句谚语，我看看你盘子里剩下什么，我就能说出你是个什么样的人。那么，隔着时空之河，康熙与路易十四的盘子里又曾留下了什么呢？

法国前总理巴尔说：“法国烹饪以路易十四时代的大菜为代表，它制作精细，讲究汤汁，但油腻。中国大菜以汉满蒙回藏各地风格相结合，品种多，花样美，清淡，尤其是讲究营养。”这不仅仅说出了中法饮食文化的特点，也说出了对路易十四和康熙两个性格相似又相反的千古帝王的评析吧。<sup>[5]</sup>

（本文作者为著名饮食杂志撰稿人）