



法國巴黎近郊的凡爾塞宮，有一塊佔地 6 公頃的皇家菜園，是 17 世紀法王路易十四所建，交由御用的皇家園丁 La Quintinye 精心規劃，栽培路易十四偏愛的蔬果種類，如無花果、香瓜、豌豆、蘆筍等。

這位準律師改行的皇家園丁，運用神奇的園藝技術，迎合君王對奇蔬異果的喜愛，讓皇家菜園一年四季都能供應時鮮果菜，甚至創造流行。

歸納觀察 3 個世紀前的法國園藝技術，已經靈活運用下列幾項：土壤改良，施有機質肥料，品種搜集保存，玻璃暖房調節產期，果樹樹型修剪，採收後處理，蔬果食譜創作。

如今，這座皇家菜園每年秋天仍依例舉辦蔬果展示會，開放民衆參觀，每人都有機會品嚐數十個品種之多的鴨梨和蘋果。

菜園 景緻在法國是相當普遍的。在鄉間路旁、郊區街道或鐵道長徑兩邊，都有人很有心地墾殖一方菜園，而這種小規模菜園通常只供個人食用。

精心整理的長方形菜園是平日不屈不撓勞動的見證，菜園象徵與農業重新繫結的需要，或只是單純地滿足享用健康自然蔬菜的想望。

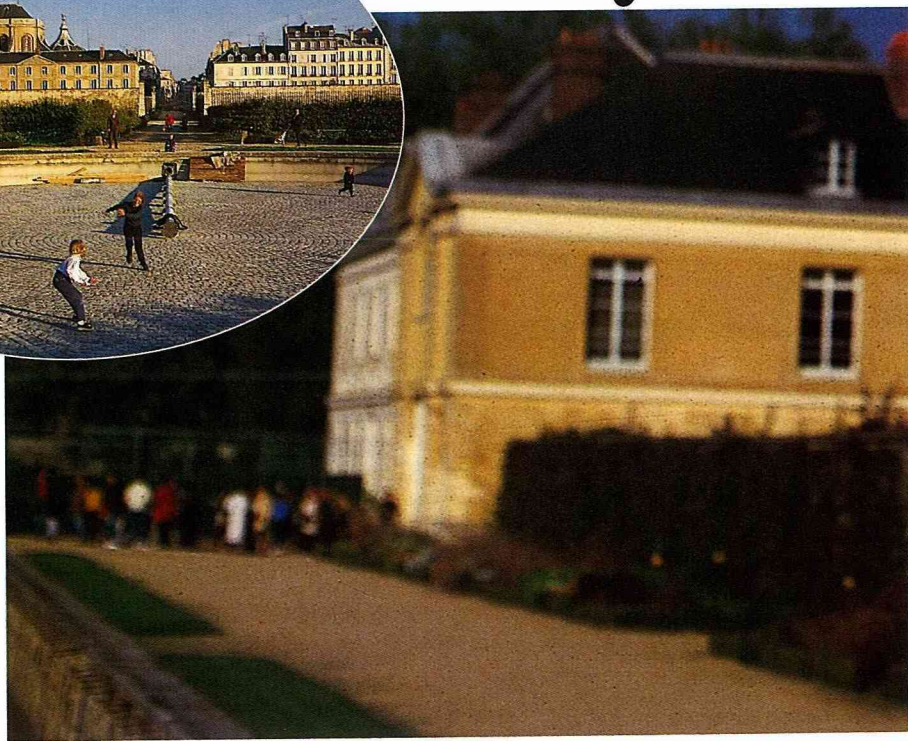
某些菜園則截然不同且隸屬於國家管轄範圍，其中如仿古建筑造的藥用花園，這種花園採用以往修道士在修道院四周種植的形式。這種菜園常種植有蔬菜水果，而且成為那些保存稀有品種的蔬果業餘者聚會之處。

在巴黎近郊有一個「蘋果食用者協會」，與會人士是一群水果保護者，他們看到市場上自己



The King's Garden

■受到法國式傳統花園的靈感啓發，La Quintinye 精心地在花園中心規劃出一個裝飾噴池。



■皇家菜園—花園創立後 3 世紀仍受到深思熟慮的 La Quintinye 之監護。

偏好的水果竟只有寥寥幾個品種，失望之餘而創立的協會。他們決定種植傳統蘋果樹，而不以營利為目的。蘋果協會會員在秋季時將蘋果呈獻給參觀群眾，品種達好幾十種，味道、形狀和色澤都不一樣。

這個事件充分印證了現行市場上蔬果品種之貧乏，超市情況更是嚴重，在超市只依照蔬果外形而不依照營養價值或嚴格生育條件篩選。

這個蘋果業餘協會的展示區正好位在一個相得益彰的地方，亦即距離巴黎約10公里的皇家所在地凡爾賽皇家果菜園中。

每年秋季「皇家園藝師」為群眾敞開果菜園大門，使群眾得以瞻仰果菜園的豐收和精緻技術下的果實，尤其是果樹理想高度和瀕臨絕種蔬果的保存風貌。

這個菜園的緣起可上溯到17世紀，當時法國國王是路易14，

路易14在建造眾所皆知的凡爾賽宮和其壯麗花園之後，決定進行他另一個感興趣的範籌，那便是無花果、香瓜、豌豆、蘆筍，他希望一年四季都能品嚐他所偏愛的蔬菜種類。

在當時要在1月份吃到萵苣或在12月吃到蘆筍，有如夢幻般不切實際，因為當時蔬菜種植技術和藝術，並不像今日一樣可克服季節和時間因素。

對一位園丁來說主要的藝術，並非在生產蔬菜，而是在創立符合國王和王子心意的花園，此時已不再是致力於仔細修剪紫杉，花圃配置、噴泉或思考蔬菜水果的

層面了。

路易14有一天決定在離他皇家城堡附近創立一個皇家果菜園，被選上的地方原是個無收益





之地，但在園藝家神奇的手下卻變成了一個綠洲。

這位神奇的園藝家叫做 La Quintinye。原本這位出生名門的子弟是怎麼說也不可能成為皇家園丁的，他受過傳統紮實的律師教育，並且應該成為律師的。但是這位準律師有一天到義大利旅行時，目睹園藝藝術而決定在這個領域一展才華。在與花園藝術一見鍾情下，準律師決定一生只奉獻給園藝。

英國在當時和法國比起來在蔬果種植方面先進許多，La Quintinye 因此到英國去觀摩學習，他經常和英國園藝家會晤，進行技術、種子和花種的交流。

La Quintinye 的聲名很快竄升，人們很快地延請他到王子花園去，後來又晉陞為皇家花園園丁。當國王覺得時機正好時，便告訴 La Quintinye 他對於所喜愛蔬果的渴望。

關於這塊國王選擇的土地，園丁所必須面對的首要問題乃是，國王只希望從凡爾賽宮步行就可到達。但事實上這塊城堡周緣被選上的土地卻是貧瘠且屬沼澤之地。鋪上碎石的引流系統和運河是先行興建的项目，之後定

期改良施肥，以使之變成土質較佳的土地。

一旦土地準備就緒，令人驚奇的庭園規劃設計馬上就可開始，皇家園丁利用這絕無僅有的機會，加上幾個傳統裝飾花園的神奇筆觸。

中央噴池便是一例，因為這乃是法國花園不可免的一項裝飾。尤其是嚴格的幾何形狀，噴池因此座落在由16塊對稱方磚的大四角形中間，並由六條小徑切割成直角。在中間花園四周由果

樹圍繞，這些果樹也成嚴格和諧的直角排列。這片幾何學家的夢幻國度總面積為6公頃左右。

幾何學並不能夠促使蔬果生長，La Quintinye 只是要在運用花園的幾何學顯現出自己的靈巧，他將花園規劃成棋盤圖形，在其上再根據各自的需要種植不同的蔬果。

向南的部分保留給最需要溫度的植物（桃子、無花果和葡萄樹...），向北的部分只種紅色小形水果（茶藨子和覆盆子...）。



■水果採摘後，散步者還可順道瞻仰皇家珍藏的老鸚鵡。



■國王已經不再，菜園也對群眾開放，這真是巴黎人的一大榮幸。

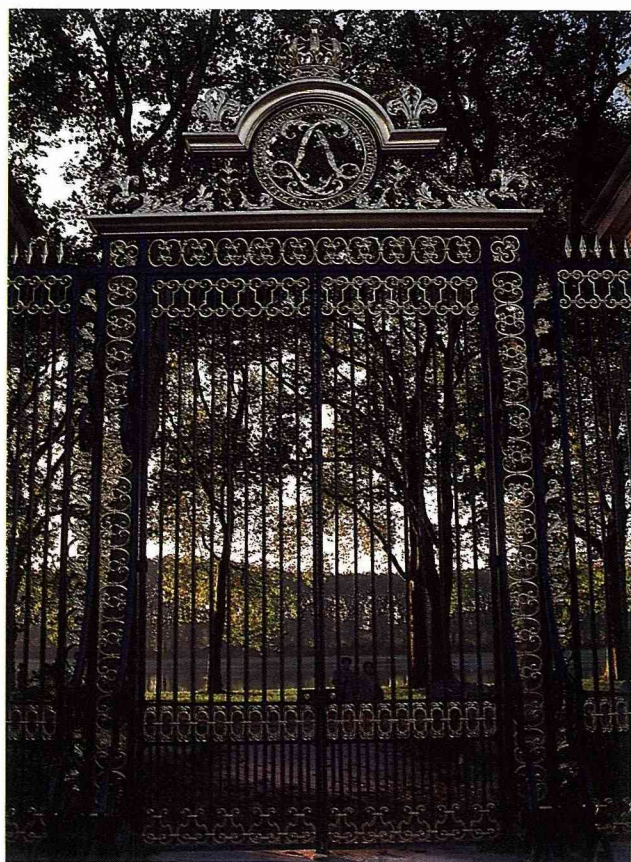


■有些城市因為古蹟成為歷史和傳統之城，凡爾賽則因花園成為古蹟之一，這裡的園藝家以果樹修剪的高度自豪。

此外，中間花園稍稍位在下方，因此可以免於冷氣流正面侵襲而可種植脆弱的品種。

菜園的基本原則因此得以系統化，並因此能夠在一年四季都可提供給國王他所喜好的蔬果。梨子便是其中之一，梨子在法國的氣候條件下是很難四季生長的，儘管園丁的手藝再神奇，皇

■只有幾分鐘腳程，國王便可從城堡穿越「皇家之門」到達蔬果園。



■果樹的高度控制也需要一套本領，種果樹還有那份期待豐收的喜悅。



■「大門開啟」之日是在秋季時，各個年齡層的人都可來參觀，並且在參觀後，都有機會一嚐皇家蘋果和梨子。

家園丁因此細心採自歐洲各個角落所有品種梨子來加以種植。好幾十種的梨子因此可從夏天採收到春天。最珍貴的梨子可保留到3月，國王將這種梨子保留給前來訪問的外國大使，並將之賜名為「冬天的好基督徒」。

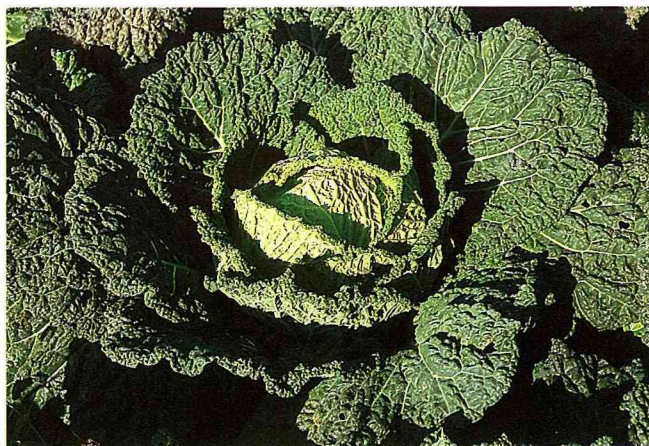
另外一個花園和國王口中的珍果，便是桃子。桃子的種植時間是6月到秋天，不同的桃子有不同的美名，如「嬌滴滴」、「可景仰的」或令人心蕩神馳的「維那斯乳房」。然而桃子在歐洲的緣起，卻沒有絲毫迷人之處，相傳桃子當時是波斯人要毒死西方人而將之傳入歐洲的水果，桃子在波斯是有毒的。但是氣候更迭卻使桃子改良成功，並成為歐陸

相當受歡迎的水果之一。

無花果也是國王喜愛的水果之一，La Quintinye令人景仰地在凡爾賽當地氣候條件下，使生產期從6月延續到結霜初期。無花果樹種在箱子中，從元月起就施以馬糞，並放在面對南方的牆，並由6尺高的玻璃溫床保護著。生長期從3月開始6月底就可收



■在秋季倉庫中最後的蔬菜種類，葫蘆科是相當尊貴的一科，有些葫蘆是不能食用的，可是所有葫蘆都可變成裝飾品。



■陛下，白菜！秋末時節白菜是最後的菜園守護者。那些白菜的鄰居們早就成了盤中珍饈。一部份皇家菜園的產品都上了高級餐廳的桌上。

割。

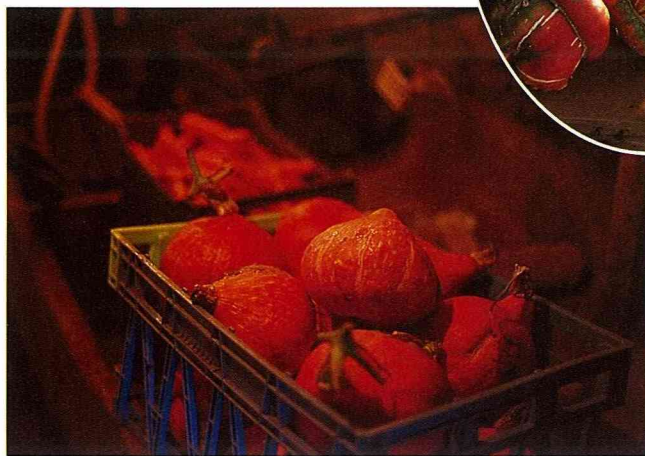
在當時玻璃溫床和暖房的運用象徵著技術上的革命，並可使得非當季的收割成為可能。

採收後這些珍貴水果系統化存放在倉庫，桃子放在一指厚的乾燥海綿上，無花果側放，梨子的蒂朝上放。

根據特性處理過的水果可毫無問題地保留到冬天，有時甚至由國王親自呵護地照料，國王特別吩咐處理他所鍾愛的水果時，「必須溫柔小心，好像水果是漂亮的美少女般」。路易14也儘量把握可陪同La Quintinye待在果菜園的所有機會，有時甚至親自吹奏樂器以陪伴工作中的La Quintinye。

皇家園丁因此成功種出高達200種不同的梨子，大約和蘋果的品種數量差不多。在當時蔬菜水果當季以外收成的技術並未成熟的情況下，La Quintinye便開創了某些技術，像是暖房和玻璃鐘形罩，使用馬糞以保持溫度等。

此外，特別是水果種類問題。因為我們若吃到當年度意料之外的水果時，就變成一種奢華的產品。蔬菜們也都各自有自己的勝利期，尤其是小豌豆。路易



懷念 Alain

本刊特約法國作者 Alain Ravalet，中文名字羅安浪，不幸於今年7月23日離開人世。因喜愛旅行而從事新聞寫作與攝影的羅安浪，偏愛亞洲文化，曾經旅遊過台灣、日本、中國大陸以及泰國等，台北是他最喜愛停留的地方，龍山寺的鼎盛香火，還有夜市的小吃人潮讓他印象深刻而懷念不已。從1994年起，羅安浪為「鄉間小路」撰寫一系列特稿，敘述他對東西方農耕文化的探索與觀察，茲整理如下：

1. 日本 Fushimi Inari 聖殿的稻米祭 (83 年 12 月)
2. 蠶絲之旅 (84 年 1 月)
3. 法國葡萄酒的藝術與傳統 (84 年 4 月)
4. 一日一乳酪 (84 年 5 月)
5. 麵包源起 (84 年 6 月)
6. 香水，輕柔瘋狂的樂章 (85 年 1 月)
7. 森林的精神 (85 年 3 月)
8. 巴黎花園的邀約 (85 年 5 月)
9. 來自地獄的兄弟——老鼠 (85 年 6 月)
10. 豬仔傳奇 (85 年 8 月)
11. 巴黎的菜市場 (85 年 10 月)

本期刊出的「巴黎皇家菜園」和預定下期刊出的「國際庭園景觀設計展」International Garden Festival，是羅安浪為本刊而寫的最後二篇遺作。

再見了，Alain！

——主編·余淑蓮

14 在收到義大利訪問者的豌豆水果籃後，就對豌豆一見鍾情。豌豆在當時風行一時並引為時尚，而在當時宮廷的晚宴中幾乎只用豌豆做菜，只是變化樣式達到 1001 種之多。總之，我們還是希望君王不要再有這樣的瘋狂之舉，因為這樣可能會壞了他們的肚子，而且對促進國際和平無大助益。在宮廷中也有蘆筍、黃瓜和香瓜的迷戀期，在每次新的迷戀中，園丁都必須找到新的竅門去滿足大家的口腹之欲。

這些輕柔的瘋狂，國王甚或凡爾賽人民都是很能體會的，凡爾賽民眾常被邀請到皇家花園，一起分享那過多的蔬果。

La Quintinye 去世後，路易 14 國王沈浸在悲哀之中。有些人說在國王和園丁間已建立起真正的友誼，有些人則說國王其實是擔心那些豌豆未來的命運。

■秋季蔬果展示會是個目睹皇家園藝技術的良機，其中有 50 種以上的蘋果，梨子種類也一樣多。

