

Apéro

Apéro 是法國飲食、飲酒文化的一大特色，不管三五好友相聚或是普通家庭想小酌都可以來個 Apéro，中文翻譯作「餐前酒」，顧名思義就是吃飯前先開瓶酒來喝，可以是各種酒紅酒、白酒、香檳或氣泡酒，而且常常不只一瓶，有時候更會一路喝到跳過正餐，同時會準備零食例如鹹餅乾、起司、臘腸等一起搭配，是個類似下酒菜的概念。法國人最注重的除了酒以外就是氣氛與談話，眾所周知法國人家裡晚上不喜歡開太亮的燈，尤其在 Apéro 的時候更是要點上蠟燭，冬天配上壁爐裡燃燒的木柴，整個空間瞬間就像高雅的餐廳一般。

在 Dijon 的時候很幸運有機會到法國朋友家用餐，正值他們家每周固定有 Apéro 的日子，深度體驗了一把正統法國文化。從晚上 8 點開始 Apéro，當天開了瓶白酒，一開始所有人舉杯，隨後邊聊天邊品酒，進行了一個多小時後才移動至餐桌用晚餐。

這次經驗我認真覺得法國人很注重家庭關係，同時也很願意為了生活品質而花心力去營造儀式感，這是跟台灣差別非常大的地方。同學若有機會受邀到法國人家裡用餐（最好是信任的朋友），絕對要在第一時間答應，因為法國人不會問你第二遍，難得機會錯過可惜啊。

