

法國文化巡禮 品乳酪 紅酒相佐好對味

學生新聞

不用到法國，也能吃到正統乳酪！法文系於23日舉辦法國乳酪品嚐會，現場利用法國國旗、巴黎鐵塔模型，以及種類繁多的乳酪製品和法國麵包，還有香醇美味的紅酒相佐，營造猶如置身法國的場景，讓在場師生垂涎欲滴，食指大動。

法國以美食聞名，其中乳酪配上紅酒更是法國人不可或缺的三餐必需品，會中由法文系副教授孟尼亞（左上圖）親身解說乳酪文化，身為道地的法國人，他說：「一年有365天，法國的乳酪種類也多達365種。」顯示乳酪對法國人的重要性。法國乳酪味道由淡到重，主要可分為半硬質乳酪、山羊乳酪到藍紋乳酪等，其中藍紋乳酪是一種利用青黴繁殖，醞釀而成的獨特風味乳酪，可說是品嚐的重頭戲，現場沒人敢輕易嘗試，法文四陳佩微說：「藍紋乳酪味道非常重，雖然只吃一小口，可是腥味還是濃得很不習慣，好險有順喉的紅酒搭配。」

來自法國里昂的大三交換生娜德芝說：「很久沒吃到乳酪了，這次的品嚐活動讓我有回到法國的感覺。」這是法文系第一次舉辦品嚐活動，法文系主任楊淑娟表示，希望學生可以藉由吃乳酪，更了解法國文化。（文□李佩穎、攝影□黃士航）



