

財管三 張睿文

交換學校：里爾天主教大學 IESEG 管理學院巴黎分校

交換期間：2018 Spring

告訴你，法國 --- 第戎 *DIJON*



這次來到的城市是勃根地的首府「Dijon 第戎」

可以用一句話來總括這個地方

「紅酒、芥末、蝸牛、貓頭鷹」

以後人家只要問，第戎是什麼

回答這四個東西就對了 xD



紅酒就不用多說了！

提到勃根地這個名字，第一個想到的就是紅酒

(還有桌遊店XDD) <-不要理我
而波爾多跟勃根地同樣都是知名的紅酒區
有什麼差別呢?
由於勃根地緯度較高、較內陸
因此葡萄的品種不像波爾多那樣的豐富
葡萄酒大多是單一品種葡萄製成
紅酒主要是「黑皮諾葡萄」
白酒主要是「夏多內葡萄」
波爾多的紅酒顏色較深
勃根地的紅酒比較有透明光澤

據我轟爸所言，基本上勃根地的紅酒比波爾多來得貴
一方面是因為物產相對珍貴
單一品種葡萄卻造就了多型態的口感
另外一方面，
波爾多區較為商業化走向
勃根地區比較執著在產出高品質的葡萄酒
在口感上我個人是覺得
波爾多紅酒的口感較為豐富
勃根地紅酒的口感較為純粹



至於芥末，我真的是第戎芥末醬的忠實粉絲
(我們家轟爸轟媽也是)
每次當我和他們提「我週末要去第戎旅行時」
他們總是回我
“Dijon-Pays de Moutarde”
中文意思是「芥末之鄉」

因為第戎是發明芥末醬的始祖

跟美式芥末醬較為不同的是
第戎芥末醬嚐起來就能感受到
它不像美式的那麼的化工
很天然實在的用多種食材混合而成
只是價錢相對也高出很多
另外，在地化的結合也很有特色
紅酒口味的芥末醬又是不同的香甜嗆辣口感
到第戎時，不妨到” Moutarde Maille” 這家店試試
（我已經吃它了半年了）
你也可以找到各式各樣口味的芥末醬



在美食方面，勃根地最著名的就是
「蝸牛與紅酒燉牛肉（紅酒燉雞）」
很多人很害怕吃蝸牛，但其實吃起來跟蒟蒻沒什麼兩樣
通常會搭配著橄欖油、大蒜、巴西利所混合而成的青醬一起吃
蝸牛本身味道其實很單調
但配上絕配的青醬，完美了它的香氣
也讓大家不是那麼害怕蝸牛本身會有什麼奇怪的腥味
（一切都是心理作祟啦）



最後，貓頭鷹可以說是第戎的象徵性動物
也因為有貓頭鷹的守護
讓第戎這個地方能發展的那麼好
在當地的聖母院旁
有著一個第戎幸運象徵的貓頭鷹雕像
人們經過都會去摸牠一下
（因此現在已經看不出它是貓頭鷹了）
當地居民相信，只要用「左手」摸著貓頭鷹像
心中誠懇的想著心中的願望，就能夠實現！
摸完之後也會得到的幸運眷顧



【懶人包小建議】

想到第戎旅行其實很簡單！
地上貓頭鷹會替你指引方向
只要跟著貓頭鷹走
你就能發掘體驗第戎市的歷史人文
真的是一個很可愛的觀光巧思