



飲食文化繪本

法國王后的晚餐

作者／郭善珠 繪者／南西·瑞巴
監修／梁香子 譯者／曹玉綸



法國王后的晚餐

作者／郭善珠 繪者／南西·瑞巴
監修／梁香子 譯者／曹玉絢



作者 郭善珠 (Seon-Ju Gwak)

主修幼兒教育，十餘年來一直致力於童書創作，現在終於正式踏入作家的行列。

繪者 南西·瑞巴 (Nancy Ribard)

法國知名插畫家。從小就喜歡將想像中的事物描繪成畫，再塗上顏色做成一本書。隨著成長，對電影也產生濃厚的興趣，為了能親手製作電影海報，選擇進入藝術學院就讀，其後又完成職業插畫課程，並前往法國圖盧茲藝術學院攻讀美術。現在的工作多偏重於繪本創作，除法國外，也與韓國、加拿大、瑞士等國家密切合作中。

監修 梁香子

高麗大學環境科學研究所食品加工學碩士班畢業，曾任信興大學飯店烹飪系和日本川口藝術學校客座教授。現任瑞靖大學飯店烹飪系兼任教授、中國山東旅遊學院、青島酒店管理學院及商學院客座教授，並以世界飲食文化研究院理事長與農林水產食品部韓食全球化研討會委員身分，成為國內外飲食研究的先驅。此外，還同時經營飲食和食品調理師養成機構「梁香子食物&調理學院」，致力於培養後輩人才。

譯者 曹玉絢

政治大學中文系畢業，曾任出版社編輯，現專事韓文著作翻譯。譯有《想飛的母雞》、《白雲麵包》、《小學生必修學院》、《成功孩子必讀世界偉人傳記》、《少年科學偵探CSI》等系列叢書。

愛Cook

法國王后的晚餐



2013年6月初版

定價：新臺幣320元

有著作權，翻印必究

Printed in Taiwan.

著者 郭善珠
繪者 Nancy Ribard
譯者 曹玉絢
發行人 林載爵

出版者 聯經出版事業股份有限公司
地址 台北市基隆路一段180號4樓
編輯部地址 台北市基隆路一段180號4樓
叢書主編電話 (02) 87876242 轉 213
台北聯經書房：台北市新生南路三段94號
電話：(02) 23620308
台中分公司：台中市健行路321號1樓
暨門市電話：(04) 22371234 ext. 5
郵政劃撥帳戶第0100559-3號
郵撥電話：(02) 23620308
印刷者 文聯彩色製版印刷有限公司
總經銷 聯合發行股份有限公司
發行所：新北市新店區寶橋路235巷6弄6號2樓
電話：(02) 29178022

叢書主編 黃惠鈴
編輯 張倍菁
整體設計 freelancerstudio

行政院新聞局出版事業登記證局版臺業字第0130號

本書如有缺頁，破損，倒裝請寄回台北聯經書房更換。 ISBN 978-957-08-4195-4 (精裝)

聯經網址：www.linkingbooks.com.tw

電子信箱：linking@udngroup.com

Copyright © Yeowon Media Co., Ltd., 2011
This Complex Chinese edition is published
by arrangement with Yeowon Media Co., Ltd.,
through The ChoiceMaker Korea Co.

法國王后的晚餐

作者／郭善珠 繪者／南西·瑞巴
監修／梁香子 譯者／曹玉絢





「大家好！」

很高興認識你們，我是住在法國的茱莉。

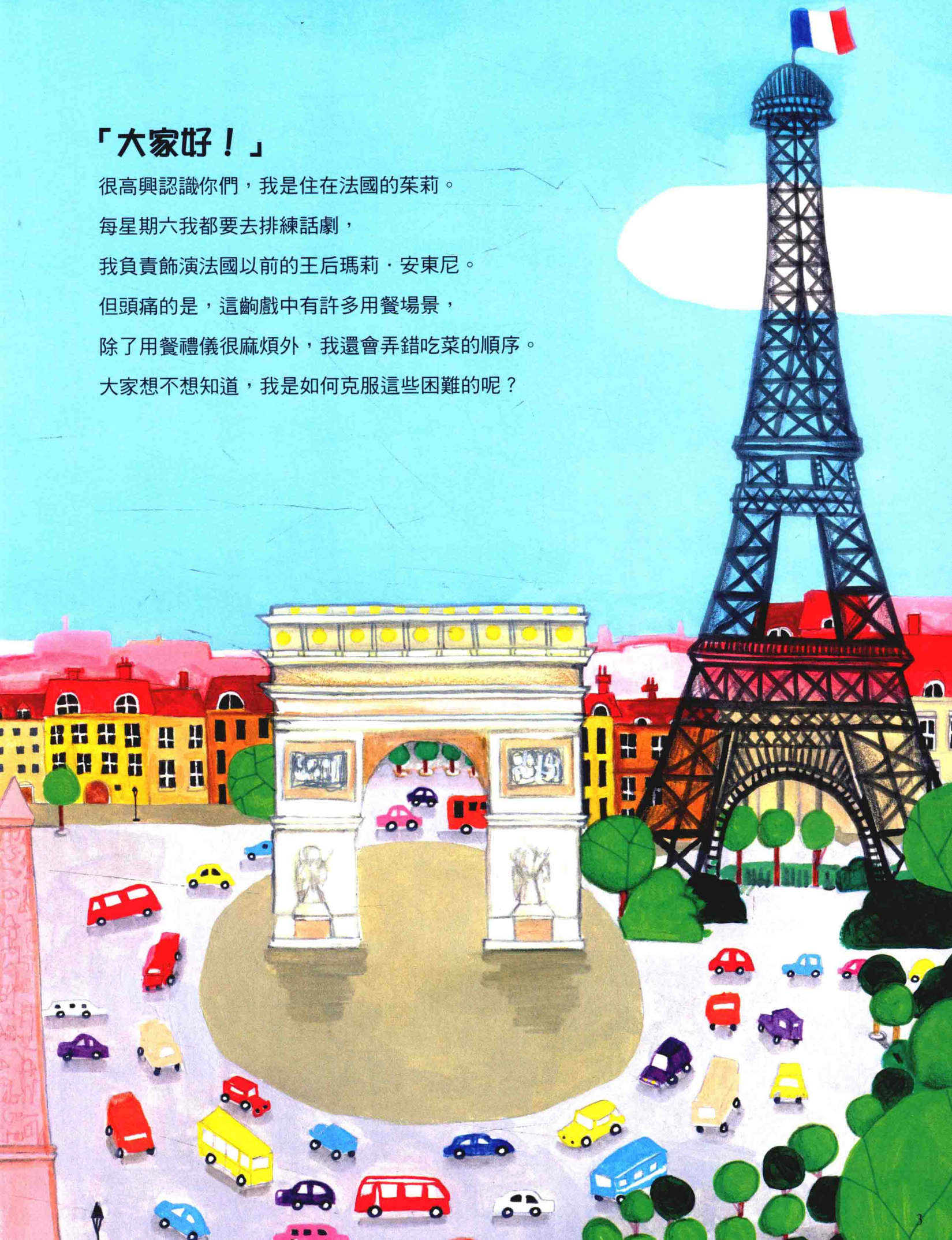
每星期六我都要去排練話劇，

我負責飾演法國以前的王后瑪莉·安東尼。

但頭痛的是，這齣戲中有許多用餐場景，

除了用餐禮儀很麻煩外，我還會弄錯吃菜的順序。

大家想不想知道，我是如何克服這些困難的呢？



表演日快到了，今天一整天都要排練。

趁著等媽媽的空檔，我又拿出劇本看了一遍。

「今天是路易十六國王和瑪莉王后用餐的場景，真是的，
吃飯只要吃得香、吃得飽就好了，幹嘛這麼麻煩！」

我讀著劇本，忍不住發起牢騷。

「茱莉，準備好了嗎？我們走吧！」

我和媽媽一起走出家門。





時尚之都——巴黎

巴黎是世界著名的時尚之都，來自世界各地一流的服裝設計師經常會在此地舉辦時裝秀，發表最新款的流行服飾。

我們來到一間麵包店，打算買些剛出爐的麵包。

一踏進店內，就聞到陣陣撲鼻而來的香味。

「茱莉，妳想吃鬆軟的牛角麵包，還是香酥的法國麵包？」

「媽，兩種都買吧，我們可以分著吃。」

今天的早餐是牛角麵包和法國麵包，配上牛奶和咖啡。

「這樣吃多簡單，以前的人幹嘛要吃得那麼複雜！害我都不會演了。」

我一邊吃著麵包，一邊擔心那場晚餐戲。





法國人的早餐

法國人的早餐通常是麵包配上一杯飲料；法國麵包（Baguette）的原意為「棍子」，形狀如同長長的棍子，吃起來外硬內軟，隨著大小的不同，名稱也不一樣。至於牛角麵包，則是用抹上層層奶油的麵糰烘烤而成，口感十分香酥鬆軟。

「茱莉，晚上我再來接妳回去！」

我和媽媽道別後，走進表演場地，

只見整個舞臺已經布置成凡爾賽宮殿的場景。

這齣戲是以國王和王后那段極盡奢華的時代為背景，

描述當時在宮殿中所發生的故事，

所以舞臺布景也顯得格外華麗。



「茉莉，妳臺詞都背好了嗎？我還是搞不太清楚耶！」

「就是說嘛！還好這只是在演戲，

如果真的生在那個年代，豈不是天天都要這樣吃飯。」

我和保羅說話時，朱利安老師正好走進來。

「今天就從國王和王后用餐的場面開始吧！」



一看到滿桌的菜餚，

我的腦海頓時一片空白，完全想不起該從哪道吃起。

「啊，怎麼辦才好？」

雖然保羅一直用眼神催促我快點開始，卻起不了任何作用。

我只好低著頭，對朱利安老師說：

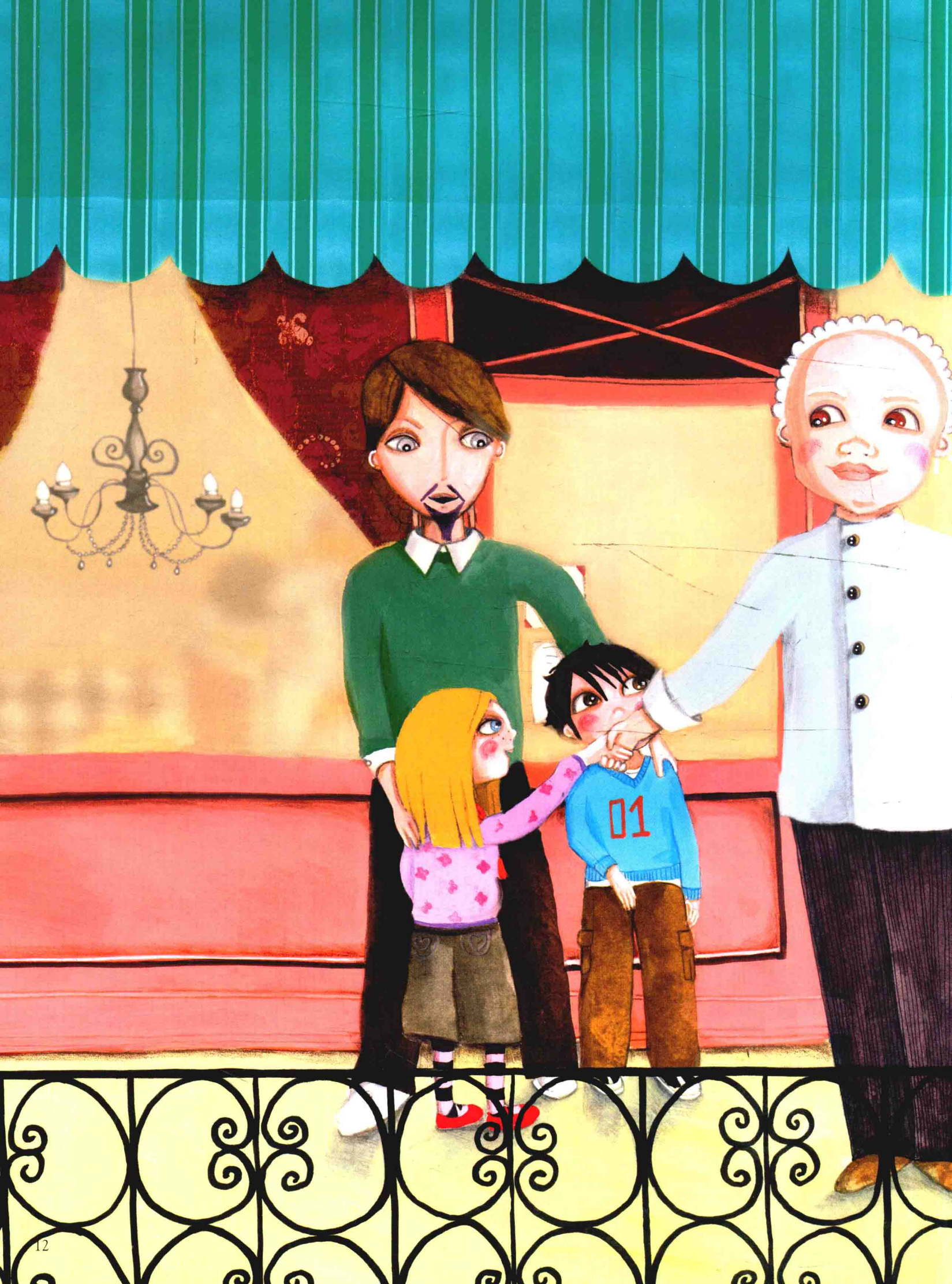
「我明明看過劇本，臺詞也背了好多遍。可是，這實在太複雜了。」

朱利安老師輕拍著我的背，安慰我說：

「嗯，的確有點難。我們就學以前的國王和王后，
真正去吃一頓晚餐，也許就比較容易了解了。」







於是，朱利安老師帶著我和保羅，前往一間餐廳。

「這裡的老闆是我的好朋友，

可以讓我們像過去的國王那樣用餐喔！」

餐廳老闆在門口熱烈的迎接我們。

「啊哈，這兩位小朋友就是你說的演員嗎？

微臣拜見國王和王后陛下！」

我受寵若驚，也連忙如王后般還禮。

朱利安老師對老闆說：

「麻煩你讓我的演員們好好了解一下，

瑪莉·安東尼時代的飲食文化吧！」

AURANT



法國餐廳的各種名稱

法國有許多不同種類的餐廳；其中「餐廳」（Restaurant）主要供應的是正式套餐，價格比較昂貴，多數都必須事先預約；「啤酒館」（Brasserie）是邊喝啤酒邊用餐的地方；而「小酒館」（Bistros）則是以簡單的家常菜為主的小吃店；至於「咖啡館」（Café），不僅可以喝茶、飲酒，還可以吃些簡餐。

