

巴黎米其林三星主廚
紀馬丁◎食譜

亨利·古果◎故事
蔣國英◎翻譯

作家 李昂、葉怡蘭、韓良露
食方創意大廚 阿嬌、攝影大師 謝春德

誠摯推薦



我想在本書中，將創意烹飪這工作的過程介紹呈現給讀者。

紀馬丁（巴黎米其林三星餐廳Le Grand Véfour主廚）

一氣呵成地形成一首交響，想像力的世界，我必須佩服紀馬丁浪漫的一頁飲食文化。得夠遠。

韓良露（作家／南村落總監）

跳脫既有窠臼，以率意揮灑乘著創意料理的翅膀，遨遊在異道新奇新穎的奇妙菜色。

葉怡蘭（飲）

韓良露（作家／南村落總監）

不管是傳奇故事、繪圖或烹乘著創意料理的翅膀，遨遊在異化交流混合的概念，在飲食紀馬丁以現代美食騎士的方式走得夠遠。

韓良露（作家／南村落總監）

浪漫詩意的創作，帶領我們乘著創意料理的翅膀，遨遊在異國情調和美食世界中。

《費加洛報》（Figaro，2003年12月20日）

十分出色的團隊創作成果。對照圖片和每道創新料理，看得出兩者間相似的線條及顏色，是本值得珍藏的作品！

《有線電視周刊》（Cable TV Hebdo，2004年4月10日-16日）

紀馬丁不是只滿足現狀、在原地打轉的人。這位無人能出其右的主廚在文化交會處，在一幅幅圖像角落當中所產生的，不知是夢還是記憶深處的情感中擷取靈感，然後將之呈現在盤中。

《美食佳釀雙月刊》（Vins & Gastronomie，2004年4月5號）

紀馬丁才華洋溢，熱愛旅行的他對事物總是充滿好奇心。這本美食著作不光是本料理書，更應說是他靈活豐富思考的展現與表達。

《觀察家周刊》（Observateur，2003年11月20日）

這是趟誘人的旅程。每個藝術家都有自己的語彙，但所有交流卻都是可能的。遙遠的夢，立即可試作的料理，一堂絕妙又熱情洋溢的廚藝課。

《閱讀月刊》（Lire，2003年12月-2004年1月）

ISBN 978-957-13-4769-1 (538.7)



00360



時報出版

CJ0014

NT\$360

時報悅讀網

www.readingtimes.com.tw

contes et recettes
世界的餐桌
du monde

紀馬丁Guy Martin ◯ 食譜

亨利·古果Henri Gougaud ◯ 故事

艾維·杜雷Hervé Tullet ◯ 插畫

伊莎貝·侯珊朋Isabelle Rozenbaum ◯ 料理攝影

蔣國英◯翻譯

交響詩般的盛宴 / 李昂（作家）

在我最迷巴黎的米其林星級餐廳的那幾年，我問了我在巴黎的法國友人：哪一家堪稱巴黎「最浪漫」的星級餐廳？

我的朋友回答：Le Grand Véfour。

我深深點頭。

前身曾是瑪麗皇后和一干貴族會到來的餐廳，法國大革命後毀於戰亂，之後在奧爾良（d'Orléans）家族手中重建，一直是文人雅士、社交名流、政要聚集的所在。

喬治桑專屬的座位在此仍留有印記，用以緬懷與蕭邦一段刻骨銘心的愛？！前總統密特朗與私生女在此用餐，也因餐廳名單堅不外洩，得以逃過狗仔跟拍多年。

吃遍東西方美食的報業聞人黎智英，更常提及Le Grand Véfour是他的最愛。

Le Grand Véfour可以在巴黎、在法國、在全世界享有這樣的聲譽，用餐的歷史氛圍、尊貴感受外，菜當然是更重要的一個因素。

這就得歸功這幾年來的大廚紀馬丁，玩音樂出身，紀馬丁大廚本身就是個藝術家，更遑論他在廚藝界的功力，使他成為一個「多元的藝術家」。

我個人以為，紀馬丁大廚將他音樂的旋律放到菜色裡，才能在菜與菜之間，造成那樣迴旋不已的韻律感覺，有時候，前面菜色的幾個特色，重複的、跳躍的，出現在稍後的菜色間，再串聯起來，一氣呵成的形成一首交響詩般的盛宴。

這也是這本書的特色。寫故事的人有時候緊密地結合書的主軸，訴說著一個「互文」，或者說，雙重旋律的故事。有時候又回到比較自主的創作，從歷史、食材、民間故事，為我們書寫了人類最美好、浪漫的一頁飲食文化。

是啊！當然是文化，這本書結合了食譜、故事、圖片、詩，可說是一種多層次、多面向、多功能的閱讀情趣，也是將飲食與文化作了一個全面性的結合。

最後剩下的還邀請讀者一起來完成，詳細的食譜是可以參照使用的。但不用考慮太多你（妳）是否能達到紀馬丁大師的水平。能做出來多少，便是你自己的心得，就像閱讀一本書，每個人的體悟不同，何需多在意！

那麼，就自己依著食譜做做菜，享受另一種形式的「完滿閱讀」吧！

請留意，不是所有的書都提供這麼多面向的功能，所以，好好珍愛這本書，並好好使用它，得到最大的樂趣。

至於我，老實說，我要再到巴黎，再到Le Grand Véfour美美地享用一頓大餐。

有這本書作基礎，我想我能更瞭解紀馬丁大廚的廚藝。

聽食物說故事 / 葉怡蘭 (《Yilan美食生活玩家》網站站主)

從來知道，所謂美味，絕不僅只於純粹外在感官上的滿足而已。視覺、聽覺、嗅覺、味覺、觸覺的愉悅之外，我們真正渴望的，還有心靈的觸發、感動，與飽足。

也所以，我們總是特別愛聽那些，跟食物有關的故事。

當然，最多的，是那些再真實踏實不過的：料理體系、地域風格派別的源流遞嬗，經典菜色的發明緣起與演化傳奇，烹調工法、技巧、創意的出神入化，廚人大師的出身背景、奮鬥與崛起軌跡，知名餐廳的經營理念、廚藝傳承與成名發光歷程……

還有近年來最是風起雲湧的，食材的追本溯源：產出地區之風土環境條件與人文製作傳統，不同品種、年份、等級於風貌風味上所帶來細微差別和影響，以至專家達人們於此中所個別灌注的智慧心血痕跡……

甚至還有，歷史的、社會的、農業的、貿易的、旅行的、醫學健康療效的……

上下左右天地四方，食物的故事，從任一最細小的分類門道支微末節往外延伸，便是無窮浩瀚、讀之說之不盡。

這些故事，讓我們的享用過程，於是再也不僅只是眼耳鼻舌身的滿足，對於食物的更完整更細膩更真切的熟稔與瞭解，讓每道盤中佳餚之於我們，因之不再只是單純出乎主觀情緒的好吃或不好吃，而是自此有了清楚的面目骨架肌理血肉，以及獨特的意義。

然而，同樣是為食物說故事，法國名廚紀馬丁的這本《世界的餐桌》，則顯然走上了完全不同的路。

說老實話，剛剛拿到這本書的書稿時，翻閱之初，我確實不能不微微感覺困惑。

這些年來，名廚食譜、著作讀了不少，這裡頭，有的就是招牌食譜精美圖文中規中矩對照展現，有的數說自己的飲食生活點滴與對食物的熱愛，有的遠道探訪深心鍾愛的食材產地工坊，有的娓娓敘述自己的生平奮鬥史跡……

但《世界的餐桌》，則顯然完全難以歸類。

以世界各國國名為綱目的食譜與菜餚圖片之外，還有旅行攝影作品，有插畫，有詩作般的圖說，還有一則則似神話似童話似異國民俗傳說的故事，彼此間各自獨立各說各話，乍看毫無關聯，細細玩味，卻又好像隱隱然似有呼應……

到底紀馬丁想要說的是，什麼樣的食物故事呢？

我想，從紀馬丁的生平個性與廚藝特色，或者可稍微尋出一二脈絡。

這位非科班餐飲學校出身，卻能從25歲起便堂堂榮登法國米其林餐飲指南星星榜並一路穩穩維繫至今、巴黎「Le Grand Véfour」餐廳主廚，其最負盛名處，在於能夠完全跳脫既有窠臼，以

著天外飛來一般率意揮灑的大膽想像與創意，創造出一道道新奇新穎的奇妙菜色來。

也因此，在我周遭、曾經親身坐上Le Grand Vefour餐桌的美食圈朋友間，紀馬丁也不免有著正反兩面的評價：有的對他能夠將各種看似對立的素材結合出令人驚奇的滋味，以及在菜餚形式的突破和超越而讚嘆不已；有的卻覺得他著實秀過頭了，華麗外表遮掩了內在的美味與誠意。

「我想在這本書中，將創意烹飪這工作的過程介紹呈現給讀者。」紀馬丁說。

所以，不甘於和其他大廚們一樣就只是單單出版食譜，紀馬丁以一種彷彿在世界各角落流浪遊走般的調子，自己的食譜、詩人作家亨利·古果的故事與詩、伊莎貝·侯珊朋的料理攝影、艾維·杜雷的插畫……一本書裡，兼容了各種領域不同面向的創作，攜手譜出，既奇幻又瑰麗

推薦序

美食騎士的世界餐桌 / 韓良露（作家／南村落總監）

如果我不曾旅行到《世界的餐桌》作者之一亨利·古果的家鄉——法國南部卡卡頌，我恐怕不能立即瞭解為什麼有人會在這個網路資訊時代，用中世紀的口述聲調寫出這一本充滿了歐洲、非洲、東方傳奇的書。

卡卡頌是一座有著兩圈中世紀老城牆的古鎮，狹窄彎曲的鵝卵石小路迷宮般地貫穿其中，在中世紀時，這裡是封閉保守的世界，只有少數愛冒險的騎士出征到遠方去，帶回各地的金銀珠寶、傳說故事和人們可以放入口裡品嘗的香料與食材。

在今日卡卡頌的餐桌上，旅人依然可以吃到當地古老料理中來自異國的滋味，這些對遙遠世界的想像與模仿，讓中世紀窒息的歐洲有了芬芳的東方氣息。

就像歐洲人用東方香料時未必合乎東方人使用的方式，流行於歐洲中世紀的東方傳奇故事，也充滿了謬誤、誇大與扭曲；東方人回顧中古騎士諸多的十字軍東征的歷史更是辛酸不堪。但不管人類的歷史是如何荒謬地運作，文明的混血與交流未必都以美好的方式進行，在許多的侵略與戰爭中，世界就成了一個大餐桌，東征的騎士成了美食使者，就像漢朝的大軍帶回了中原的西域食材香料，殖民中南美洲的西班牙人則替歐洲人帶回了番茄、辣椒、馬鈴薯和巧克力等。

世界就是餐桌，烹調的人決定世界飲食文化構成的方式，道地（authentic）料理和融合（fusion）料理的對比只是相對的概念，在長期的歷史之中，融合成了不可抗拒的潮流。

曼妙的獨特氛圍。

我認為，也許，紀馬丁是期望從他的角度，嘗試詮釋，他所素來相信與真誠擁抱的，關於食物關於廚藝創作裡，難以言說難以歸類也是難以羈束的，屬於心的、想像的、詩性的、感性的、抽象形上的境界。

讓處身這個美食顯學年代、遂而不免越來越傾向以太過專注嚴謹執著理性的態度看食物說食物的我們，得以稍稍喘口氣，暫時拋下重重理論學問知識門道講究，試著由得心與想像，往不可知的世界裡，任性縱情自在飛翔馳騁。

畢竟，食物的故事說之不盡，說故事聽故事的方法，當然，也有無限可能。

但世界飲食文明的融合，自有其強勢與弱勢文明的權力衝突，強勢的文明會主動地拿別人的東西來用，例如去進口輸入異國的食材，但弱勢的文明卻是被動地讓別人去主導指導在餐桌上如何吃。

我們吃什麼，我們就成為什麼。十字軍東征之後，在豐饒的東方養料中，歐洲文明開出了文藝復興的花朵；歐洲餐桌也越來越多采多姿，如今的歐洲菜享譽全世界，但別忘了中世紀的歐洲菜卻是十分的貧乏，但當歐洲主動把世界的文化放在他們的餐桌上時，歐洲就成了一張世界餐桌。

無師自通的米其林三星廚師紀馬丁，曾在2003年獲得法國的榮譽兵團騎士勳章，這位主廚一向熱衷於實驗發明新穎富創意的菜色，尤其擅長在食物中混搭來自非洲、亞洲、中南美洲的食材與香料。這位也許有著祖輩中古騎士集體潛意識基因影響的現代美食騎士，在他位於巴黎的米其林三星廚房中用神奇的烹調術把世界變成一張餐桌。

因此，我們也別質疑為什麼中國杭州的包子裡會包著碎丁香和刺柏子（中國人會這麼包嗎？），或泰國人吃大南瓜焗烤鼠尾草沙丁魚嗎？紀馬丁的餐廳中大部分的客人是歐洲人，他是在為歐洲人料理世界餐桌的菜色，就像中古騎士的東方故事是說給歐洲人聽的。

但會不會紀馬丁是食物的預言家呢？今日我們看來有點奇怪的世界餐桌的新奇料理，會不會在未來更混血的文明之中成為普遍的事物？就像中世紀的歐洲時空旅人來到文藝復興、航海大發現時代的餐桌時的驚駭般。

《世界的餐桌》不是一本普通的食譜書，不管是傳奇故事、繪圖或烹調，都是在闡釋架構世界飲食與文化交流混合的概念，不管身為東方人的我喜不喜歡這些東方文化符碼的運用，但在飲食想像力的世界，我必須佩服紀馬丁以現代美食騎士的方式走得夠遠。

Contents

推薦序

交響詩般的盛宴 **李昂** (作家) 3

聽食物說故事 **葉怡蘭** (飲食旅遊作家／《Yilan美食生活玩家》網站站主) 4

美食騎士的世界餐桌 **韓良露** (作家／南村落總監) 5

阿富汗 8

熱情款待

秋葵辣椒鑲，配炸芫荽

末及開心果麵包

南非 12

世上的第一餐

鱈魚丸菜湯

阿爾及利亞 16

客人的那一份

阿貢油榛果巧克力餅

德國 20

太陽公公創造第一顆草莓

醋栗辣味糖漿澆蜜蜂花

馬鞭草冰沙

亞馬遜 24

打造菜圃的人

烤鰻魚佐芝麻菜及羅曼

尼斯可花椰菜醬

英國 28

洋葱湯

朝鮮薊湯配伍西斯特醬

汁與雞蛋

阿根廷 32

教人類什麼是火的烏龜

亞布提

地獄火麵皮，新鮮鱈魚

佐羅望子果

澳洲 36

袋鼠

仿銹蘿蔔煎餅

比利時 40

剛柏利紐斯

紅豆雪花泥

緬甸 44

芒果傳說

烤杏仁焦糖

巴西 48

木薯如何來到世間

粗粒小麥鑲黃蟹

加拿大 52

大黃派餅

甘草糖布丁佐桉樹泥

中國 56

包子計

碎丁香，刺柏子禽肝塔

古巴 60

千果樹

番茄香料麵包蛋

吉布地 64

椰子樹的由來

柳橙杏仁風車派餅

埃及 68

野兔湯

番茄蝦夾心泡芙派

西班牙 72

食用植物的由來

燻鮭魚、鯉魚及鮭魚子

拌鮮乳酪

美國 76

淘氣鬼如何創造蔬果

檸檬泥捲心餅

衣索匹亞 80

分享雞肉大餐

雞油菇刺柏籽湯

芬蘭 84

佐野生漿果的鯨魚

糖肉桂黑洋芋

法國 88

野雞宴

放學點心：牛奶巧克力

希臘 92

坦塔拉

洋生菜、花椰菜、漆樹

籽粉洋芋泥綴大黃瓜

香港 96

碗的故事

英式香草玫瑰露奶油

匈牙利 100

鋪上桌巾吧！

烤海索草紅魚

印度 104

咖哩的由來
咖哩香料皇后酥塔

印尼 108

蜜蘆葦
檸檬香茅鱈魚

伊朗 112

苦行僧和廚師
天堂籽軟炸節瓜花、
紅羅勒、阿拉伯香芹

以色列 116

麵條湯
葡萄柚奶昔

義大利 120

乳酪與做夢的人
金桔珠雞丁

日本 124

河豚
小扁豆鵝肝醬

科威特 128

製酒的魔鬼
威士忌燂烤鮫鰈魚，
佐高良薑醬

寮國 132

荖葉和檳榔
玫瑰果火腿酥餅

馬利 136

怪獸
芒果迷迭香煎薄餅

摩洛哥 140

乾蛋糕
蒜泥塔佐花菜醬

墨西哥 144

玉米的傳說
辣柑橙鳳梨

奈及利亞 148

搗黍稷的由來
黑橄欖綜合海鮮飯

挪威 152

有小餅乾的夜晚
香料羔羊腿

巴布亞幾 156

老芭蕉的悲歌
綠胡椒熱泡芙

祕魯 160

飢餓的人和肥美的雞
甜椒栗子燴小牛肉

波蘭 164

火腿餡
紅甜椒、大黃茴香派

葡萄牙 168

石頭湯
酸模醬海膽

俄羅斯 172

高和低
五彩心

聖露西亞 176

地獄和天堂
燴薑黃刺瓜

塞內加爾 180

產乳汁的鳥
鵪鶉丁、番紅花淡菜湯

蘇丹 184

好吃的國王
小野豬腿、風輪菜、乾
豆仁

泰國 188

大南瓜
焗烤鼠尾草沙丁魚

突尼西亞 192

長袍的盛宴
鹽漬檸檬橄欖油鮮甘貝
沙拉

越南 196

天糕和地餅
桑葚芝麻米糕

葉門 200

鍋子的故事
雙蜜酥餅



熱情款待

讓我說個安瓦貝如何熱情待客的故事給你聽。安瓦貝出身貴族家庭，擁有堅定的眼神及一身傲骨。這裡要說的是他請朋友亞庫伯來家中作客的經過。

在阿富汗，真正的男人必須具備兩種固若磐石的堅定信念：待人慷慨，熱愛馬匹。安瓦貝的駿馬跑起來迅敏如風，彷彿有用不完的精力，靜下來時卻又如獵狗般優雅。牠的馬蹄飛奔時好像會點燃腳下的礫石，而飛揚的鬃毛在荒野的藍色霧氣中，則宛若被風吹得狂亂飛舞的太陽。眾人不惜遠道而來欣賞牠。為了擁有牠，那些貴族毫不吝惜地從大衣掏出一袋袋金幣和大把大把珍珠。但安瓦貝只是微笑以對，眼神依舊堅定冷漠。這些冷冰冰的財富怎配得上他那活生生的珍寶？他的馬是無價的。但是，他的命運註定在一夕之間變得一無所有。人生有時就是如此無常。他幾乎失去所有積蓄。他曾富甲一方，如今卻窮困潦倒。他的朋友亞庫伯來探望他。馬商亞庫伯身形肥胖，言詞卻機敏謹慎，在心中暗自盤算：「安瓦貝要想回復貴族身分，就得賣掉他的愛駒。我向阿拉發誓，絕不會矇騙他。我將出個物超所值

的好價碼。如此一來，我親愛的老友便能重振他的威望，而我，則能擁有全國最俊美的賽馬。」

亞庫伯於是來到安瓦貝家。安瓦貝非常高興見到老友，邀請亞庫伯在他舒適的家裡住上幾天。愉快的三天很快就過去了。一天，熱情的主人命人為他的訪客準備一頓豐盛的大餐，有玫瑰露、鮮美的肉、珍貴的中國茶、可口的點心。這餐美味的饗宴，讓他的馬商朋友讚嘆不已。

亞庫伯說：「我的老友，你待我太好了。我從未嘗過如此豐美的晚餐。說真的，你是不是並非像人們所說的那麼糟？」

「其實我是真的窮了。」身為貴族的安瓦貝這樣回答他：「但你很清楚我的為人，我最看重的就是待客之道了。感謝上蒼讓我還有食物可以款待你。吃吧，亞庫伯，盡情暢飲吧！為了能讓你飽餐一頓，我在昨天賤賣了我最後一項珍寶。從此以後，我心愛的馬將在山上幫牠的農夫主人耕作。儘管這痛苦如此折磨人，你的友誼對我來說，仍是最珍貴的。讓我們舉杯歡度這美好時光吧！」

阿富汗

Afghanistan

Gombos et
piments farcis,
dentelles frites,
coriandre
et pistaches





秋葵辣椒鑲， 配炸茺荑末及開心果麵皮

Gombos et piments farci, dentelles frites, coriandre et pistaches

四人份食材

6個大秋葵

500克茄子

2個40克紅辣椒

20片香菜葉（茺荑）

1片蒜瓣

4湯匙橄欖油

1小把百里香

1片月桂葉

1小平匙姜黃粉

鹽及研磨胡椒

作邊飾用的麵糰

150克麵粉

70克水

10克去殼開心果

2小匙融化的黃油

4克茺荑籽

½小匙鹽花

預備一個炸鍋。

作法

邊飾麵糰

在鍋裡混勻麵粉、開心果、碾碎的茺荑籽和鹽花。

加入黃油和水。

麵糰揉10至15分鐘，使之變軟。

放置陰涼處約1小時。

削去茄子皮，切成每邊2公分的小丁。

剝去蒜的外皮，碾碎。

在鍋裡倒入橄欖油加熱，再加進蒜拌炒，但不至焦黃變色，續入百里香及月桂葉。

加入茄子、鹽及胡椒，炒5分鐘並不時翻動。

取出煮熟後的百里香及月桂葉。

將茄子舀至砧板上，用刀粗略地切幾下。

再放入鍋子，加姜黃粉調味，保持溫熱。

將半公升加了鹽的水燒開，加入秋葵煮10分鐘。再取出，把水瀝掉，並過冰水。秋葵剖半，去籽。

辣椒置於烤盤上，澆上1大匙橄欖油，放入180°C的烤箱烤12分鐘。

取出辣椒，輕輕撕下辣椒皮。

辣椒剖成兩半，去籽，和秋葵擺放在一起。

用擀麵棍將麵糰擀

薄，切成12公

分X8公分的長

方形。

將長方形的麵皮放入





喀布爾 什麼都關在籠子裡，連女人也像（她頭頂上的）小鳥兒一般。
這讓我想到要將美味鎖在用紅辣椒和綠色開心果裝飾的精緻花邊之後。

炸鍋中炸，可依炸鍋的大小兩片兩片或更多片同時炸。

炸時不斷翻動，把油澆在麵皮上，使麵皮蓬鬆脹大。

每面炸上2分鐘。

炸好的麵皮撈出瀝油，置於吸油紙上。

剝碎香菜，再加進茄子中。

將上述餡料填入秋葵和辣椒裡。

放入180°C的烤箱烤5分鐘。

將鑲餡的辣椒及秋葵分置於各自的盤中，或直接盛於大盤裡，與炸麵皮同時食用。



世上的第一餐

在四季開始更迭以前，在日子開始計數之前，在一群群人類不斷蜂擁進時光隧道前，世界之神獨自掌理著荒原、杳無人煙的森林，以及沒有捕魚人的江河。祂百無聊賴，沒人對祂說早安、晚安、謝謝，說我喜歡、我希望。一天，日正當中，祂說：「我餓了，真希望能吃上一頓有著鑲肉蔬菜佐檸檬的午餐。」

但沒有人可以為祂準備。

「這世上缺了能夠滿足我口腹之欲的人。唉！瞎想夠了，現在上工吧！」

祂起身走進林子，撿滿一整袋核桃，然後把袋子拖到湖岸邊，不遠的水面浮著一艘搖盪的獨木舟。祂把袋子丟進獨木舟，準備離岸。就在這時，祂看到一隻鱷魚在粼光閃閃的湖面上滑行，便伸出手用食指指著牠說：

「喂，聽著！」

「誰？我嗎？」笨拙的龐然大物低聲咕噥。

「過來，我需要你！」

鱷魚不由抱怨起來，卻也服從祂的命令。世界之神於是將牠綁在船頭。

「開航吧，我的子民，快點兒！」

這座湖一望無際。鱷魚用盡全力，牙和爪甚至都因此受傷流血。他們最後終於抵達目的地，而原先出發的岸邊現在只看到一片霧氣。

「停！」造物者斥喝。

祂從袋子裡取出一個核桃，在上頭親了一下，並吹了口氣。

「大地之果，變成人吧！」

祂把核桃拋向水中，那個變出的人慢慢游向陡峭的岸邊。

祂又自袋裡掏出另一個核桃。這回祂對核桃親了更久一些。

「受歡迎的果實，變成女人吧！」

祂將核桃小心放在浪頭上，變出的女人便游走了。

有多少顆核桃被丟入水中，就有多少個人出現在這世上。當袋子終於空了，祂便叫醒筋疲力竭睡著的鱷魚。他們來到岸邊，全村的人正等著祂的到來。祂在人群中緩緩前進，然後在空地上的大樹底下坐了下來，在脖子繫上餐巾。

祂十指緊扣擺在肚皮上，用高亢又尊貴的語調說：「你們給我準備了什麼午餐哪？」

「都是您想吃的，大人。這是配上了檸檬的鑲肉蔬菜。」一個女子恭敬地回答，雙手捧著熱騰騰的大盤子。

「唔，很好。我很喜歡，親愛的孩子。再來一些，夠了，謝謝。」

這時正好是中午十二點半。一個精確又值得紀念的時間。因為世上的第一餐正好在這時端上桌了。

南非

Afrique du Sud

Quenelles

de colin

au bouillon

d'herbes

