

香草雅宴

——記21世紀第一個週休日午宴

文圖 / 耕雲

21世紀第一個週休二日的星期日，那天天氣出「奇」的好起來（因為前天下著大雨），我去參加了一個「香草雅宴」，渡過了美好的週日下午。

所謂「香草雅宴」，是台南市大學路「十八巷花園」餐廳辦的香草「野餐」，整個過程是從上午11點開始，一直到下午4點左右，其流程是先喝一杯香草茶，聽「香草家族」聯盟會長尤次雄先生談「香草」及台灣何處尋香草，12點半開



「香草家族」聯盟會長尤次雄（站立）談香草



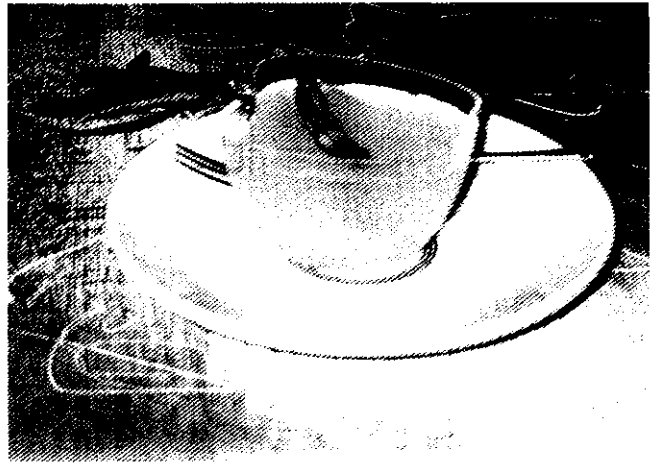
餐廳老闆簡伯諺廚師（站立）介紹香草餐做法



每人都有一棵薰衣草禮物



在屋腳下瀏覽一桌香草書刊（背面為蠟燭巧克力藝術展）



香茅草果凍

- 一 始吃香草餐，1個多小時後，再換一杯不同口味飲料，配著迷迭香等香草餅乾，此時栽培香草的何嘉祿老師開始談薰衣草的田間栽培經驗，接近3點鐘，換餐廳老闆簡伯諺廚師談今天的香草餐做法，結束前老闆送我們每人一棵薰衣草植株，此植株還裝在「十八巷花園」餐廳紀念茶杯中。

在長達5小時餐會中，除了享受到「小巷裡、庭院中、樹蔭下」野餐樂趣，在「花園」裡，我還欣賞到屋簷下的香草園圃，那裡面有薰衣草、迷迭香、紫羅蘭、玫瑰、伊蘭、香茅草、羅勒（九層塔）、百里香、香蜂草、明日葉、鼠尾草……等。

同時也有充份時間，對餐廳所佈置的蠟燭巧克力藝術展，及屋腳下那一桌香草書刊有所瀏覽，坐在位子上聽音樂吃飯喝茶時，更有閒情去讀「香草栽培與利用」，這本由台南區農改場作物改良課王仕賢博士和張元聰碩士合寫的推廣手冊，既有「香草」介紹、栽培方

法，也有香蜂草、香茅草、薰衣草、迷迭香、羅勒（九層塔）、鼠尾草等六種香草說明，最後單元還是有簡廚師設計的香草食譜。

當然尤次雄和何嘉祿兩位老師的演講也是精彩的，我聽到尤老師說香草聯盟在香草推廣方面，現在是「導入期」，也就是一切還在起步中，他希望大家能多接近「香草」，讓香草能永續經營；何嘉祿老師則希望有心栽培香草的人，要有耐心和細心，尤其不能灰心，因為剛開始種的人總要「繳學費」。

簡廚師則說如果大家對如此聚會有好風評，將來他可能會去規劃兩天一夜香草之旅，也就是讓大家有機會吃到香草餐外，還能到香草園圃實地參觀，晚上也有香草SPA。

由於這次餐會才繳5百元，是典型「俗又大碗」消費，迎著夕陽走在回家路上，總覺得今天過得好有氣質，如果下次還有機會，多參加幾次應無妨。🍷