

<<美味關係>>

图书基本信息

书名：<<美味關係>>

13位ISBN编号：9789868612235

10位ISBN编号：9868612233

出版时间：2010-10-6

出版时间：南方家園

作者：Phoebe Damrosch

页数：250

译者：楊曉芬

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;美味關係&gt;&gt;

## 前言

讓食物做夢的高級餐廳 韓良露Restaurant原意來自法文，意義是指高級的餐廳，在法文中，吃飯的場所不同的名詞來代表，從高級餐廳Restaurant外，還有大酒館Brasserie、小館Bistro等等。

高級餐廳的定義；在法文中，指的是法國大革命後，那些原本為宮廷貴族服務的大廚，在巴黎開設的高級吃飯的場所，高級餐廳不僅提供最精緻奢華的食物，也必須提供富麗堂皇的裝潢、精美昂貴的器皿、豐富專業的藏酒與侍酒，細心得體的侍者服務，總之，高級餐廳的源頭是把原本只提供給皇宮貴族的餐飲服務，轉而提供給城市（巴黎）新興的布爾喬亞上流階級。

法國的米其林三星制度，並非評選最好吃的飲食場所，而是選出要符合味覺、裝潢、器皿、藏酒、服務最美好的地方，能達到三星標準的才能稱之為高級餐廳，高級餐廳一向是法國料理大廚追求的桂冠，榮譽上身後往往也跟隨來巨大的商業利益，米其林三星高級餐廳的訂價往往是一般餐館的十幾倍，一頓飯下來至少得台幣一兩萬，如加上高級的酒，四五萬或十來萬都有可能。

高級餐廳當然代表浮華生活，但此處的Vanity Fair並非財大氣粗、沒有文化的場所，反而如英國小說家托洛普專門描述上層社會生活的小說「Vanity Fair」一樣，充滿了華麗文明的符號與信息；浮華如諺語所云：「羅馬不是一天造成的」，浮華的文明來自精心的設計與排演。

浮華或許空虛，但絕不簡單。

高級餐廳潛規則（Service Included）正是一本以生動妙趣的文筆所描寫的關於高級餐廳「per se」在紐約從籌備、訓練到開幕與獲得紐約時報四顆星好評的過程，為文者是曾擔任「per se」高級餐廳的助理侍者與領班的女士菲比·丹若許。

就跟過去十來年，美國出版界有一股可稱之為Inside Story內幕故事的寫作風潮，由曾身歷其境的作者寫出不只外行看熱鬧更必須符合內行看門道的揭開內幕的寫作，這樣的寫作改變了傳統作者Writer的定義，作者不能只具備深刻的觀察、探聽、想像、描寫的能力，還必須要有親身一手的生活經驗，像到紐約上層的富豪家庭做女傭的人才寫得出紐約上層家庭的私生活，而要描寫高級餐廳的潛規則，當然要由在這行業待過的人來寫才算數。

但並非每個有真實經驗的人都寫得出那個行業的精彩故事，從本書中，讀者會發現作者菲比·丹若許在還沒進入餐飲這一行前，原本的背景是文學，正在唸寫作訓練的她甚至還考慮過唸博士，但怕學術生活的無聊，以及想有寫作的題材才興起到高級餐廳打工以及做正職的念頭，這樣的她，其實最真實的身份反而是高級餐廳的潛侍者兼潛作者，有著收集寫作資料企圖的她，自然對一般侍者習以為常的餐飲服務文化特別敏感，才能觀察入微地寫出各種餐廳情境。

菲比·丹若許的文字具有絕佳的臨場感，讓讀者如同走進了一齣per se劇場，看其中的大廚、侍者、顧客、食評人等等集體演出一幕又一幕色聲香味俱全的戲碼，per se之所以引人矚目，當然和主廚兼老板的「法國洗衣坊」創辦人湯瑪斯凱勒有關，湯瑪斯凱勒位於那帕的餐廳屢屢被封為全美國最佳的高級餐廳，他的創法國料理影響了美國眾多的廚師，去「法國洗衣坊」得事先在半年前預約，吃他的菜絕非只為填飽肚子或貪吃美食而已，而是像觀賞一齣名角演出的歌劇般慎重，湯瑪斯凱勒的烹調把食物提升到了藝術欣賞的層次。

此外，湯瑪斯凱勒經營高級餐廳的方式，也改變了不少美國人的飲食文化態度，他以符合有機、古老品種、永續經營、在地的精神建立農牧產食物供應鏈，所創造出的生態精品系統，開啟了新飲食文化風潮。

作者菲比·丹若許很聰明也很懂得把握時機，如果她服務的餐廳不是湯瑪斯凱勒新開的餐廳，如果不是開在餐廳話題深受重視的紐約，那麼關於她擔任領班工作不到兩年的經驗報告，並不容易成為讀者一聽就有興趣的內容，因為這本書是她的處女作，讀者熟悉的不是作者本身，而是作者報導的對象，像我也是聽到這本書是關於per se和湯瑪斯凱勒就馬上想閱讀此書，但有了這些先天的優勢，也並不保證書會好看以及書會暢銷，就像食材再好，交到不懂烹調的人手中只會毀了食材，菲比·丹若許卻是懂得烹煮故事、文字的人，她證明了她是個好作者，寫出了好看、幽默、真情流露的一本書。

這本書除了用文字大煮特煮精采的食譜、菜單的美味內容外，還有菲比·丹若許自己隨著餐廳開幕到營運蒸蒸日上的羅曼史，真是飲食男女並駕齊驅，也加強了此書的吸引力，菲比·丹若許和安東尼波登撰寫的《地獄廚房》的不同也在於此，菲比·丹若許描寫的高級餐廳的天地是外場，是比較是美好

## &lt;&lt;美味關係&gt;&gt;

的，像飲食天堂的那部份，但安東尼波登做為廚師，看到的是較辛苦殘酷的內場（廚房），內外不同自然情境有別，在紐約的餐廳圈，高級餐廳的外場服務人員很風光，賺得多，又可和名人周旋，工作又不會太艱難（比起廚房的煉獄那算什麼），因此吸引了許多志在演員、畫家、音樂家、作家等等條件一流者在此暫時棲身打工，這樣的世界原本就是一齣關於浮華人生的戲，菲比·丹若許做不到兩年就辭職了，因為她已經可以寫書了，但她也不忘告訴我們不管是紐約還是世界上，其實還有另一齣平凡、平淡、平庸且不受人矚目的簡餐店那樣的人生，不知怎麼回事，她所描述的她在簡餐店吃的千篇一律的食物以及那裡的服務，卻比per se的情境更深刻地停留在我腦海中，似乎這其中有種難言的暗喻，彷彿菲比·丹若許的戀愛，或大多數的人的戀愛，或許都有一些per se高級餐廳的幻像，但婚姻卻得落實成簡餐店的規格，而大部分人的生活也都不是per se，但我們兩者都需要，per se是讓食物做夢的地方，簡餐店卻是面對現實之處。

## &lt;&lt;美味關係&gt;&gt;

## 內容概要

《美味關係：紐約四星餐廳女領班的私房密語》最重要的舞台Per Se，它的老闆號稱美國第一主廚，是國際備受推崇的明星廚師Thomas Keller，整個餐廳雖然只有15張餐桌，但從2004年營業以來卻一位難求。

丹若許就在這麼一間大有來頭的餐廳裡，開始了一場法式料理與愛恨情仇的「藝術工作」之旅。

菲比一開始便幽默為所有饕客列出十項在餐廳應有權利：1.餐廳必須重視消費者的訂位2.消費者有權利喝水3.消費者的餐點溫度必須是廚師理想中的溫度4.消費者有權使用乾淨、能夠運作的廁所5.消費者有權要求乾淨的餐具、杯子、瓷器、桌巾、桌面及餐巾6.消費者有權要求足夠的燈光仔細看菜單7.消費者有權聽得見同桌友人的談話8.消費者有權接受餐廳服務到廣告上宣稱的打烊時間9.消費者有權愛待多久就多久10.消費者有權使用鹽和胡椒一切就從菲比最崇拜的明星廚師Thomas Keller所撰的《法國洗衣坊食譜》（French Laundry Cookbook）說起，這是菲比和Per Se的第一次接觸。

醉心美食的菲比，用戲謔幽默的筆法，把餐廳裡饕客、侍應、酒侍、領班等，這舞臺上的所有角色，時而諷刺、時而幽默的寫下一個個故事，甚至自己跟酒侍的愛情故事，都展現在這個頂級餐飲的世界裡。

除了把頂級餐飲世界裡各種知識和禮儀，透過生動的故事形式呈現出來之外，更在各個章節的最後給讀者一個溫暖幽默的「提示」，提醒恣意享受美食的當下，那些常被忽略的尊重與用餐細節。

菲比更將Per Se餐廳裡的法式料理的菜單列於書中，帶領讀者一起進入擁有美酒、美饌的法式饗宴。

<<美味關係>>

作者簡介

菲比·丹若許是哥倫比亞大學巴納德學院畢業生，擁有紐約莎拉·羅倫斯學院（Sarah Lawrence College）藝術創作碩士學位。

現居紐約市且不再端盤子。

譯者簡介： 楊曉芬，一九八四年生。  
曾任職版權經紀公司，現為自由文字工作者。  
譯有小說《起司》（寶瓶）等。

<<美味關係>>

書籍目錄

外食消費者的權利前言一、正職的藝術二、情色食物三、土司上的蚊子四、失火了！  
五、四星女服務生六、法蘭克老實說七、就是這麼回事兒八、評鑑的作弄，親愛的布魯尼九、重點  
不是幾星評價十、餐廳背後的無名英雄十一、我聽見了十二、城市之愛十三、內含服務費更多餐廳  
用餐小秘訣後記：與安德烈共進晚餐Per Se菜單謝詞

<<美味關係>>

编辑推荐

堪稱2010年最有趣的「米其林三星廚房機密檔案」，作者菲比·丹若許(Phoebe Damrosch)在被紐約時報評為四星的法國餐廳Per Se，擔任領班時的親身經驗。

透過一個服務人員的角度，看盡高級餐廳微妙的潛規則，幽默詼諧，笑料百出。

紐約最著名的餐廳評級機構Zagat Survey曾經在餐點、環境和服務三方面，給予Per Se近乎滿分的評價。而菲比·丹若許就是在這家頂級餐廳裡，由一位女侍應一路做到餐廳第一個女領班(即使在紐約也是罕見)，透過菲比細膩的觀察與筆觸，洞悉顧客和服務人員間的趣事及界線。

菲比總言：「這本書不就是有關餐廳的文化嘛……」。

的確，本書如同一本廚房版的「穿著PRADA的惡魔」，走進時尚雲集且瘋狂的紐約城，看這城市裡最頂級的明星主廚Thomas Keller，如何將Per Se搖身一變，成了最受歡迎的頂級法式料理殿堂。

即使整間餐廳只有15張桌子，但從2004年營業以來卻一位難求。

本書不是奶奶在廚房裡做肉丸、印度三角餅、菜稀飯或阿根廷餃子的棕黃色調照片；也不是教科書，讀者在這本書裡找不到食譜，也學不到去骨、攤開切肉、水煮或燉煮的技巧。

本書更不是一本中規中矩的國際餐桌禮儀。

一切的故事，緣起於這位都市輕熟女的獨白日記，讀來風趣莞爾。

「如果你想要瞭解奉獻是什麼，請去看看美國人早餐裡的培根和蛋，雞是出了力，但獻身的是豬。

」本書就是關於獻身的故事，獻身給美食、給服務、給愛、給真摯完美，以及獻身成為那頭豬。

本書在2007年九月出版後，就被《紐約時報》評為「2007年值得關注的100本書」之一。

文化評論家韓良露專文推薦；台灣第一位藍帶主廚柯瑞玲專文導讀；知名作家方文山、劉軒；背包客站版主何獻瑞聯手推薦。

今秋最棒四星饗宴 帶你一窺高級餐廳裡的機密檔案。

<<美味關係>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>