第一图书网, tushu007.com

<<味人民服務>>

图书基本信息

书名：<<味人民服務>>

13位ISBN编号：9789868618138

10位ISBN编号：9868618134

出版时间：2010-8

出版时间：樂果文化

作者：林留清怡

页数：302

译者：韓良憶

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

第一图书网, tushu007.com

<<味人民服務>>

内容概要

「從小籠包體會中國美食滋味，生動披露幽默的跨文化觀察　　畢業於長春藤名校的林留自搬至中國後，發現「除了寫作，中國食物成了她第二狂愛的事物」。
然而，她的父母從台灣移民至美國，把女兒送到名校就讀，可不是為了讓她謀得「中國地位最卑微的工作——廚師」。
從進入廚藝學校學習、在麵館打工、包餃子；或兼職飲食評論家時，驚訝於餐廳老闆的公然行賄，但在品嚐生殖器官等奇特食物時卻毫無懼色……所有的滋味都在書中一一呈現；書中不僅是食譜，也寫出她所看到中國近年崛起的風貌，以及社會百態。
　　出生於芝加哥，後來隨父母遷居聖地牙哥，大學就讀哥倫比亞大學經濟系，並獲得新聞碩士。
由於父親是臺灣人，母親是廣西的外省人，小時候常回臺灣，感覺到母親的故鄉是個「禁忌」。
後來長大了，中國也開放了，就想去中國看看。
首次到中國是在她大一的時候。
當時中國的社會還很保守，她像個異類。
新聞碩士畢業後，又再想回去看看，發現中國已經在巨變中，也引發她想親身深入瞭解的興趣。
　　從2000年動身前往，她在中國住了8年，她記得父親常說的俗話「吃飯皇帝大」，以及母親教的「民以食為天」，便決定從中華美食下手。
　　林留清怡在中國為新聞周刊和紐約時報供稿，並且是知名美食評介Zagat的編輯，以及旅遊權威Frommer’s北京版的共同作者，所以得以擁有獨特的視角，來觀察中國的社會變遷。
　　她在書中寫了拜師學藝的經歷，包括廚藝學校到鄉野小館，再到大餐館，所有的滋味都在書中一一呈現；書中不僅是食譜，也寫出她所看到中國近年崛起的風貌，以及社會百態。
　　林留清怡在中國工作生活八年，終於寫成「Serve the People: A Stir-Fried Journey Through China」，以美食來詮釋中國文化的變遷，旗幟鮮明的表達「為人民服務」的美食新主張。
　　身為旅居北京的美食作家與自由新聞工作者，林留清怡擁有近距離目睹中國飲食精采場面的絕佳機會。
當她決定進入當地的烹飪學校就讀（一個沒有暖氣的學校，裡頭連個量杯也沒有），也等於親入了戰場。
在《為人民服務》中，林留以充滿懷念的筆觸、令人讀之垂涎的文字，記錄下今日中國精采的烹飪之旅——內容從她身為烹飪學校學生，到麵攤與餃子館做學徒，再到一間時髦的上海餐廳實習。
　　一路上她所邂逅的人物包括：為了掙得飯碗從其他省分湧入的窮困年輕男女；歷經數十載飢貧動亂、渴求奢侈品的城市中產階級；在廚房與其他層面教導她甚多的良師益友。
這些小人物為正歷經文化與經濟全面性轉變的現代中國，提供了令人難忘的片段縮影。
　　【名人推薦】　　★《廚房裡的人類學家》作者　莊祖宜推薦　　從廚師證照班，刀削麵館，到新派上海菜的殿堂「黃浦會」，林留清怡不只以學徒之姿帶領讀者見識中國各層級餐飲的幕後面貌，更用她華裔美籍的半個外國人眼光洞察市井百態，字裡行間流露濃濃的人情味與幽默的跨文化觀察。
　　【書評推薦】　　★《出版人週刊》、《克科斯評論》、《時人》雜誌推薦　　★二〇〇八年美食世界飲食書獎——最佳中國飲食書獎　　★《匹茲堡郵報》（Pittsburgh Post-Gazette）年度最佳二十本書之一　　★美籍華人記者林留在其融合回憶錄與食譜的迷人作品中，記錄了她在上海與北京時工作與生活的點滴。
她在北京的職業廚藝學校研習時，發現了自己對中國飲食與文化的熱情。
成長於美國、父母生於台灣的作者坦承，她於二〇〇〇年初至中國時，確實覺得與自己的文化根源有所隔閡；畢業於美國新聞學校的她，最後成為《Time Out》雜誌北京的美食編輯。
作者在旅居上海與北京期間，開始記錄她在北京華聯廚藝學校時所經歷的沮喪、但終究值得的學習過程。
在那裡她拜師於學校師傅王主任門下，這位成長於文革時期的老派師傅，傳授她切菜、採買以及如何通過烹飪考試的基本功。
　　然而，一紙單薄的文憑並無免去女性在專業廚房受到歧視，以及當地不願意聘雇外國人的窘境，

但林留還是在張大廚的麵攤為流浪民工煮食，也曾在名為「餡老滿」的熱門餃子館工作，後來又極其幸運地獲得到梁主廚的高檔餐廳旺寶俱樂部的實習機會。
林留透過敘述與她並肩工作的許多中國人的故事（還有他們的食譜），以及至河南的味精工廠或盛產稻米的廣西省的旅程，對其克服文化籓籬做了完整、生動的禮讚。
——《出版人週刊》（Publishers Weekly）　★在中國研習烹飪使得作者能夠擁抱其文化傳統。
《Time Out》雜誌北京美食特派記者林留坦承，她雙親並不認為廚子是個成功的職業。
他們從台灣移民至美國，把女兒送到長春藤名校，並不是為了讓她謀得「中國地位最卑微的工作」。
然而作者自二〇〇〇年起搬至中國追求自由記者生涯後，卻發現「除了寫作之外，中國食物成了她第二狂愛的事物。
」她進入北京中部的華聯廚藝學校學習，在那裡她勤勉聽講、恭敬服從、複製師傅的手藝，甚至還考慮像其他多數男性學員一樣，在期末考時作弊。
然而，學校的年長總管王主任卻將林留納入羽下，傳授她珍貴的傳統烹飪手藝，並且一點一滴地透露出其在文革時期所歷經的駭人過往。
作者在透過與其相遇的人們記錄中國的巨變時，始終保持極為崇敬的態度。
她在一家餐廳裡跟一名離婚女子一同包餃子，這名女子曾花了大把鈔票，透過「人蛇」安排與台灣男子結婚。
儘管身為女性與外國人，她仍成功在上海的黃埔會（Whampoa Club）謀得一職，這兒正是迷人成功的梁主廚（Jereme Leung）所服務之處，其西化的餐點表現風格與異國原料的使用，領先群倫。
做為兼職食物評論家，作者驚詫於餐廳老闆竟敢對她公然行賄，但在品嚐像是幼犬與雄性牲畜的生殖器官等奇特食物時卻毫無懼色。
除了幾則引人垂涎的食譜之外，林留還以三道「小菜」妝點其筆下平易可親的故事：參觀河南的味精工廠，去到平安（Ping'an）的稻田，以及中國四大美食發源地之一揚州（Yangzhou）。
本書得以讓人一窺快速變遷中的國家的樣貌。
——《科克斯書評》（Kirkus Reviews）　★林留為現代中國及其變化萬千的飲食廚藝做了迷人的導覽。
——《時人雜誌》（People）　★《味人民服務》逍遙自在、融合多種文化、美食家式的寫作風格，正是讀者會喜歡的。
書中充滿動人可口的敘述、真實的食譜、有趣幽默的軼事，以及一個找到人生方向並深深為其著迷的年輕女子所經歷的一切美好。
——《國際先驅論壇報》（International Herald Tribune）　★三十一歲、聰明慧黠的林留知道世人都愛好的廚子，特別是懂得滿足人們對中國文化飢渴的廚子。
——《華盛頓郵報》（Washington Post）　★千萬別錯過林留的《味人民服務》。
這部罕見的作品不僅饒富趣味，也極其動人。
——《華爾街日報》（The Wall Street Journal）　★故事有趣且特別。
——美國廣播節目(Fresh Air)　★林留帶領讀者嬉遊於中國，有點像是中國美食版的「喜福會」……一部出乎意料讓人無法釋手的作品。
——《遠東經濟評論》（Far Eastern Economic Review）　★林留是那種在敘述「麵條之美」以及「餃子的魔力」時，絲毫不會感到難堪的廚子。
從她對在中國習廚的每一頁生動敘述中，你能不斷感受到她對料理食物全神貫注的態度。
——《基督教科學箴言報》（Christian Science Monitor）　★書中充滿作者在中國的生活故事，讀來流暢有趣，讓人不忍釋手。
——《圖書館期刊》（Library Journal）　★從廚師證照班，刀削麵館，到新派上海菜的殿堂「黃浦會」，林留清怡不只以學徒之姿帶領讀者見識中國各層級餐飲的幕後面貌，更用她華裔美籍的半個外國人眼光洞察市井百態，字裡行間流露濃濃的人情味與幽默的跨文化觀察。
——莊祖宜，《廚房裡的人類學家》作者

第一图书网, tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

作者简介

林留為飲食及文化作家，並為北京廚藝學校暨餐廳「黑芝蔴廚房」所有人及創立者。
這本《味人民服務》一書，獲得諸如《紐約時報》、《時人》雜誌等眾多出版品的一致讚賞。
曾任《新聞周刊》駐上海特派員，現固定為《紐約時報》撰寫美食與藝術的文章。
她曾為《Frommer’s》寫了幾本亞洲的旅遊指南，也曾為《華爾街日報》、《Saveur》、《美食與美酒》雜誌、以及《旅遊與休閒》雜誌供稿。
北京國際慢食運動的領導人之一，並為幾個餐館獎項評選小組的評審委員，如「聖沛黎洛全球最佳五十間餐館」（San Pellegrino’s World’s 50 Best Restaurants），永利度假集團（Wynn Resorts）顧問。
她生長於南加州，擁有哥倫比亞大學都市研究學士學位以及新聞碩士學位，二〇〇〇年時領取傅爾布萊特獎學金首次去到中國。
想知道更多關於她的作品的訊息，請上jenlinliu.com與blacksesamekitchen.com網站。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

第一部：烹飪學校第一道小菜：味精，味之精華鍋塌里肌媽媽的蒸肉餅炸蝦仁魚香肉絲拔絲蘋果炒蘑菇豬肉茴香香菇餃子餃子皮羊肉南瓜餃子窩頭炸醬麵乾燒扁豆咕咾肉第二部：製麵小師傅第二道小菜：割稻辣條子(西北風味麵條)茶葉蛋拍黃瓜涼拌豆腐絲酸湯魚豬肉滷茄子滷張師傅的麵條東北大拌菜粉絲炒番茄第三部：精緻美饌第三道小菜：酒席醉雞小籠包家常豆腐紅燒肉揚州炒飯第四部：胡同烹飪第四道小菜：「最棒」的麻婆豆腐

第一图书网, tushu007.com

<<味人民服務>>

章节摘录

第一部　烹飪學校　　在烹飪學校，我學到一大堆令人咋舌的事實，好比說，吃魚頭可以修護你的腦細胞；吃辣能讓你膚色好看；最好在菜餚臨起鍋前才下味精；美國人吃麵包，所以胖，中國人吃米飯，所以瘦；你在美國當廚師三年，就可以回中國買房子。
　　我騎著自行車走在一條窄巷裡，經過一間公廁，穿過一扇大門，守門的保安臭著一張臉，來到烹飪學校。
我在移居中國第五年時，也就是二００五年十月在這兒註冊入學。
學校租用一所中學的教室講課，室內沒有暖氣，讓人越坐越冷。
其他人都習慣了公立學校不設暖氣和隔熱設施，一律穿著羽毛衣，只有我在薄外套底下打著哆嗦。
　　我的同學無精打采地坐在座位上，手裡鬆鬆地捏著一支筆，人人都是一副煩膩又冷漠的模樣。
除我以外，在座清一色是男士，年紀從二十到五十不等，多半沒讀完中學。
張老師並不介意他們在課堂上接手機，有一回我聽到有位同學在剪指甲，課堂上響起一下又一下帶有節奏的咔喳咔喳聲。
張老師講課時卻常常瞇眼看著我，他不怎麼高興我跟別人不一樣。
　　我向他提問題打斷了他，我並沒有舉手，因為這課堂上不時興這一套——學生根本就不該發問。
因此我儘量提高嗓門開口就問，「麻煩您把那個字寫清楚一點好嗎？
」我經常如此要求。
　　張老師哼了一聲，用手背抹黑板，然後用正楷重寫了那個字，粉筆發出刺耳的聲音。
　　有時，我忙著抄下張老師講的話，並未停下來提出疑問。
當我在課後溫習筆記時，發覺內容混雜了心理學和中式的陳腔濫調，好不奇異。
　　「人的味蕾受到幾個不同的因素影響，」張老師宣稱，並一一列舉：年齡、性別、職業和心態，我乖乖地寫下。
他解釋說，女人喜歡比較清淡的食物，男人偏好辛辣，女——清淡，男——辛辣，我潦草地用英文記下。
　　「如果你是在田裡幹活的農夫，常常舉重的東西，你的味蕾就跟坐辦公室的人不一樣。
」他補充說。
我一邊記下這項資訊，一邊在心裡肯定地嗯了一聲。
後來，當我重看筆記時，真懊惱自己當時沒請他就這一點多講解一番。
　　可是當我發問時，張老師總是不大高興地看我一眼，其他學生則不安地座位上動動身子，我學會跟別人一樣：聽課、點頭、抄筆記。
　　我們不在課堂上抄寫張老師的見解時，就在廚房裡。
廚房設在另一間教室，裡頭加裝了爐頭、瓦斯筒、料理檯、水槽和冰箱，教室有了這些簡單的設備，看來就像較寬敞的典型中國家庭廚房。
這廚房寬敞歸寬敞，卻不是那種你會想遊目四顧的空間，你可不想看見磁磚牆上的污垢，這牆壁八成有五年多沒擦洗過了。
我估計我們在廚房裡學些真材實料的時間，應可彌補在課堂上浪費的時間。
我從未進過中國的職業廚房，它們可是惡名昭彰的吃客禁地，這會兒我卻發覺自己置身於擺滿砧板、炒菜鍋、菜刀和瓶瓶罐罐辣油與蠔油的房間裡。
不過，我很快便發現，即便在這間廚房裡，還是有些事物學生只准看不准動手，好比說，烹飪。
　　我們並沒有動手燒菜，而是坐在擺在教室裡的一條條板凳上，觀察高師傅的一舉一動。
高師傅是位老派廚師，以前任職於一家蘇聯式的國營大飯店，國家計畫式經濟告終後，這家大飯店風光不再。
高師傅保有舊制度的遺風，燒菜仍愛按照歷久彌新的中國傳統，愛用味精與大量的大豆油。
儘管他猛加味精和大豆油——或許正因為如此——他燒的菜好吃極了。
　　我們看著高師傅燒菜，他那兩隻細瘦的臂膀不斷揮動，好像蚱蜢。
我們聽著他一邊用北京土腔嘁嘁喳喳地說明食譜，一邊寫黑板。

他將材料分為主料、配料和調料三大類；他偶爾會在主料旁寫明份量，不過一般都是憑著直覺，將材料扔進鍋裡，反正廚房裡一只量杯、一把量匙也沒有。
　　我們仔細查看他的用具，就僅有一把炒菜鍋、一塊砧板和一把刀刃八吋長、四吋高的菜刀。
有時，他會拿出一樣比較複雜的工具，好比說油炸用的網籃。
「有沒有看到這籃子和把手？
這可是一體成形，所以絕不會斷掉。
我是在六０年代買的，工廠早就關門了，如今再也沒人做這種籃子了！
」他不屑地發著牢騷，言下之意不啻在說，中國從前那一窮二白的時代比較美好。
　　高師傅在鑊前大展身手，看得我們目不轉睛，大為神往。
他把醃過米酒的里肌肉薄片排在弧形的鍋裡，用中大火加熱，不時蕩鍋讓汁液如漩渦流動，等肉的一面熟了，他舉起鍋子，好像翻煎餅似的，一個動作就把肉片統統翻了面，他重複前面的程序，蕩鍋，翻面，蕩鍋。
加了大蔥與薑調味後，這又嫩又味道十足的鍋塌里肌，展現中國菜的根本要素：首重新鮮與簡單。
　　這一天的菜色都燒好以後，我們總算可以行動了，大夥從凳上一躍而起，圍在爐台邊，手持從自家帶來的筷子，有志一同地向食物進攻。
最小盤的菜先被吃光，尤其是海鮮類的昂貴菜色，我們接著攻向熱氣最氤氳的菜，接著吃完其他的菜。
不過三分鐘，所有的菜餚一掃而空，有一堂課結束時，我好不容易打敗另外一個人，搶到最後一串炸干貝，他只拿到一根空空的竹籤，因為干貝全被我貪心地一把扯下來啦。
我早已學會，不能站在那裡等著別人把食物端給我。

媒体关注与评论

?美籍華人記者林留在其融合回憶錄與食譜的迷人作品中，記錄了她在上海與北京時工作與生活的點滴。
她在北京的職業廚藝學校研習時，發現了自己對中國飲食與文化的熱情。
成長於美國、父母生於台灣的作者坦承，她於二〇〇〇年初至中國時，確實覺得與自己的文化根源有所隔閡；畢業於美國新聞學校的她，最後成為《Time Out》雜誌北京的美食編輯。
作者在旅居上海與北京期間，開始記錄她在北京華聯廚藝學校時所經歷的沮喪、但終究值得的學習過程。
在那裡她拜師於學校師傅王主任門下，這位成長於文革時期的老派師傅，傳授她切菜、採買以及如何通過烹飪考試的基本功。
然而，一紙單薄的文憑並無免去女性在專業廚房受到歧視，以及當地不願意聘雇外國人的窘境，但林留還是在張大廚的麵攤為流浪民工煮食，也曾在名為『餡老滿』的熱門餃子館工作，後來又極其幸運地獲得到梁主廚的高檔餐廳旺寶俱樂部的實習機會。
林留透過敘述與她並肩工作的許多中國人的故事（還有他們的食譜），以及至河南的味精工廠或盛產稻米的廣西省的旅程，對其克服文化籬籬做了完整、生動的禮讚。
」　——《出版人週刊》（Publishers Weekly）　「在中國研習烹飪使得作者能夠擁抱其文化傳統。
《Time Out》雜誌北京美食特派記者林留坦承，她雙親並不認為廚子是個成功的職業。
他們從台灣移民至美國，把女兒送到長春藤名校，並不是為了讓她謀得「中國地位最卑微的工作」。
然而作者自二〇〇〇年起搬至中國追求自由記者生涯後，卻發現『除了寫作之外，中國食物成了她第二狂愛的事物。
』她進入北京中部的華聯廚藝學校學習，在那裡她勤勉聽講、恭敬服從、複製師傅的手藝，甚至還考慮像其他多數男性學員一樣，在期末考時作弊。
然而，學校的年長總管王主任卻將林留納入羽下，傳授她珍貴的傳統烹飪手藝，並且一點一滴地透露出其在文革時期所歷經的駭人過往。
作者在透過與其相遇的人們記錄中國的巨變時，始終保持極為崇敬的態度。
她在一家餐廳裡跟一名離婚女子一同包餃子，這名女子曾花了大把鈔票，透過「人蛇」安排與台灣男子結婚。
儘管身為女性與外國人，她仍成功在上海的黃埔會（Whampoa Club）謀得一職，這兒正是迷人成功的梁主廚（Jereme Leung）所服務之處，其西化的餐點表現風格與異國原料的使用，領先群倫。
做為兼職食物評論家，作者驚詫於餐廳老闆竟敢對她公然行賄，但在品嚐像是幼犬與雄性牲畜的生殖器官等奇特食物時卻毫無懼色。
除了幾則引人垂涎的食譜之外，林留還以三道『小菜』妝點其筆下平易可親的故事：參觀河南的味精工廠，去到平安（Ping'an）的稻田，以及中國四大美食發源地之一揚州（Yangzhou）。
本書得以讓人一窺快速變遷中的國家的樣貌。
」　——《科克斯書評》（Kirkus Reviews）　「林留為現代中國及其變化萬千的飲食廚藝做了迷人的導覽。
」　——《時人雜誌》（People）　「《味人民服務》逍遙自在、融合多種文化、美食家式的寫作風格，正是讀者會喜歡的。
書中充滿動人可口的敘述、真實的食譜、有趣幽默的軼事，以及一個找到人生方向並深深為其著迷的年輕女子所經歷的一切美好。
」　——《國際先驅論壇報》（International Herald Tribune）　「三十一歲、聰明慧黠的林留知道世人都愛好的廚子，特別是懂得滿足人們對中國文化飢渴的廚子。
」　——《華盛頓郵報》（Washington Post）　「千萬別錯過林留的《味人民服務》。
這部罕見的作品不僅饒富趣味，也極其動人。
」　——《華爾街日報》（The Wall Street Journal）　「故事有趣且特別。

」　　——美國廣播節目(Fresh Air)　　「林留帶領讀者嬉遊於中國，有點像是中國美食版的『喜福會』……一部出乎意料讓人無法釋手的作品。
」——《遠東經濟評論》（Far Eastern Economic Review）　　「林留是那種在敘述『麵條之美』以及『餃子的魔力』時，絲毫不會感到難堪的廚子。
從她對在中國習廚的每一頁生動敘述中，你能不斷感受到她對料理食物全神貫注的態度。
」　　——《基督教科學箴言報》（Christian Science Monitor）　　「書中充滿作者在中國的生活故事，讀來流暢有趣，讓人不忍釋手。
」　　——《圖書館期刊》（Library Journal）　　「從廚師證照班，刀削麵館，到新派上海菜的殿堂『黃浦會」，林留清怡不只以學徒之姿帶領讀者見識中國各層級餐飲的幕後面貌，更用她華裔美籍的半個外國人眼光洞察市井百態，字裡行間流露濃濃的人情味與幽默的跨文化觀察。
」　　——莊祖宜，《廚房裡的人類學家》作者

编辑推荐

◎本書榮獲　　二〇〇八年美食世界飲食書獎——最佳中國飲食書獎

第一图书网, tushu007.com

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