

教你看得懂門道 吃得出好味道 星星達人 公開米其林體驗

內行人看門道，
米其林《紅色指南》為什麼讓人著迷？
且聽詹益昌與謝忠道兩位吃遍米其林餐廳的達人，
暢談他們的星星美食體驗。

文：趙佳美 攝影：楊弘熙



1. 詹益昌是國內知名的摘「星」達人，吃遍世界米其林三星餐廳。
2. 比利時Hof van cleve的黑松露鵝胸肉，也是知名的星級餐點。
3. 詹益昌認為，跟著米其林指南走，不易踩到地雷，同時可真正享受美饌。



星星達人「詹益昌」： 米其林評鑑應來台 刺激餐飲業

內知名的摘「星」達人詹益昌醫師，去年底終於完成了他吃遍世界米其林三星一一六間餐廳的願望，說他是台灣吃過最多「星星」美食的饕客絕不為過。不過創造出這個紀錄的他，笑說這是條「不歸路」，「人家常稱我為『星星王子』，我自嘲其實是『星際戰將』。他成為三星米其林達人，可是繳了數百萬元的學費，南征北討才換得今日的成績。

他為什麼如此著迷於米

其林餐廳？詹益昌羅列出幾點米其林《紅色指南》(RedGuide) 評鑑的價值：

一、匿名評審。「因為米其林公司必須付出極高的成本，花錢請美食評審逐家去吃，我認為全世界沒有第二家美食指南能做到。」詹益昌說如此做，儘管不全然客觀，但長期樹立的美食評鑑權威，仍有一定參考性。

二、米其林評審應是世界上最痛苦的職業之一。很多人認為美食評論員是世界上最最好的職業之一，詹益昌不以為然，他以自己帶團吃美食的經驗舉例：「我常跟團員說，麵包是敵人、奶油是魔鬼、早餐的蛋是壞蛋，吃得愈多愈飽，美味的感受會跟著遞減。」在他眼中，這應該是世界上最痛苦的職業，因為除非能夠一餐比一餐精采，否則品質的樂趣會跟著下降；另外為公平起見，米其林評審還規定得獨自一個人去吃，詹益昌說，歐洲吃一餐費時三、四個小時，吃的過程很孤單，所以評審其實很不好找。

按圖索驥 不易踩地雷

三、跟著米其林、很少會踩到地雷。詹益昌以自己吃過將近「五百顆」星星為例，「我是重度使用者，使得非常廣泛，我曾參考米其林指南、組織超過一百個以上的行程，指南還是很有幫助的。」詹益昌又補充，雖然循著評鑑偶有失誤，但常常還是覺得「幸好有米其林指南」。

對於國內現在盛行的星級主廚來台客座，詹益昌認為，短期內還無法達到與國外相同的水準，因除了食材進口有困難外，引進的業者也很難將主廚「一整個團隊」運過來。他說，星級主廚雖然是焦點，但運作得很好的星級餐廳通常有「治軍嚴謹」的廚房，「除非能把整組人馬一起請過來，或是從台灣的廚房派人過去實際演練一段時間，否則可能只

是名氣大過實質。」不過，米其林評鑑逐漸為台灣人所接受，詹益昌認為起碼有兩件好事，一是提振台灣的高檔餐飲，其二是主廚地位的提升。他舉例米其林指南之所以在日本東京造成搶購現象，是因為大量的外來觀光客需要它來「指引明燈」，台灣當然也很需要，「商務人士在台灣應酬，如果花五千元享受到很滿意的一餐，當然勝過花五百元隨便解決一餐。」他認為米其林如果願意來台灣評鑑美食，屆時所推出的指南，絕對會刺激餐飲業，好餐廳可以被辨認出來，最重要的是「可以挹注觀光產業」。

「阿基師成名前，台灣消費者對主廚毫無概念，但在國外，主廚地位早被提升，星級主廚更享有崇高的地位。」他認為，廚師是整間餐廳的靈魂人物，如果吃到很滿意的料理，都應該主動給廚師鼓勵。



翡翠千層北海道鮮貝綴松露。

圖片提供/詹益昌