第一图书网, tushu007.com

<<厨房里的人类学家>>

图书基本信息

书名：<<厨房里的人类学家>>

13位ISBN编号：9787503941832

10位ISBN编号：7503941839

出版时间：2012-12

出版时间：文化艺术出版社

作者：庄祖宜

页数：257

字数：120000

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

前言

推荐序：一名台湾人类学家的香港厨房课梁文道作家，香港牛棚书院院长，电视节目主持一顿晚饭一个人花一千元港币到底是太贵还是太便宜？
这得看你是从什么角度来看这顿饭了。
假如你是一般食客，你或许会觉得这简直是穷奢极侈；但你若是一个餐饮业的行内人，你可能就会认为这一餐的取价恰到好处，甚至物超所值了。
庄祖宜就是如此一位内行人，全靠她，我才知道香港星级餐馆真是艰苦经营，在那里吃饭实在是太过“ 划算 ”。
而这位香港内行人，居然是个台湾女子。
年前我在网上偶而撞进庄祖宜的blog，看见“ 厨房里的人类学家 ”这个格名，还以为她真是一个很正经的学者，正在厨房里头做考察，把灶台当作田野。
一路看下去，才晓得她是个变节的人类学家。
庄祖宜本来也许是位有前途的学者，住在波士顿剑桥那么好的学术氛围里头不好好专心写论文，反而误堕尘网，跑去有名的剑桥厨艺学校学做菜。
而且这一去就再也回不了头，彻底陷入不见日光的炉灶生涯。
人类学原是盛产变节者的学科，因为人类学家讲究进入田野，想方设法混进研究对象，学当地人的语言，穿他们的衣服，吃他们的食物，甚至用当地人的脑子去思考去感觉。
然后他必须跳出来，回复自己的学者身分，再把之前一切体会一切经历化成研究题材。
这一跳甚是关键，有人移情移得过火，到了彼岸之后乐而忘返。
于是才有变成了北美印地安巫师的人类学家，用西西里方言在街上收保护费的人类学家。
庄祖宜有点不同；严格讲，她的经历不算是背叛人类学，因为她本来就是厨房的信徒，反过来说，学术似乎才是她人生中意外的插曲。
读她的书，你就会明白到底哪一行才是她的专业。
小时候看烹饪节目，非常不理解为什么电视里的专业厨师总是先把所有材料分门别类，放进一个个小碗小盒里头，整整齐齐；明明一般人家的厨房都不是这个样子呀。
大人们说：“ 那是演戏！
真正做菜哪有这么整洁。
”于是我也一直以为那是为了让观众看得明白，真实的厨师不可能把时间花在这些地方。
后来我才知道标准的西厨程序的确有一道必不可少的“ mise en place ”，就是在正式做菜之前，先将一切材料洗净切齐，放置在大小不同的容器之中。
也许这就是为什么很多在家做饭做得不错的业余者一旦受不住鼓动起念开了自己的餐厅，跟着才发现在家煮菜与开店营业根本是两回事，最后往往败兴而归的原因了。
虽然都是厨房，但那的确是两个不同世界的厨房。
所以我喜欢看那种近年很受欢迎的行内人自述，看那些资深大厨的不堪回忆与实习生炼狱归来的心得，它们能把我导向我所不知道的世界，打开我从未开启过的那道门；隔开用餐区与厨房的大门。
庄祖宜的书就是这类内行人的自述（也可以说是一个人类学家的田野调查笔记）。
对我来讲，它还别有一层特殊意义，那就是让我这个香港人得以窥视香港星级餐馆的内幕。
在庄祖宜的笔下，香港名店的厨房有一堆心怀梦想苦练实干的青年，例如一个背得出Nobu食谱的菲律宾人，一个把实验笔记本涂得密密麻麻的年轻糕饼师。
他们不上电视不上杂志，默默无闻，薪水低、压力大，满身伤痕满脸倦容，不知何日才能达成独当一面的愿望。
与这些人相映成趣的，是地上一大堆期限已过但又卖不完的贵价进口食材，以及被剪下扔掉的菜头菜尾。
为的就是弄出一盘我们吃来觉得还可以的菜，甚至是米其林指南上一颗星与多一颗星的差距。
可是，上得了米其林也不代表什么。
庄祖宜曾经加入一家充满热情小伙子的新餐厅，大家用心奋斗，对抗逆市危机，然后在米其林指南出

版之前的几个月关门退场；而指南上还说他们“温暖清新……每个步骤都是革新和创意之举”……庄祖宜提到的好几家餐厅，在我的印象里都是取价不菲，但水平又不至于惊天动地的所在。
不过在看完她的书之后，我总算学到了怜惜，怜惜可贵的食物，更怜惜那些耗了无数光阴在它们上头的人。
从这个角度看来，一顿千元一客的晚饭，的确不贵。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

在厨房发现广袤的田野，以食艺色香写照众生面相。

这不仅是一本记录厨艺学校和餐饮生活的书，更是一本蕴涵着人类学思想的生活小品。
让我们细听作者从学院到厨房，不求学位只求美味的田野调查与心得分享。
畅谈在美国麻州剑桥厨房学校习艺、在香港饭店餐厅实习及工作的甘苦见闻，以及对厨房百态、食材应用与当今饮食风潮的观察心得。

作者简介

庄祖宜，台湾师大英语系毕业，哥伦比亚大学人类学硕士、西雅图华盛顿大学人类学博士候选人。
2006年，她毅然决然放下博士论文，进入美国麻州剑桥厨艺学校研习烹饪。

毕业后跟随丈夫一同前往香港，在大饭店里从厨房学徒做起，工作之余经营其个人博客“厨房里的人类学家”，与众多读者分享烹饪心得和专业厨房内的所见所闻。

第一图书网, tushu007.com

<<厨房里的人类学家>>

书籍目录

推荐序｜
1.一个写手拖稿的告白｜徐仲
2.一名台湾人类学家的香港厨房课｜梁文道
3.听，台湾料理人说故事｜叶怡兰
4.学院之外：一场满溢香味的知识飨宴｜张铁志
5.大补帖｜蔡珠儿
6.谁在厨房写手记……｜黎俞君
自序｜
从学院到厨房
Ⅰ．厨艺学校
01. 第一堂课
02. 派皮大有学问
03. 干洗店里学烹饪
04. 刀工训练
05. 食鸡的文明
06. 烈酒一定要喝完
07. 屠宰课
08. 饼干的意义
09. 面包疯子
10. 三星初体验
11. 厨房里的派对
12. 道地意大利
13. 高贵的椭圆形
14. 一碗清汤
15. 厨房里流行什么？

16. 名厨的教诲
17. 中菜速成班
18. 鸭子与小老鼠
19. 毕业考
20. 小厨师戴高帽
Ⅱ．餐厅实习
01. 新手找工作
02. 从基层做起
03. 遇见Nobu
04. 开工了！

05. 完美的代价
06. 我的五星级零嘴
07. 白松露飨宴
08. 前进马来西亚
09. 豪气女大厨
10. 进入热厨
11. 粗话训练班
12. 神鬼交锋

13. 大厨的养成
14. 心血换来的晚餐
15. Beo 有机厨房
16. 哈台帮厨师
17. 开餐厅不容易！

18. 员工餐
19. 点心师傅
20. 好景不长
Ⅲ. 饮食杂文
01. 凭感觉做菜
02. 细火慢炖
03. 酱料见真章
04. Zest
05. Confit
06. 川味
07. Chili 烹饪大赛
08. 铸铁锅
09. 层次鲜明的越南小吃
10. 海上厨房游
11. 婆婆的营养主义
12. 爱莉丝的美味革命
13. 厨房里的贝多芬
14. Fusion 何去何从？

15. 米其林标准

章节摘录

插图：

媒体关注与评论

编辑推荐

《厨房里的人类学家》编辑推荐：1.近来揭露厨房秘辛及独特饮食文化的书籍虽不少，但多数来自翻译，少见国内作家书写。
2.作者虽由学院转向厨房，但其于学院中养成的学术训练和人文滋养，以及本身具备的多国生活经验，都令她得以拥有更开阔宽广的眼界与见地，建立起属于自己、属于众食客的客观角度观察厨房百态与当今的饮食风潮与文化。
3.放弃即将到手的人类学博士学位转投学习厨艺，习成并从厨房里最基础的学徒做起，作者筑梦的勇气是许多人所钦羡的，而这也是现在年轻人所缺乏的，一种对梦想的实践力。
4.入围2010台北国际书展“书展大奖”。
作家梁文道、蔡珠儿、韩良忆、叶怡兰等人满足推荐。
为读者讲述专业厨房里不为人知的秘密与乐趣。
听，台湾料理人说厨房的故事！

名人推荐

听，台湾料理人说故事叶怡兰饮食旅游作家，《Yilan美食生活玩家》网站站主平素爱读书。
也因为工作与个人喜好的缘故，所读之书里，有极高比例是饮食相关书籍。
而这其中，特别有一类书，格外吸引我的注意：那是，怀抱着强烈的个人理想与志趣，投入专业学厨以至从业之路的历程点滴记述。
我爱读这些书，除了因着字里行间所流露的对美食、对烹饪、对料理的满满热情，每每能让我深有共鸣之外；另一方面，也是因着得以借此一窥外人往往难以轻易得见的，料理职人的养成、专业厨房的真实面貌与工作流程，以及餐饮工作的严谨和艰辛。
那是，远远站在厨房外的我，一直以来，始终好奇着、尊敬着，却是此生应再难有机会亲身近距离体验领略的一面。
然遗憾的是，多年下来，这类书籍虽说读得不少，也确实不断地被书中文字与场景一次次触动；然而，却大多数来自翻译，少见国人书写之作。
读着，总觉隐隐然隔着一层。
因此，甚至有一回，在某本书中偶然读到作者的一位同学是来自台湾，竟不由自主地开始在书页里追着她的身影，只可惜这角色相较下并不常出现，读着读着，不禁有些许怅然。
我想看，我们台湾人自己的故事。
渴望知晓，在那些人人景仰的国际一流厨艺学府里，生于台湾长于台湾的厨人们，是如何一面努力追逐自己的梦想，一面在西方Fine Dining一丝不苟的淬炼与自身所属的台湾饮食文化性格间，寻觅自己的立足与思考位置。
所以，这会儿，读到庄祖宜的《厨房里的人类学家》，真有说不出的欢喜。
比起一般学厨者，祖宜的经历可说独特：在偶然契机下，决意放弃即将到手的人类学博士学位，转而进入剑桥厨艺学校修习专业厨师课程。
而《厨房里的人类学家》一书，便是她在这段学艺、以至之后的实习与工作间所记录、书写下的点滴。
全书分成三章：《厨艺学校》、《餐厅实习》与《饮食杂文》。
在我看来，祖宜虽说因着厨艺梦想的觉醒而整个转向、远离了既有的人生轨道；但我认为，之前人类学的学术训练和人文滋养，却是使得此书读来格外扣人心弦的关键。
我喜欢前两章关于厨艺学校和餐厅实习的描绘。
看似平铺直叙娓娓述说，然却一点不流于靡芜冗长记流水账，而是精准而巧妙地选择几个主题切入，从中刻画、凸显、对比出作者深深浸淫此中后，所观察并捕捉、学习到的专业厨艺训练与工作的要义与精髓。
我也喜欢最后少少惊鸿一瞥的几篇，已经略有些评论气味的文字。
专业厨师背景，使之不仅能有源有本、不流于夸夸空谈；最重要的是，先前于学院中养成的对人类、对社会、对文化的观照，以及本身所具备的多国生活经验，令祖宜得以拥有更开阔宽广的眼界与见地，遂能在东方与西方、台湾与异邦、常民饮食与Fine Dining等等不同饮食地域与层次间，不偏不倚不卑不亢地，建立起属于自己、属于亚洲人、属于台湾人的客观观看角度，以及骄傲和自信。
而这也始终是，我对近年来，越来越多有志投入或已经投入专业餐饮领域的新一代年轻厨人们，至深的期许与希望。

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