

# 《廚房裡的人類學家》

## 書籍信息

版次：1

页数：263

字数：

印刷时间：2009年03月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9789862131145

## 编辑推荐

- 1.近來揭露廚房秘辛及獨特飲食文化的書籍雖不少，但多數來自翻譯，少見國人書寫之作。這一回，聽聽來自台灣的料理人說說廚房的故事。
- 2.作者雖由學院轉向廚房，但其於學院中養成的學術訓練和人文滋養，以及本身具備的多國生活經驗，都令她得以擁有更開闊寬廣的眼界與見地，建立起屬於自己、屬於台灣人的客觀角度觀察廚房百態與當今的飲食風潮與文化。
- 3.放棄即將到手的人類學博士學位轉投學習廚藝，習成並從廚房裡\*礎的學徒做起，作者築夢的勇氣是許多人所欽羨的，而這也是現在台灣所缺乏的，一種對夢想的實踐力。

## 內容簡介

聽，台灣料理人說廚房的故事！

本書是作者從學院到廚房、不求學位只求美味的田野調查+心得分享。暢談在美國麻州劍橋廚藝學校習藝、在香港飯店餐廳實習及工作的甘苦見聞，以及對廚房百態、食材應用與當今飲食風潮的觀察心得。

1998年秋，作者第一次離家，辭去國中教職到紐約攻讀文化人類學。學院裡人人都有念不完的書與寫不完的報告，為了舒解壓力，有人跑步，有人練瑜珈，有人喝啤酒，有人上教堂，但對作者來說，沒有任何一種活動比洗菜切菜，淘米醃肉這樣熟能生巧的機械性動作更能安撫焦慮與疏解壓力。每天下課買菜做菜成為她留學生活的例行休閒。

婚後，伴隨丈夫學習的因緣，作者因著廚藝夢想的覺醒進入了劍橋廚藝學校研習專業廚師課程，自此從學院走進廚房，進入另一個截然不同的知識領域，追尋另一個夢想。

作者回憶以前每次跟人家說她是念人類學的，得到的回應往往是「好深奧哦！」口氣中夾雜著景仰、不解與同情。現在告訴人家他是個廚師，社交簡直無往不利 - - 不管是哈佛學生，家庭主婦，乾洗店老闆還是水電工人，人人都表示高度興趣與善意，會做菜忽然變成一種很炫的技能！如果他們得知作者放棄博士學位追求廚藝，幾乎大家的反應都是「好極了！」在美國，作者求新求變與追逐夢想的勇氣似乎比堅忍不拔和光宗耀祖重要。

[顯示全部信息](#)

## 作者簡介

莊祖宜

師大英語系畢業，哥倫比亞大學人類學碩士，西雅圖華盛頓大學人類學博士候選人。

曾做過歌手，國中老師，大學助教，兼職翻譯。

2006年毅然決然放下博士論文，進入美國麻州劍橋廚藝學校研習烹飪。

畢業後隨夫赴港，在大飯店裡從廚房學徒做起，工作之餘經營部落格「廚房裡的人類學家」，分享烹飪心得和專業廚房內的所見所聞。

## 目录

推薦序（依姓氏筆畫序排列）

1. 一個寫手拖稿的告白 徐仲

2. 一名台灣人類學家的香港廚房課 梁文道

3. 聽，台灣料理人說故事 葉怡蘭

4. 學院之外：一場滿溢香味的知識饗宴 張鐵志

5. 大補帖 蔡珠兒

6. 誰在廚房寫手記…… 黎俞君自序 從學院到廚房I . 廚藝學校

01. 第一堂課

02. 派皮大有學問

03. 乾洗店裡學烹飪

04. 刀工訓練

05. 食雞的文明

06. 烈酒一定要喝完

07. 屠宰課

[显示全部信息](#)

## 在线试读部分章节

港澳地區第一本《米其林餐飲指南》於2008年12月正式推出，總共28家餐廳摘星40顆（相對東京的227顆），其中四季酒店的龍景軒成為香港第一家三星餐廳，也是世界第一家三星的中式餐廳；同享三星殊榮的還有澳門葡京酒店由法國名廚Joel Robuchon 監督的Robuchon aGalera。二星餐廳共八家，包括我實習的「母校」Amber，而一星也囊括許多名人飯堂，如鏞記，利苑，福臨門等18家餐廳。

書一上市，怨聲四起，本地美食家們斥為「鬼佬評中菜，毫無代表性」。《星島日報》批評指南欠港味，表示很失望榜上竟沒有港人引以為傲的「茶餐廳」。香港號稱「美食天堂」，自尊受挫的情緒不難體會，但我想造成這種不滿很大的原因是人們對米其林的標準有太多誤解。首先，米其林的星級鑑定與一般熟悉的一至五星級酒店分等大不相同：一星級的酒店恐怕連最廉價的旅行團都不屑逗留，而一星級的米其林餐廳卻已晉身世

界級的美食殿堂，所以並不是所有不錯的餐廳小吃都應至少有一星。米其林公佈的星級差異如下：

三星：值得專程到訪（merits a special journey）。餐飲水準與裝潢和服務的品質都出類拔萃，價格不菲，通常不宜帶小孩。

二星：值得為此繞道而行（deserves a detour）。一流品質，價格不菲。

一星：如果順路不可不試（If it's on your way, you should stop）。餐飲高水準，環境舒適，可高檔可平價。

這樣聽起來恐怕還是很含糊，畢竟每個人對於「一流」，「舒適」，甚至「昂貴」或「平價」的定義都不一樣，而且很多持文化相對論的美食家會說，西方人哪裡懂得欣賞和評鑑中國菜呢？（這次十二位匿名評審員中只有兩位華人）對於這一點我有正反兩面看法。

首先，文化差異的確存在。西方評審員若對中式菜系不熟悉，評鑑菜式時難免欠缺衡量的標準（例如：這個獅子頭比一般的獅子頭好 / 差很多），對於一種菜色究竟是經典還是創意也較難判斷。另外中菜系裡有許多對軟韌彈牙口感（也就是台灣人所謂Q）的追求，這向來是西方人比較難欣賞的，所以舉凡鳳爪海蜇牛筋軟骨，甚至華人譽為頂級美食的鮑參翅肚，對許多西方饕客來說都很難理解，即便心胸開闊勇於嘗試，也不容易判斷烹飪的品質。還有中菜時常講究連皮帶骨，表示食材完整新鮮，啃咬啐吐之間另增情趣，並不表示草莽低檔，這在西式的高級餐廳裡是絕對看不到的。諸如此類的例證不勝枚舉，如果評審員因其中任何一樣差異產生偏見，都難免影響評鑑結果。

米其林總裁對於這種「文化相對論」的回應是：「好菜就是好菜，有一定的客觀標準。

法國菜不是只有法國人懂得欣賞，中國菜也不是只有中國人懂得欣賞。」

此說法當然也有它的道理在，尤其若你採用的「客觀」標準是所謂的「米其林」標準。

怎麼說呢？這很弔詭：米其林標準並不是放諸四海皆準的絕對標準，但如果四海皆使用此單一標準，最終也能達成某種角度的客觀。

[顯示全部信息](#)

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)