

# 廚房裡的人類學家



[廚房裡的人類學家 下載链接1](#)

著者:莊祖宜

出版者:大塊文化出版股份有限公司

出版时间:2009-3

装帧:平裝

isbn:9789862131145

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，有人練瑜伽，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。

2006年9月，作者開始於網上經營部落格「廚房裡的人類學家」，其實也算是作者的一卷網上田野筆記。作者回頭看一些早期的篇幅，驚訝自己當初揉個酥皮麵團也緊張兮兮，站幾個小時就喊累，才發現兩年下來自己不只廚藝精進，思考也越來越像個廚子，就是人類學家說的，已經

「土著化」了。這些筆記內容林林總總，有些談人物，有些談烹調技巧、食材特性，貫穿其間的主軸是作者從一個愛做菜的研究生變成餐廳裡專業廚師的學習過程、所思所感。在此集結成書與大家分享，希望讀者透過文字也能感受到動刀玩火、烹魚割肉的樂趣，下回上餐廳吃飯時或許能想像一下桌上的菜是怎樣一群人為你準備的。如果看了這些經驗能讓讀者們也想進廚房發揮一番，那就再好不過了。

作者介紹:

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:

[廚房裡的人類學家\\_下載鏈接1](#)

标签

美食

饮食

随笔

生活

莊祖宣

烹飪

台湾

人類學

评论

每天从健身房回家都会绕道去一下超市，不会买任何成品和零食，只是拎着一堆新鲜的瓜果蔬菜肉类牛奶回家。就像作者说的，忙一顿饭下来，紧绷的神经都舒展了。喜欢里面的几个菜谱，也抄了几条小秘方，迫不及待的想试一下。

---

睡不着的时候匆匆翻完电子版的，准备去买书。虽说书名是个噱头，不过每个留学生都是无国界厨师呀，每天下课就回家自己烧烧煮煮就是活着的希望呀！@heqizhang

---

感觉好棒！很平实，却也有人类学的思考。吃货必备吖ww

---

原来鸡蛋与肉末里的蛋白质在小火里逐渐凝固后，会在汤的表层形成一个细致的网状蛋白结构，煮开的汤水上下涡漩流动，细小的杂质到了表层遇网即沾，从内部自行过滤。

慢炖的好处是当所有材料下了锅，注入了汤水，锅盖扣上就可以摆着不管了。接下来的两三个小时随你看书、打盹、洗衣服，阵阵香气闻得受不了的时候可以跑回厨房偷喝一口汤汁，顺便检查一下火候，拿叉子戳戳肉，看看炖烂了没有。

以这本书作为2012年度阅读的结尾。全书看下来最深刻的感受是，传说中的法国大餐好装B啊……

很好玩的书。外行永远是看热闹。

中规中矩

Zest. Confit

读起来饶有兴致（看别人的追梦路总是轻松带感...）

做爱做的事的事，无论是当厨子还是当大学教授

我就爱美食类图书

一直以来，我其实听不明白我想追求的和现实往往不搭，小时如此，长大毅然，想过做厨师，做出美味的饭菜，安抚人们，想过当糕点师，想过很多，大体，我是个爱吃的人，可是传统的家庭要求我们，要得体，这样的理想似乎过于渺小，上不得台面。看了此书，有些许感想，其实，做自己也好，跟主流也罢，自己觉得幸福才最为重要，这是我今天一天的书单种最好的收获。

不错~

祖宣的身影 将厨房变成了一个游乐场 玩够了才能了解食物背后的人文

一拿起书就放不下了～

厨房里的部分真的蛮好看的。

边看边肚饿

鼻目口舌 激情燃烧 老子30也要弃文从武

什么鸡巴啊，263页除去开头结尾序之类的正文只有100页，我还以为是食谱书，没想到是学后感，滚你妈蛋

[廚房裡的人類學家 下载链接1](#)

## 书评

蛮有意思的一本书。但是其有意思的程度绝对不值这么高的评价。

老实说，我有点失望，我以为这本书至少会与人类学有关。但原来只是一个噱头！这只是一个人类学家彻彻底底转行做厨师时，其在厨师学校的所见所闻。与人类学一丁点关系都没有！要知道写得有趣的关于厨房，美食的书海...

现在根本不在饭馆吃红烧肉一类的菜,为什么?10几分钟半小时就端上来的红烧肉根本就是扯淡

书中提到的意大利客座教师亚历山卓在对待意大利面的问题上坚决不妥协,一次只出4份

面,做好就得吃,否则都不做  
包括许多的大的馆子,为了迎合顾客,先把意大利面煮好,然后拌着橄榄油放在一边...

---

因为缺乏对美食的鉴赏力, 所以咱家对这本书基本无感。观感上, 图文并茂, 是本有趣的书。技术上有点小纰漏, 比如某些台译, 转换字体的时候没有一并加以编辑, 印象深刻的是马克斯与马克思, 还有“大溪地”, 大陆好像惯称“塔希提”吧。此外, 作为一位乐于讨论“真正的左派”的读...

---

写吃的作家会有多么的受欢迎, 这大概和人们爱吃的程度相等, 当然, 还和人们对自己健康关心的程度相等。  
某天, 老爸突然向我宣布, 他的新偶像是一个食评专栏女作家, 他甚至说他喜欢她的电视节目。他的意思是警示: 做女生不但要学会做饭, 还要出门到餐厅知道怎么点...

---

刚刚看完了这本书, 她给我展现了一个新奇的世界, 一个我比较陌生的世界。本文是由台湾的一个人类学家, 放弃博士学位, 转而追求她一直热爱的做菜。在读博士期间, 她经常在宿舍厨房煎, 炸, 炒, 喜欢食材在锅里慢慢起化学反应, 变成美味的食物, 非常享受这样的感觉。就像她说...

---

这是吝啬买书的我极罕见买的一本“杂书”。当在我看得津津有味时, 老妈不解为何我这个本应该多做“正经事”的年纪却在看这种应该在退休了才来翻阅评赏的书。我想说, 首先一个即将拿到人类学博士学位而毅然决然地踏入神秘, 圣神的厨房殿堂, 从零开始, 从学生开始, 从学徒开始的...

---

读起来很轻松, 作为消遣读物还可以, 但实在没有多少“人类学”, 不过是一位“人类学家”(如果你愿意这么称呼她的话)在厨房。  
这也有点儿象现在不少学者(包括人类学家)流行的一种做法, 去一个地方, 就写一本所谓的著作, 其实也不过就是一个普通人的普通游记而已, 哪里谈得...

---

我也很喜欢这本书, 因此看得比较认真。看到184页时, 却发现断句。不知还有什么人看出来了。我到光合作用去询问退换问题, 店员说没有一人来找过。是我认真, 还是?

---

写论文脑子枯竭的时候翻出这本书, 不由得让我精神一振。

庄祖宜是个人类学博士，算的上是我的同门师姐，只不过她半路变节了。人类学，用道长的话来说，是个盛产变节者的学科，因为人类学家讲究进入田野，想方法混进研究对象，学当地人的语言，穿他们的衣服，吃他们的食物，甚...

---

看这本书，对于我来说是一种自我反省，去看一看这个世界、去尝一尝这个世界的细节，以及如何把这些都用多通感的文字来表达。一、前言篇 1、做自己喜欢的！“这和写博士论文时的我差别多大啊！几个月前我埋首与论文搏斗，呕心沥血口干舌燥，几乎每写一个句子必须喝一杯水...

---

蛮做作的一本书。

《厨房里的人类学家》：与人类学家是完全没有关系，把作者人类学家的身份隐去，对本书丝毫没有影响，在我看来不过是一个有点钱的小资女人突然对厨房有了三分钟热度的兴趣，报了一个厨艺班，跟着一个老外丈夫去了些地方，靠着人脉关系进了一流的厨房实习了一段...

---

一个女人放弃自己熟悉的学业，转战只是自己感兴趣却没有任何经验的厨房。这种勇气这种毅力，我想从来就是常人不会有吧！更何况厨房向来都是男人的世界，粗话、体力活到处都是。一般人在生存的沼泽中不断翻腾再翻腾，翻腾到了一天没有了激情，乖乖学会了“循规蹈矩”，...

---

乍一看，《厨房里的人类学家》并不能算是人类学著作，因为作者庄祖宜的主要身份是厨师，本书不过是记录学厨的经历和成为厨师的感悟，这一切都源自她在美国留学时爱上了做菜。书名中之所以有“人类学家”四字，只是因为作者读过人类学博士（甚至没有拿到博士学位）。可是仔细品...

---

在当当下单之前犹豫再三，腰封上各色人等的推荐让人望而却步，真没想到竟是这样一本轻松有趣的好书。

晚上在沙发上一口气读完，回味再三，每个故事都像一道好菜，散发着浓郁的香味，没有一颗热爱美食、热爱生活的心，写不出这样的文字。此外，庄小姐本人长相甜...

---

因为要学做菜 约了一个西餐厨师来家里教我 他第一次见面的时候送了这本书给我  
我放在一旁很久 有天在家休养 躺在床上翻看一发不可收拾！轻松 贴切  
有趣的字里行间把西餐和法国人对事物的严格真真实实的带你看了一番  
彻底改变了我对食材的处理方法 我开始学着切洋葱丁 试着改...

2013年第二版 p.30, “部博客”应为“博客” p.104, “彩用”应为“采用”  
p.153, “彩用”应为“采用” p.243, “切、面条”应为“、切面条”  
p.244, “詹姆·斯毕尔德奖”应为“詹姆斯·毕尔德奖”

-----  
我还在回想我到底是怎么开始看这本书的，用了两个下午的时间靠在电脑跟前看完了粗糙的PDF繁体字电子版。

啊，好像最一开始是刷微博的时候看到MOOC学院介绍coursera正在开一门课The Science of Gastronomy，我就好奇点了进去研究了一下教学大纲觉得十分不错！顺手看了果壳小组里...

-----  
看《厨房里的人类学家》缘起于在优酷看到庄相宜教煮红酒炖牛肉的视频，她将茱莉亚的名菜红酒炖牛肉化繁为简，省去了前一天要腌制，放入烤箱等等复杂又可望不可即的步骤。先煎后炖，煮出来也十分美味，当然，我是按照茱莉亚的食谱放了培根的！  
如果你当《厨房里的人类学家...

[廚房裡的人類學家 下載链接1](#)