

《廚房裡的人類學家》（2018新版）

推薦人：藝能科 韓京倫老師

出版社：新經典文化

作者：莊祖宜

出版年：2018/03/07

ISBN : 9789865824969



(圖書館藏索書號 427.07/4433)



(2018 新版)

內容簡介：

作者莊祖宜赴美攻讀人類學，求學期間藉著剝豆燉肉紓解了課業緊張，帶來真切的滿足感，後來更在博士論文苦無進展時，住家附近的廚藝學校，點燃她內心烹飪火苗，放下苦讀八年的學位，縱身投入專業廚藝。

書內分為三個部分，第一部分是廚藝學校，第二部分是畢業後在香港餐廳實習的經歷，第三部分是關於生活飲食的隨筆。

進入廚藝學校後，莊祖宜發覺：原來廚房就是她在人類學中不斷找尋的那片田野！於是以部落格「廚房裡的人類學家」作為田野筆記，點滴記下「小



從第一堂的基礎蛋料理，到刀工屠宰、點心派皮，她以初生之犢的熱情，記錄廚藝學校的學廚歷程、與師長同學的互動百態，之後又以小學徒視角，記述在米其林二星餐廳 Amber 摘葉切菜的苦力勞動中，味覺擴張、眼界全開的新鮮經歷，並親身見證地中海式餐廳 Bio 的開幕到歇業，間或穿插與名廚派翠夏、麥克·瑞德的幫廚經驗，還有與湯瑪斯·凱勒、Nobu 等偶像面對面的精彩時刻，筆鋒幽默真誠，又有深刻見地，讓廚藝外行人讀來趣味橫生，又得以一窺專業廚房祕辛趣聞，門道中人也能從中領略訣竅心法，藉她的經驗得到鼓舞。

推薦者的話：

「當你一直卡在某個地方，會忘了外面的世界很大……」我羨慕作者選擇放下卻不代表棄守，讓跨領域經驗層層相疊，成就了料理高度和全新視野。飲食帶給我們的快樂、滿足與自我實現，是不證自明的成就感，世俗疑問是如此不需夸夸解釋。心裡如果沒有愛著什麼，做出來的菜是寂寞的，看著這本書，看著作者紀錄烹飪的熱情，我總覺得那些習慣認為廚房事務簡單的人們，是如此的可惜，因為家常如蛋炒飯，出於不同人之手，都因人生閱歷，都因烹飪的目的，有不同的風情，端看你帶著什麼心情感受，人說「內心愈豐富，做出來的菜就愈有滋味。」我心有感焉。



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。三十出頭放棄博士學位，進入麻州劍橋廚藝學校，歷經香港星級餐廳實習，並以部落格「廚房裡的人類學家」記錄學廚生活，移居上海期間更錄製一系列烹飪教學視頻，示範做菜技巧。著有《廚房裡的人類學家》、《其實大家都想做菜》、《簡單·豐盛·美好》。婚後隨外交官夫婿四海為家，隨遇而安的性格孕育獨特飲食見解，以飽覽群書，吃遍四方，並認真思考一切與飲食有關的課題為人生志業。

「廚房裡的人類學家」系列烹飪教學視頻請見個人網站：www.chuangtzui.com

參考資料：

✳ 博客來 <https://www.books.com.tw/products/0010780585>

延伸閱讀：

♥ 《簡單·豐盛·美好：祖宜的中西家常菜》

作者：莊祖宜

出版社：新經典文化

ISBN：9789865824440



♥ 《食味人生：聽見料理的心聲》

作者：Beaver 汪治惠

出版社：時報出版

ISBN：9789571352121

圖書館藏索書號：427.07/3135

