

ANTHROPOLOGIST
IN THE
KITCHEN

2009/03/14 19:17

Order No. : 1

Order Emp. : Man

Guest : 2

HOLD

1 Lamb Ala Carte S1
1 Medium Well S2
1 Salmon Ala Carte

厨房
里的人
类学家

庄祖宜

在厨房发现广袤的田野，以食艺色香写照众生相，
这不仅是一本记录厨艺学校和餐饮的书，
更是一本蕴含着人类学思想的生活小品。

文化艺术出版社
Culture and Art Press

图书在版编目（C I P）数据

厨房里的人类学家 / 庄祖宜著. -- 北京: 文化艺术出版社,
2010. 1

ISBN 978-7-5039-4183-2

I. 厨… II. 庄… III. 随笔—作品集—中国—当代 IV. I267. 1

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第000278号

厨房里的人类学家

作 者	庄祖宜
责任编辑	王 红
封面设计	弘文馆·闫薇薇
出版发行	文化艺术出版社
地 址	北京市朝阳区惠新北里甲1号 100029
网 址	www.whyscbs.com
电子邮箱	whysbook@263.net
电 话	(010) 64813345 64813346 (总编室) (010) 64813384 64813385 (发行部)
经 销	新华书店
印 刷	小森印刷(北京)有限公司
版 次	2013年1月第2版 2013年1月第1次印刷
开 本	720×1000毫米 1/16
印 张	17
字 数	100千字
书 号	ISBN 978-7-5039-4183-2
定 价	38.00元

版权所有 侵权必究

ANTHROPOLOGIST
IN THE
KITCHEN

2009/03/14 19:17
Order No. : 1
Order Emp. : Man
Guest : 2

HOLD

=====

1 Lamb Ala Carte	S1
1 Medium Well	
1 Salmon Ala Carte	S2

厨房里的
人类学家

庄祖宜

文化艺术出版社
Culture and Art Publishing House

推荐序 1

一个写手拖稿的告白

.....

徐仲

营养师，意大利慢食组织创立之美食科技大学 (University of Gastronomic Science) 硕士，
业余专研台湾及意大利食材

.....

“哈喽！有专心写稿吗？几时可交？”夜里，MSN 上传来杂志编辑的“亲切关怀”。

理论上，我是个笃信世界和平的柔顺写手，每次遇到这类询问，不管当时正在剪指甲或是喝咖啡，答案一定是：“有的，编辑大人您放心，我的生活很简单，如果不是在写稿，就是正在思考如何写稿。准时把稿子交给您，是我的人生目标。”

至于信与不信，那是编辑的智商或修养问题，至少多年来我们相安无事。

然而，今天的我却一反常态，说出了戳破和平表象的内幕：“别吵，我正在读祖宜写的《厨房里的人类学家》，实在太好看了。”

“……《厨房里的人类学家》？你最好给个解释，不然你就会成为‘刑场里的拖稿作家’！”

“啧！别这么说，这篇文章写得棒极了，可以说是一本勇于逐梦的故事，这正是现在台湾所缺乏的，一种对梦想的实践力，看了之后呀，让人……唉，算了，对于没读过的你，我只能套一句徐志摩的话：‘不说也罢，说来你们也是不信的。’”

我在计算机前摇头晃脑炫耀一番，能够读到一本好书，就如同品尝了一瓶年分恰巧的老酒，或是啜饮一杯特选的庄园豆咖啡，那种可以拍击着桌子的韵味儿，让人忍不住将文章读了一遍又一遍，在字里行间比对过往的经验，又或是体会自己曾经向往的梦想。

这么说吧，我也曾经梦想过，能够左手锅右手铲，烹煮出让人惊艳的料理，征服一群歪嘴的饕家。然而经过多年，没进过餐厅的内场（厨房），外场倒是经常光顾（吃吃喝喝）。看到祖宜在准备博士论文时（通常指快拿到博士了），毅然舍弃学位，进入厨艺学校，由零开始再次出发。我发觉所谓的“舍得、舍得，有舍才有得”这句话，在她身上显出最好的例证。

随着她的笔锋，我仿佛再次经历由学子到体认社会的过程，看着厨艺学校如何将厨艺规格化，瞧着工作时的辛酸与成就，分享着对于餐饮界的种种看法，一连串的经历在妙趣的笔法中，井然有序地一一到来。借由这本书，仿佛我也参与了她的经历，体会了下厨的愉悦感。

最令我回味的部分，不在于那一篇篇美味可口的菜肴描述，而是在她以人类学者的基础素养，透过食欲的前后端生态，描述出的种种社会现象。比如《食鸡的文

明》这篇，讨论到的鸡只品种问题，勾勒出一个过度强调“速率”的社会隐忧。在《中菜速成班》这篇，点出亚洲餐饮缺乏有制度的教学包装，这是餐饮人员可开发的未来市场。在《婆婆的营养主义》一文中，瞧出现代饮食教育的盲点。在《米其林标准》中，客观地解读传统饮食文化在全球化时代，尝试与国际接轨的优劣得失。

我常说，一位主厨之所以让人尊敬，不在于媒体曝光率或是菜肴的美味，而是他是否能将自身的思想表现在料理上。就我来看，祖宜这本书不仅仅记录着厨艺学校和餐饮生活，而是一本蕴涵着人类学思想的生活小品，一本重新取回人生发球权的记述。

“喔！被你讲成这样，不读都说不过去了。这样吧，明天把书拿给我，你继续赶稿，后天晚上如果交不出稿，这本书就没收，如何？”编辑的MSN传来这段话。

“……欢迎使用离线讯息功能。”我打上这几行字，关上计算机，轻啜一口宜兰茶农给的金萱，继续翻开看一半的*Confit*篇，思考改天是否可以如法料理苗栗苑里农家的禾鸭。

夜半捧读，回味再三。

推荐序2

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。年前我在网上偶然撞进庄祖宜的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受。然后他必须跳出来，回复自己的学者身份，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第安巫师的人类学家，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餐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行内人的自述（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。

推荐序3

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，在那些人人都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。

推荐序4

学院之外：一场满溢香味的知识飨宴

.....

张铁志

文化与政治评论者

.....

雪的味道。

我记得那个大雪的冬日，我和友人去祖宜在波士顿的家吃饭。我不会忘记他们那个“宽敞明亮的老厨房”，更不会忘记当我们看到桌上呈现的每一道菜，以及吃到肚中之后，那一声声赞叹与惊呼。然后，我们带着饱足的幸福，举步维艰地踏着深深的积雪离去。

然而，那样的深雪，祖宜走过多少次啊。从他们家到她的烹饪学校，距离虽然不远，却是一条多么不简单的道路。

我和祖宜是在美国一场关于台湾研究的学术研讨会上认识的。当时我是政治学博士生，她是人类学博士生。那时，我就知道她除了学术外，还有另一个专长：歌唱。我甚至在很久以前就看过她在敦南诚品人行道上的演出。她有着极为动人的美丽歌声。

之后，我才知道她有另一个兴趣与专长：烹饪。

除了聊音乐外，我们都有一些共同的关怀，或者说共同的焦虑——这也是许多博士生所共有的——就是是否要以学术作为下半生的志业。

因为对于知识有着高度的景仰，并且相信知识可以帮我们解答认识世界的许多谜团，所以我们选择了攻读博士，准备进入学术领域这个知识世界的最高殿堂。但是我们也在漫长的攻读过程中，逐渐发现学术之梦一点一点地崩塌。每个人的幻灭有不同原因。有的人发现学术导致行动的无能、知识的异化或想象力的剥夺，有的人是因为发展出第二兴趣、专长，当然也有人是遇到了各种人生瓶颈。这个路程确实是“行路难”，如作家柯裕棻在她描述留学过程的经典文章中所说：

大部分人，或大部分人身边的亲友，都会跟苦主说：已经念到这个地步了，千万不要放弃，要继续往前走。

于是我们继续迎着风雪踽踽前行。

然而，祖宜何其有勇气，放弃已经走这么远的学术之路，而毅然朝向另一个梦想追寻。那是许多人所钦羨的勇敢；当然，她也何其有幸，有家人的鼓励与支持。

但她并没有放弃对世界的好奇，与对知识的追寻。从学院转进到厨房，那又何尝不是另一个广阔的知识世界呢？原本我的这篇文章想取名为《从书房到厨房》，但

转念一想，看她如此用功地去捧读各种食谱和饮食文化的书籍，如此认真地以人类学训练考察食物与文化的关系，书写厨艺养成过程的笔记，祖宜的厨房和书房不是早已合而为一了吗？

祖宜或许没有走进经院，踏上学术之路。但是当她在厨房煎煮炒炸，并且用笔写下对厨房人生的体验与思考时，她已经为我们打开一道新的知识视野，建立一个最生动有趣且香味四溢的文化人类学。

谁说知识生产只能在学院，而不能在厨房中？

推荐序5

大补帖

.....

蔡珠儿

作家

.....

有些事，咫尺就是天涯，譬如厨艺票友和专业厨师，二者之间的差距，有如三万英尺下的马里亚纳海沟，暗涌凶险深不见底。我们这些贪吃好煮，却又贪生怕死之徒，由于深明此理，早就明哲保身，只敢在家雕虫切瓜，抛锅耍铲，做做食神的白日梦，绝不敢妄想下海，跨越雷池半步。

好了，这个庄祖宜，还是个准博士，竟敢把玩票当成志业，毅然丢下论文，投笔从刀，弃键盘上砧板，就这么纵身一跃，跳入海沟。那底下，听说是通到地狱耶，高压罩顶，冰火伺候，要熬过铜人阵，杀出木人巷，这个不知险恶的学院派女生，要怎么破阵闯关啊？

我最佩服这种怪咖，当初在网上看到庄祖宜的部落格，已经惊喜莫名，啧啧称奇，换句流行话，就是O形嘴啦。现在，这本书由虚而实，结集问世，让我读得津津有味，O形嘴就更合不拢了：除了惊奇赞叹，垂涎神往，而且莞尔会心，笑口不断。

只见她穿上格子裤，到厨艺少林拜师学武，淬炼割烹，磨砺甜咸，舞刀弄叉练出一身功夫，好不容易出师下山，却只能从低做起，在厨房角落切块拣菜，挨热受冻胼手胝足，做到天昏地暗浑身酸痛，还是无薪白干的实习学徒。

如果你以为，这是个菜鸟厨师的奋斗史，炼狱厨房的血泪实录，那就太小看她了。庄祖宜潜入海沟，虽也挂彩带疤，却是履险如夷，穿花拂柳，身手轻盈，带回琳琅闪亮的龙宫宝藏，除了生动详尽的学厨经历，还有丰富的食味，精湛的心法，以及深刻的观点见地。更重要的是，她真诚又有趣。

厨师现身说法，爆料揭秘细数心声，远有安东尼·波登的《厨房机密档案》。外行人入厨学艺，弄得五痨七伤体无完肤，终于取经成功修得正果，近有比尔·布福特的《炼狱厨房食习日记》。庄祖宜的资历火候，虽然不能和这两人相比，然其幽默知性的女性书写，非但毫不失色，还更清新动人。男人哪，说起厨艺，还是摩拳擦掌，斗志坚强，放不下技术本位和专业主义，不像庄祖宜，无欲则刚随兴挥洒，可以边煮边玩，搞出什么“川墨 fusion 版美国辣豆瓣”。

此书美饌纷陈，香馥四溢，门道诀窍俯拾皆是，绝对是厨艺票友的大补帖，让人看得心动手痒，然而最可贵的，我以为并非食物的秘技或滋味，而是浓郁的人味。

庄祖宜不愧是人类学家，在厨房也能找到广袤的田野，她好奇热心，每事必问，从厨校的老师同学，明星大厨，餐厅同事，厨房阶级，到游轮上的蔬果雕刻师，她随意访谈，写照出这行的众生相，让我们除了食艺色香，还感受到深切的情味。说到底，食物是关于人的，知道是谁做，由谁吃，“怎么做”才有意义啊。