

<<其实，大家都想做菜>>

图书基本信息

书名：<<其实，大家都想做菜>>

13位ISBN编号：9787108043269

10位ISBN编号：7108043262

出版时间：2013-3

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：庄祖宜

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>

<<其实，大家都想做菜>>

前言

好味梦幻体 蔡珠儿 冬风呼呼，寒雨簌簌，晚上收到电子档书稿，本想随意翻翻，先看个目录梗概，可是那字好像有黏性，一页又一页，沾着食指怎也放不下，就这么一篇篇看下去，愈读愈high。终于忍不住，愤然拍案而起，推开电脑跑到厨房——肚子饿，手更痒，非得去做个菜疗饥止痒。冰箱正好有一袋小薯仔，于是切葱热锅，做起书里的“宁波式葱烧洋芋”。

小薯煮软了，压扁煎黄，仅以油盐葱花调味，简单到晕，却又酥香甜糯，暖胃贴心，好吃到不行。寒夜深深，这玲珑粉润的小东西，让我振奋抖擞，元气淋漓，十良不得再去煮蛋、烤鸡、蒸刈包、打美乃滋，一道道操作演练，琢磨个中的小贴士窍门。

好书就有这魔力，能挑动神经，激发热情，有如火花引燃油田，奔放流窜不可收拾。

三年前，庄祖宜出了第一本书《厨房里的人类学家》，写自己变节叛逃，投笔从刀，放弃博士改做厨师的经历。

初试啼声，就一鸣惊人，轰动武林，风靡饮食界和文化圈，网民书迷脸友粉丝，纷纷闻香而来，拜倒在她的锅旁砧边(我也是个哩)。

大家都拭目翘首，不知道接下来，这个身手不凡的新人，会使出什么拳脚功夫？

也有人等着看好戏：半自传的可口故事讲完了，还有啥花招？

三年后，终于盼到她的第二本书，果然没白等，这书饱满有料，功力火候更上层楼，让我读得津津有味，欣羨不已，口水差点淹了电脑。

对呀对呀，就是这样，这就是我理想中的饮食文字，有料，有趣，有味，有人，而且有观点，这正是“食物书写”(food writing)的梦幻文体啊。

怎样单面煎鱼？

四季豆如何青脆？

五分钟可以做面包？

洗碗机能煮出溏心蛋？

盐渍瘦肉就不干涩？

烤鸡用大火还是中火？

甩锅子是耍噱头吗？

“梅纳反应”为何美味？

此书清晰晓畅，深入浅出，一招招娓娓道来，拆解演绎基本功，带出“技术上很关键，但一般食谱顶多随笔带过的小细节”，并且画龙点睛，阐释原理细说因由，让人不仅知其然，且知其所以然，以后才能触类旁通，举一反三。

大家都相信，厨师一定有秘诀，什么独门配方、神奇酱汁，或者阿嬷姨婆传下来的食谱，实则说穿了，绝活秘方不过是基本功，日夜操练熟能生巧，自能抓到关键找出窍门，进而衍生新创。

鬼佬不也说，“魔鬼就在细节里”(The devil is in the details)。

然而，一般食谱不知因为懒惰、无知还是藏私，只是浮泛掠过，极少提点关键技法，遑论阐释原理，此书拳拳到肉，切中要害重点，令人获益良多，我这老厨娘就学到不少哩。

除了扎实有料的食谱，这本书也是好看报道、深刻的观察和评论。

湾仔街市风情，纽约刈包风云，俄勒IX3的路边摊，东港的黑鲔鱼，上海的生煎馒头，饮食如棱镜，折射映照文化与价值观。

现在流行家常菜？

厨房闹起科学革命？

分子料理在搞什么鬼？

台菜有什么竞争力？

香菜的气味，饮料的价值，原来都有深重的文化差异？

M形和n形社会，哪个才是美食天堂？

祖宜懂行，餐饮界的现象与潮流，轶闻或争论，经她一说，就眉清目楚，引人入胜。

而最精彩的，当然是高手过招，看她跟名厨切磋论剑。

<<其实，大家都想做菜>>

台中的“盐之华”，香港的“桃花源”，用功的女厨师Dana，“分子厨艺”的理论大师埃尔韦·蒂斯(Herve This)，还有——哎呀，我又要流口水了——西班牙厨神阿德利亚(Ferran Adrila)。祖宜的第一手报道，非但难得，而且大叩大鸣，火花四溅，生动又有深度，内行人看出门道，外行人看着也鲜辣热闹。

祖宜叛逃学院，投奔厨界，在新田野安身立命，岂只“土著化”，简直“阿凡达”了。但她其实不是变节，而是跨界，成为永远的“无间道”，刀笔并用，两手开弓，既是热切主观的土著报道人，也是冷眼客观的人类学家，她出入不同体系，穿梭多重的文化系统，采撷来精彩好料，以学院的思路和眼光，把专业的现象和潜规则，转译为常民语言。

她客气，说自己只是“专业厨界和社会大众的中介桥梁”，但这中介转译，可不只是掇客经纪，很考见识功力，我以为书中有不少篇章，近乎人类学大师格尔茨(Clifford Geertz)提出的“深度描述”(thick description)，细密厚实，有深入独到的观点。

而这观点，与文化脉络密不可分，再套用格尔茨的话，就是要具备“当地知识”(local knowledge)。祖宜出身常春藤，又学西厨，旅居海外，却不轻华重洋，绝非“丈八灯台，照远不照近”，反而返思观照，经常从近取譬，在自身文化汲取灵感，交涉对话，融会贯通。

你看，她比较纽约的“pork-belly bun”和台式刈包，又和Dana研究，如何把蚵仔面线做成西式前菜，创意妙想无穷。

当地知识，更是在地的食风食材，祖宜善于采集和尝试，广征博引，取精用宏，总能找到好东西，是个身体力行的“土食爱好者”(locavore)，于我心有戚戚焉。

她在香港学煲汤，去了上海做菜饭，田野采集广泛不拘，那道宁波锅烧洋芋，就是她跟家里“阿姨”学来的。

祖宜此书，除了写得有味有料，“该脆的脆，该浓的浓，该烫口的热乎乎”，丰富了食物书写的范式，宏观来看，也很有社会意义。

这些年来，食物书写大行其道，几近泛滥成灾，书市固然汗牛充栋，短信微博脸书，更满布粥点面饭，弹牙之声不绝于耳。

吃喝嘛，谁不会？

阿猫阿狗都能说上一嘴，众声喧哗，零敲散打，饮馔之道遂琐碎割裂，断简残篇，只见粗识皮毛的达人(例如我啦)，难有博雅多学，广深兼备，像祖宜这样的通才。

另一方面，厨艺渐成表演和奇观(spectacle)，有如新型的马戏团，耍宝炫技，言不及义，常人不是轻忽，就是望而生畏，难以领会认同。

烹饪被琐碎化和娱乐化，和一般人的距离愈来愈远。

这本书以清浅之笔，写深度之艺，让人读了心动手痒，跃跃欲试，想必能激起很多人下厨，动口说菜，不如动手做菜。

在这总是不景气，食物又老出问题的年代，自己做菜，不但雅洁爽口，更加卫生健康，经济合宜，而且是种自救行动，从食物学习生活技能，了解人类和风土的深密关系。

我有幸为此书作序，自觉揩油沾光，更有幸的是，我几次吃过祖宜烧的菜，亲炙她的灶下风采。在香港，她烤了“嘉美鸡”、自己去骨的小羊腿；在上海，她做了南瓜小面团(gnocchi)、云南牛肝菌鸡卷，配上浦东来的有机菜。

她穿花拂柳，有西厨的细密严谨，又有中厨的挥洒随心，最重要的是，她的菜就像她的文章，底蕴是浓郁的热情。

吃人的嘴软，何况美味难忘，这是我偏心，却也是亲身见证。

<<其实，大家都想做菜>>

内容概要

炉灶间调和东西食艺，厨房里的人类学家为你呈现别具一格的饮馔观点与巧手菜色！

出于一股“有如火花引燃油田，奔放流窜不可收拾”的澎湃热情，庄祖宜从学术殿堂奔向厨房，投笔从刀，放弃博士改当厨师，摇身变为“厨房里的人类学家”，风靡了饮食界和文化圈。

做菜的最大乐趣在于“分享”，此书即是作者厨艺心得与饮馔乐趣集大成的极致分享：既有扎实有料的食谱，也有孕育美味、生儿育女的身体领悟；既有餐饮界趣闻轶事，也有潮流趋势的前沿报导，更不乏深刻的饮食文化观察与思索。

<<其实，大家都想做菜>>

作者简介

庄祖宜，师大英语系毕业，哥伦比亚大学人类学硕士，两雅图华盛顿大学人类学博士候选人。钻研人类学多年，自觉难以突破，又发现菜倒是愈做愈好，于是在2006年放下博士论文，申请进入美国麻省剑桥厨艺学校，学习专业烹饪课程。2007年随夫履新香港，应征进入大饭店从厨房学徒做起，并开始经营博客“厨房里的人类学家”，分享烹饪心得与专业厨房内的所见所闻。2010年再随夫寓居上海，育有两子述海、述亚。崭新的生命历程激发出更多丰美的饮食文学篇章。

<<其实，大家都想做菜>>

书籍目录

<<其实，大家都想做菜>>

章节摘录

<<其实，大家都想做菜>>

媒体关注与评论

这就是我理想中的饮食文字，有料、有趣、有味、有人，而且有观点。
正是食物书写的梦幻文体！

——名作家兼资深厨娘蔡珠儿 特别爱读祖宜有关做菜的书写，原因除了如她自己在序言里所说，出乎她结合专业厨师与写作者于一体的独特身份；最是动人关键，还更多了主妇与妈妈的角色。不仅为了自己的工作与口腹以及那份单纯对美食的热情而做，而写，还有着满满的对生活对家庭对亲人的爱与付出，以及踏实的、家常的、日日不辍的实践；遂而字里行间，咀嚼尽是芳醇的滋味与和暖的温度，回甘无限。

——饮食旅游作家叶怡兰 庄祖宜是非常迷人的“厨娘”，她的食谱有专业的烹饪思索，也有深厚的人文素养，读来兴味盎然。

——饮食文化专家焦桐

<<其实，大家都想做菜>>

编辑推荐

<<其实，大家都想做菜>>

名人推荐

这就是我理想中的饮食文字，有料、有趣、有味、有人，而且有观点。

正是食物书写的梦幻文体！

——名作家兼资深厨娘 蔡珠儿 特别爱读祖宜有关做菜的书写，原因除了如她自己在序言里所说，出乎她结合专业厨师与写作者于一体的独特身份；最是动人关键，还更多了主妇与妈妈的角色。

不仅为了自己的工作与口腹以及那份单纯对美食的热情而做，而写，还有着满满的对生活对家庭对亲人的爱与付出，以及踏实的、家常的、日日不辍的实践；遂而字里行间，咀嚼尽是芳醇的滋味与和暖的温度，回甘无限。

——饮食旅游作家 叶怡兰 庄祖宜是非常迷人的“厨娘”，她的食谱有专业的烹饪思索，也有深厚的人文素养，读来兴味盎然。

——饮食文化专家 焦桐

<<其实，大家都想做菜>>

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>