

盡情享受美食！
華埠推出全新烹飪系列
灣區明星廚師精心打造傳統美食體驗



推出日期：2024年10月19日星期六，下午4時
地點：三藩市華埠都板街800號

三藩市 - 藝在棱角炮製全新烹飪系列，將於2024年10月19日星期六推出“MSG: 製作、分享、相聚”，簡稱(MSG)。

由2024年10月至2025年5月，灣區六位明星廚師每個月將輪流主持工作坊，邀請參加者透過亞裔的烹飪手法與傳統，來探討美食與文化、社區及當代社會議題之間的關係。在每一個月的活動上，美食專員將會推介一個食譜，並進行對話交流和即席展示廚藝，當然少不了試吃！

這項計劃的目的在於呈現亞裔美食，如何在最原始的版本上持續改良、演變，甚至是擴張。利用個人詮釋、具啟發性的想法和專業知識，各位明星廚師講解為什麼食物是一個關鍵，將我們與文化遺產連結起來，從而打破一成不變的刻板想法，再提升亞裔社區的多元聲音。

藝在棱角的行政主任李燕玲表示：“從藝在棱角的角度，烹飪藝術與社區健康是不可分割的一部分，不論在字面上，還是藝術上，食物都是重要的營養來源。我們熱切期待這個原創和多元文化的烹飪系列，在華埠現有的烹飪文化中增添新的味道。”

“MSG”的目標是慶祝亞裔的多元美食文化，融合營養、創意、堅持與開拓。這些社區聚會將讓大家一起享受烹飪的樂趣，“嘗試”新的和相似的想法，並透過美食世界塑造我們各自的故事。

烹飪工作坊時間表

Joyce Tang - Bake Sum

Tracy Goh - Damansara

Babo Waheed - Babo's Kitchen

Kristina Cho, 《*Chinese Enough and Mooncakes and Milkbread*》的作者

Audrey Tang - Batik and Bakery

Henry Hsu - Oramasama Dumplings

10月19日星期六，下午4時

12月8日星期日，時間待定

1月18日星期六，下午5時 (2025年)

2月8日星期六，下午5時 (2025年)

4月12日星期六，下午5時 (2025年)

5月18日星期六，時間待定 (2025年)

Culinary Collaborators



Joyce Tang of Bake Sum - Saturday, October 19, 2024 | 4:00 PM

2020年新冠疫情期間，餅食批發和咖啡店業務迎來翻天覆地的變化，我們不得不多次變陣，卻無損 Joyce 對糕點餅食之愛。其中一項新猷要數 Bake Sum Box，滿載可口、合時和新鮮的包裝餅食。它讓我們保持社交距離，繼續製作美味餅食，而且更快送到你們口腹之中。Joyce 在 2020年創製 Bake Sum，正好趕上疫情，製作代表其成長經歷的餅食和甜點。我們熱愛一切發酵、鬆軟、美味的東西，運用我們的專業烘焙技術，為您帶來一試難忘的糕點。我們深信糕點該當充滿趣味、美麗、創意，最要緊的是美味可口。Sum 這個字有很多不同意思，廣東話直譯為「心」。Sum 也代表兩件或以上的事

物、人及／或材料相加。我們希望透過 Bake Sum，跟您分享藏於每一塊糕點的一片心。期望很快與您見面！



Tracy Goh of Damansara - Sunday, December 8, 2024 | Time TBD

Tracy Goh 於鄰近馬來西亞首府吉隆坡的百樂鎮 (Damansara Utama) 出生和成長。2012 年，當一個在三藩市生活和工作的機會在她眼前出現，她的烹飪之路更隨即更上一層樓。為了在新國家結識志同道合的飲食愛好者，Tracy 將她烹調傳統菜色的照片張貼於 Instagram 名為 @eatwithtracy 的戶口，並邀請好奇而又想一探究竟的陌生人，到訪她當時居住的一房寓所，體驗馬來西亞的味道。這些小型晚餐派對旋即變成頻繁在租用場地舉行的 20 - 60 人快閃餐會。Tracy 意識到她可能正補上市場上東南亞飲食缺了那一塊，於是開始全職於三藩市灣區推廣馬來西亞菜。本地社群的支持，成為她在 2022 年 10 月開設三藩市首間實體馬來西亞餐廳 Damansara 的原動力。



Babo Waheed of Babo's Kitchen - Saturday, January 18, 2024 | 5:00 PM

Babo 象徵著一段烹飪的探索之旅，代表著堅毅不拔的精神，以及人與人之間的連繫的巨大影響力。Rubab 是 Babo 廚房背後的創意泉源，從科威特、巴基斯坦到加州，她從自身多元的文化根系當中汲取靈感。受家庭和社區的溫柔的滋養，她的烹飪之旅在在反映其豐富多采的生命歷練。童年時捱過海灣戰爭帶來的動蕩，加上成年後面對疫情嚴竣的挑戰，Babo 從食物當中尋找到慰藉和堅毅，重新發揚食物提供安慰和希望的能力。現在的她是

位廚師，其創作融合她一路走來體驗過的愛與堅強，為品嚐她菜色的人們帶來溫暖和正能量。



Kristina Cho, Author - Saturday, February 8, 2025 | 5:00 PM

Kristina Cho 是烹飪書作家、家庭廚師及烘焙師，以三藩市灣區為基地。她首部烹飪書 Mooncakes and Milk Bread 為她贏得 2022 年 James Beard Awards 兩個獎項 —— 烘焙獎以及新秀獎。她即將出版的第二本烹飪書 Chinese Enough 則滿滿是美國華裔家常菜。她的烹飪風格深受其華裔傳統之承傳、中西部成長的經歷和加州陽光明媚的生活影響。她也是網上飲食博客 Eat Cho Food 的創作者，載有她創意十足、歡樂滿分的食譜。



Audrey Tang - Saturday, April 12, 2025 | 5:00 PM

Audrey 於 2021 年創立 Batik And Baker, 是一個鼓勵創意表達、好奇心和追求令人心安的兒時滋味的玩樂空間。今天, 有賴人與人之間的連結和社區力量, Batik And Baker 茁壯成長, 不但跟大家分享各種熟悉的點心, 亦邀請大眾一嚐各式新奇而意想不到的味道。



Henry Hsu - Saturday, May 18, 2025 | Time TBD

來自屋崙的餃子師傅 Henry Hsu 過去的身份包括: 公共醫療倡議者、建築師和設計師。他及後全情投入灣區飲食業, 先於屋崙豆腐廠 Hodo Foods 工作超過十年, 一年前開始則在三藩市 Dumpling Club 上班。Henry 身負台灣傳統, 在墨西哥灣沿岸地區成長, 於美國中西部接受教育, 又在拉丁美洲生活經年, 這些經歷大大塑造他對食物的看法。由移民、融入, 到透過飲食傳統探尋其文化身份, Henry 開始以煮食、教學、分享和說故事的方式, 探問台灣飲食之於他的意義。他領略到食物包含的文化身份, 並不如人們想像般統一而方正整齊! 他亦曾帶領飲食導賞團, 教授餃子製作, 主持快閃台灣晚宴, 你更可能間中在農夫市集看見他工作的身影!

媒體聯絡人:

Robyn Mallery, 電郵: rmallery@edgeonthesquare.org, 電話: (404) 644-4446

Linda Lui, 電郵: llui@edgeonthesquare.org

藝在棱角

位處三藩市華埠的核心地帶, 是華埠媒體藝術合作社(CMAC)的首個項目。「藝在棱角」全年無休, 是集結社會行動者、藝術家、設計師、教育家、企業家、學者和科技專才的當代藝術中心。我們的節目銳意就當代藝術實驗與訪客體驗發展創新的協作模式, 期望藉藝術和媒體令人振奮的能量, 令活力十足的社區文化藝術更趨多元, 同時促進我們對自身的集體歷史和美國多元主義光譜的了解。我們相信藝術有轉化的力量, 對強化社群及催生社會正面改變, 至為關鍵。三藩市都板街800號。

###