

<<后厨机密>>

图书基本信息

书名：<<后厨机密>>

13位ISBN编号：9787508624570

10位ISBN编号：7508624572

出版时间：2010-12-1

出版时间：中信出版社

作者：[美]比尔·比福德 (Bill Buford)

页数：349

译者：韩良忆

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>

<<后厨机密>>

内容概要

和厨神马利欧吃了一顿饭之后，《纽约客》资深编辑比尔·布福特再也坐不住了。他决心潜入米其林三星餐厅后厨，心甘情愿给大厨们打杂跑腿，体验厨房的水蒸火烤。大厨们忙碌又精彩的生活、不为食客所知的厨室潜规则、顶级美味的独门秘籍，都在他这个厨室007面前无所遁形。

然而，求知无止境，好奇害死猫，比尔索性辞掉工作，远渡重洋到意大利，向深藏不露的民间厨艺大师们学习讨教，追寻顶尖厨艺的奥秘，最后，他竟然拜倒在一个热爱朗诵但丁诗句的肉贩的屠刀之下，只为了精研庖丁解牛的技艺……

<<后厨机密>>

作者简介

比尔·比福德（Bill Buford）《纽约客》杂志资深小说编辑。
曾是《格兰塔》（Granta）杂志的创社编辑，也曾是格兰塔出版公司的发行人。
著有畅销书《在恶棍之间》（Among the Thugs），他和他的妻子洁西卡和他的两个儿子住在纽约。

<<后厨机密>>

书籍目录

第1章 魔幻之夜：与厨神马利欧共进晚餐第2章 下厨的男人才是真男人 鸭子的“蚝肉”在哪儿？
完美胡萝卜 芦笋革命 哪个厨师不磨刀？
你是胡椒我是盐 天堂餐厅，地狱厨房 自传体菜单 厨房洞察力 油煎手指 第3章 油锅里的旅程 烧
烤男 如何烹调一颗蛋？
窃食谱，不算偷 面条与酱汁的互动 荧屏诱惑 别被玉米粥淹没 面粉加汗水等于面团 遵命，主厨
挽救厨房 第4章 意大利面食的秘密 第一个把鸡蛋放进面团里的人是谁？
擀面的魔鬼准则 精灵小馄饨 好蛋 “猴子的家” 谁是老大？
第5章 托斯卡纳的浪漫肉贩 神曲：在人生的半途 食肉者的哲学 我的太阳 一个肉贩的文艺复兴 食
物警察 庖丁解猪 第6章 饮食之艺，靠双手传递 猪很单纯，牛很复杂 不淡定 什么牛肉里有青山的味
道？
小和慢 第7章 重归纽约，但我不想停留 最要小心侍候的顾客是评论员 学厨房知识只是为了让自己
活得更像个人

<<后厨机密>>

章节摘录

第1章 魔幻之夜：与厨神马利欧共进晚餐 人类根本是一只用来装食物的袋子；其他的功能和技能或许较神圣，可是过了一阵子，这些就变得次要了。

一个人死了，永埋黄泉，他生前的言行也就被人遗忘，可是他吃过的食物却依旧存活，活在他后代子孙或健全或腐朽脆弱的骨骼里。

有人说饮食的改变比朝代的更替乃至宗教的变革更为重要，依我看，此说不无几分道理。

举例来讲，要不是先前发明了罐头食品，第一次世界大战根本就打不起来。

英格兰要不是在中世纪末期引进根茎作物和多种不同的蔬菜，稍后又引进不含酒精的饮料（茶、咖啡、可可），以及惯喝啤酒的英国人原本并不惯于饮用的蒸馏酒，过去400年的历史将大不相同。

然而，奇怪的是，人们却往往忽视了食物的重要性。

政客、诗人、主教的塑像随处可见，却不见有替厨师、腌肉师傅或市场菜贩立像的。

——乔治·奥威尔，《通往威根码头之路》 2002年1月，一个寒冷的周六晚上，我第一次见识到马利欧·巴塔立的朋友口中的“马利欧神话”。

当晚，我邀请他参加生日晚宴。

马利欧·巴塔立是曼哈顿“巴柏”（Babbo）意大利餐厅的大厨兼合伙人，也是位大名鼎鼎的厨艺高手。

他告诉我，难得有人邀他到家里吃饭，他可是怀着由衷的谢意前来做客的。

他来的时候，怀抱着一瓶他独家特制的温口味葡萄渣酿白兰地（用榨过汁的葡萄酒渣残液蒸馏而成的粗酒，加了水果之后，还算可以入口）；一罐自制胡桃甜酒（原理相同，换成胡桃）；一大瓶葡萄酒；一块结实的白色腌肥肉（此物字面上的意思指的是一条大肥猪背部的生肥肉，他用药草和盐腌渍过）。

我呢，讲好听点儿，是个热心的厨子，信心有余，能力不足（亦即，徒有热情，其实根本一窍不通）。

直到今天，我思及此事依旧骇然，我简直是吃了熊心豹子胆，竟敢邀请声名卓著的马利欧和另外六位等着看我出洋相的客人。

马利欧是寿星的朋友，所以我就想，干脆也邀请他吧。

让我吃惊的是，他居然答应了。

当我把这事告诉妻子杰西卡时，她又惊又急，说：“你脑子进水了不成？”

居然敢邀请名厨到我们家吃晚餐！

”结果，我当天倒没闹出多少笑话，主要是因为马利欧并没有给我出洋相的机会。

他跟我说，只有大笨蛋才会用锡箔纸把烹调好的肉包起来，放在一旁。

经他这一番指点，不久以后我乐得撒手不管，一切全依照马利欧的吩咐办事。

反正那时他已接手，那一晚就全看他的了。

没过多久，他把腌肥猪肉片得飞薄，然后以一股惊人的澎湃热情，把肥肉一片片亲手喂给我们吃，嘴里还念念有词，说我们需要让肥肉在口中融化，才能充分品尝其浓郁的滋味。

这块肥肉取自一头重达三百四十公斤的猪，这头肥猪在世最后一段日子，吃的是苹果、胡桃和鲜奶油（“对猪来讲，最大的幸福莫过于此”）。

马利欧信誓旦旦地说，肥肉融化时，我们会尝到那头肥猪所享美食的滋味，就在我们的嘴巴里。

当晚在座者全都未曾有过明知那是肥猪肉、居然还把它吃下去的经验（“在餐厅里，我吩咐侍者要称之为白火腿”），等我们在马利欧的力劝之下，吃下第三片肥肉时，每个人的心脏都像在敲拨浪鼓般急速跳动。

马利欧擅饮，酒量好得令人刮目相看。

他不经意提到，好几回和餐厅合伙人裘·巴斯提安尼许联袂造访意大利时，哥俩儿以一顿晚饭就能喝光一箱酒而出名。

我想那天晚上没有一位有这种酒量，不过那时我们都口渴得不得了（因为肥肉啦、盐啦，加上那股子快活劲儿，弄得人人浑身都热烘烘的），于是就一杯杯干，一杯杯喝个不停。

<<后厨机密>>

我搞不清楚到底是怎么一回事，我记不清了。

我记得的最后几个画面中，有一个发生在凌晨三点，短小精悍又圆滚滚的马利欧，以一种危险的姿势弓着背，合着眼，束成马尾的红发在他脑袋后面挺有节奏地左摇右晃，唇边吊着根未点燃的香烟，穿着匡威牌红色高筒帆布鞋的一双脚则砰砰地猛敲地板。

这家伙正边弹着空气吉他，边唱着尼尔·杨的《南方佬》。

马利欧年已四十一，记得我当时心里在想，我有好久好久没见到成年人煞有介事地弹空气吉他。

然后，他发现了《记忆哈瓦那》的电影原声带，想要跟在场的一位女宾一起热舞一番（结果她马上就跌落在沙发上），他转而找上这位女士的男友，后者没有回应，于是他换上一张汤姆·威兹的唱片，一面随之哼唱，一面洗碗、抹地。

他提醒我，我们次日还有约——我邀他来我家吃饭时，他投桃报李，约我跟他一起去看纽约巨人队橄榄球赛，球票是美国橄榄球大联盟理事长送他的，这位先生不久前才到巴柏用餐——他说完，就跟着我的三位朋友一起消失，边走边跟这三位保证，他对曼哈顿下城了如指掌，知道有哪些地方营业到清晨五点，他一定会找到续摊的地方。

结果，他们去了“玛丽露”（Marylou's）。

马利欧形容道：“那是道上兄弟盘桓的所在，不管有多晚，不管你想吃喝点儿什么，通通没问题，通通不好吃。”

马利欧回家时，东方已大白，我是从他住的那幢楼的门房那里听说这回事的，我们俩当时正想尽办法要叫他起床，理事长的司机已经等在外面啦。

四十五分钟以后，马利欧总算现身，有那么一时半刻，他一脸惑色，身着内衣站在公寓门口，搞不清楚我为什么也在那里（马利欧腰围甚宽，看到他仅着内衣，我吓了一跳）。

几分钟以后，他摇身一变成为另一副模样，后来我才明白那是所谓的马利欧招牌造型：短裤、荷兰木鞋式的便鞋、镜片直伸到头两侧的包覆式太阳眼镜，还有在脑后束成马尾的红头发。

他前一刻还是个矮矮胖胖、尚未变身的超人，后一刻却成了“非常马利欧”（Molto Mario）。

他主持的这个电视烹饪节目，名称颇具巧思，具有多重意义，其中一义，也就是字面上的意思，为“非常的”马利欧（亦即，“强化过的”马利欧，“夸张的”马利欧）。

他这个角色可是鼎鼎有名，我却不明其然，直到我们以理事长贵宾的身份，在比赛开始以前被迎进球场。

纽约巨人队的球迷出了名的粗野，作风又卡通化（好比在寒冷的冬晨，故意打赤膊，或戴着安全帽，总之，就是在家绝不下厨的那类家伙），我却讶然发现，有那么多人认得这位留着马尾巴的大厨师。

他面朝着他们，站在那里，双手交叉抱胸，一脸灿烂的笑容。

“嗨，马利欧，”他们喊道，“马利欧，现在煮的是什么好菜呀？”

“马利欧，来客意大利面吧。”

当时，《非常马利欧》在有线电视播出的时段是下午，我看到了一个错综复杂的画面，这些都市男性下了班以后，急急忙忙回家，赶着学习如何炖煮意式嫩绿花椰菜，或如何将家常自制的“耳朵面”煮到软硬适中。

马利欧是这个城市最为人熟知的大厨，他和他的合伙人裘另外还开了“艾斯卡”（Esca）和“露帕”（Lupa）两家餐厅，以及一家意大利葡萄酒专卖店。

我们结识的时候，他们俩正在研究要不要开间比萨馆，或者在托斯卡纳购置一片葡萄园。

不过，“巴柏”仍是他俩事业的重心。

这馆子位于格林尼治村，就在华盛顿广场的边上。

馆子坐落的楼房在19世纪时原是间马车房，门面狭窄，空间局促，里头挤挤挨挨又嘈杂。

食物则刻意呈现出意大利风味，特色就是，丰盛得不得了，这似乎正是马利欧作风。

大伙上这馆子，心里都准备好要猛吃一顿。

有时候我不禁会觉得，马利欧不怎么像传统的厨师，倒比较像在倡导某种黑暗事业，致力激发毫无节制的胃口，然后铆足了劲儿满足这些胃口。

我有位朋友，有一回顺道到那儿的吧台喝杯小酒，结果接下来由马利欧本人亲自喂食了六个钟头，后

<<后厨机密>>

来节食了三天，只喝水、吃软质水果。

“这家伙根本不管什么中庸之道，暴饮暴食的程度，我前所未见。

就一直吃啊喝的、吃啊喝的，吃喝到后来，你会觉得自己好像在嗑药。

”有些常上门的大厨老主顾，更是非得经历比极端还更极端的吃喝经验不可。

“我们要痛宰他一顿。

”马利欧对我说。

他一副兴高采烈到癫狂的样子，那时他正在替一位竞争对手准备餐点。

后者实在头脑简单，竟点了一共七道餐点的“品尝套餐”，而马利欧还多加了好几道，数量之多，足以致命。

前菜（各式各样的猪肉）包括：风干背脊肉（来自吃奶油、苹果和胡桃的猪）、风干颈肩肉、煎炸猪脚、与马利欧自制意式培根（取自猪腹部）一起烤的牛肝菇，外加（“管他的，吃死一个是一个”）意大利面，上面摆了风干猪脸肉。

这一年，马利欧正尝试实行他新的座右铭：多到令人难受，才是刚刚好。

马利欧生于1960年，在西雅图城郊长大，是个成长环境活像电影《反斗小宝贝》的郊区小孩。

其母闺名玛丽莲，是兼具英裔和法裔背景的加拿大人，她把火红的发色和白皙的肤色（这可跟意大利不沾边），传给了她的儿子。

他的父亲阿曼迪诺则给了他属于意大利的那一部分。

阿曼迪诺的祖父是19世纪90年代抵美的移民。

马利欧逐渐长大时，他的父亲在波音公司担任主管，负责向海外采办飞机零件，收入颇丰。

阿曼迪诺后来被派驻欧洲，实地管理零件生产业务。

1975年，他们一家人都搬到了西班牙。

据马利欧的小妹姬娜说，马利欧就是从那时开始改变的（“当时，他就已渐渐在冲撞底线”）。

后佛朗哥时代的马德里（那儿有没有年龄限制的酒吧、大麻窟），是个任人放纵的地方，马利欧来者不拒，似乎什么都尝试了一点儿。

他被逮到在父亲公寓楼房的屋顶种植大麻（这是第一次，以后还发生了类似的事情。

马利欧后来念大学时，因涉嫌买卖大麻，被逐出宿舍。

这还没完，他后来在美墨边境的蒂华纳市惹上麻烦，甚至因而入狱）。

讲到大麻，让他回想起自个儿生平头一遭下厨的事，他做了意式夹馅面包当消夜，馅料有煮得焦香带甜味的当地洋葱、当地牛乳制成的西班牙奶酪，还有片得如纸般飞薄的邱立佐辣香肠。

“嗑药嗑到兴奋的时候，没有什么别的能比这更美味的啦。

我跟我弟弟戴纳是标准的一对嗑药宝，快活得不得了。

”1978年，马利欧回到美国，就读新泽西州的罗格斯大学，他尚未回美便已下定决心，日后将重返欧洲（“我想当个西班牙银行家—只要一想到可以在马德里赚大钱，过奢华的日子，就觉得棒透了”）。

他主修企业管理和西班牙戏剧，这样的组合简直是怪异无比。

不过，马利欧在被赶出宿舍后，在一家名叫“大胃王”（Stuff Yer Face）的比萨馆找到洗碗的差事（那店名已将他未来的命运呼之欲出了），他的人生从此改变。

他先被升做厨师，随后又获得提拔，当上领班厨师（负责“生产线”上某个“料理部门”的工作，只做一件专门的事情）。

后来店方打算升他为经理，他不肯，他不想负那样的责任，原本的职务他做得开心极了。

大学三年级时，马利欧参加各大企业举办的招聘会，恍然大悟自己绝非当银行家的料，他将成为大厨。

“我妈和我外婆老是跟我说，我应该当厨师。

其实，在我准备申请大学时，我妈曾建议我念烹饪学校，可是我没答应。

”五年后，马利欧回到欧洲，进了伦敦的蓝带厨艺学院。

他的父亲那会儿被派驻英国，仍主管波音公司的海外营运业务。

姬娜也在伦敦，她记得自己只有每天正准备上学时，才能见到在外游荡一夜刚返家的大哥，他当时白

<<后厨机密>>

天上课，课后在一家酒馆打工。

酒馆名为“六铃”（Six Bells），坐落于切尔西的国王路，马利欧在这家所谓的美式酒吧担任酒保（“完全不知道自己在干吗”）。

后来，酒馆后面开了家高价位餐厅，请了位大厨掌厨。

这位出身约克郡的老兄，名叫马可·皮耶·怀特。

马利欧那时在厨艺学院已经待腻了，就受雇当起这位新大厨的奴隶。

眼下，怀特在英国是深具影响力的大厨（也是脾气最坏，情绪最阴晴不定，最擅欺凌弱小的大厨）。

这两个当时不过二十来岁的家伙，竟会齐集于一间小小的酒馆厨房，实在是机缘巧合。

马利欧并不明白自己正在见证什么：他的餐馆经验仅限于在新泽西州的新布伦兹维克烤比萨卷。

“我想，我大概目睹了别人都已经知道的事，我当时并不觉得自己置身于革命的浪头。

不过，虽然我完全没想到这家伙即将出大名，但我看得出来，他烹饪的手法与常人不同，他是厨艺天才。

我自己呢，根本不在菜肴的卖相上费心思，就只是把东西乱七八糟往盘子上一摆就得了。

”他描述怀特会先做墨绿色的罗勒泥，然后做白色的牛油酱汁，接着像画圈似的，朝着一个方向把绿酱浇在盘上，再朝着另一方向浇白酱，从而在盘上绘成反向的线条，从盘边流到盘子中央，“我从来没见过有人会用两种酱汁画线”。

怀特会下令要马利欧跟他上市场。

（“我是他的小奴才——‘是的，主人，’我会回答说，‘由您吩咐，主人。

’”）他们会拎着野禽或别种食材回到店里，烹制各种英国酒馆最不可能推出的菜肴，比如螯虾佐浓缩龙虾酱汁、生蚝佐鱼子酱、烤嵩雀（这是种罕见的小鸟，上桌时简直还活生生的，你得像吃生虾生蟹似的，连肉带内脏，大口大口囫圇吃下）——“菜单上写的全是法文”。

据马利欧说，怀特基本是个文盲，可是因为他直觉敏锐，身体也好——“体格很美，棒透了，拥有雕像一般的古典体形，肩宽腰窄”——所以调制食物时，他能做到前人办不到的事。

“他打欧兰德蛋黄醋酱汁时，动作之猛烈，使得酱汁都起泡，变成别种东西，就像沙巴雍蛋黄酱

”他老是在切切剁剁，酱汁煮到浓缩后，叫马利欧用力挤压过筛，滤出汁。

“那筛子不比滤茶器大多少，因为那是家小酒馆，就只有这种筛子，我一整天就忙着用这小玩意儿挤压里头全是甲壳碎块的浓缩酱汁，一遍又一遍用木匙压个不停。

”怀特别爱拿“不用脑的粗工”（navvy）一词来骂人。

“你知道，厨房里就我们两个人，”马利欧回忆说，“据他讲，我薯条炸得不对，节瓜或其他什么都煮得不好，因此他叫我改去炒豌豆。

他呢，就在角落里用六只螯虾做惊天动地的好菜，然后他忽然喊道：‘现在就把豌豆给我拿来。

’我马上乖乖端过去，‘主人，豌豆来了。

’可是他不喜欢豆子的样子。

‘错了，炒过头了，你大白痴啊，把一切都毁啦，你这个天杀的navvy。

’可是我是美国人，不懂得navvy的意思，我就回嘴说：‘navvy这个，navvy那个，你要是不喜欢我的豌豆就拉倒，自己炒吧。

’于是他更加火冒三丈。

”他把一锅炖饭往马利欧胸前一扔，痛打了洗碗的爱尔兰小伙子一顿。

“他那个人很恐怖。

”马利欧回忆说。

他坚守岗位四个月——“我好怕自己小命不保，这家伙是个没心没肺的大浑蛋”——然后他把两大把盐倒进白牛油酱汁里，拍拍屁股走人。

“我一辈子都不会忘了马利欧，”我在伦敦见到怀特时，他说，“他小腿粗壮得要命，对不对？

他死了应该把小腿捐给厨房，可以拿来炖很好吃的意式小牛膝。

如果他今天走进来，我只要看到那双小腿，就知道来的正是马利欧。

<<后厨机密>>

”据怀特说，马利欧当时没怎么把这份职业当一回事，“老是贪睡误事”。

怀特说，他如果闹钟一响就起床，大可成为优秀干练的大厨。

他还记得有一回派马利欧去买热带水果，“结果他买了四颗鳄梨回来，他累坏了，连东南西北都搞不清楚，在外头混到早上四点。

他很野，死硬派的野，他最喜欢的乐团是后朋克乐派的‘欢乐组’，这一点就说明了一切。

”怀特伸出一根手指，碰碰鼻子，嗅了两下。

“懂我的意思吧？”

”怀特摇摇头，“那个时候，他对于厨艺是心有余，力却大大不足，这样讲公不公平道？”

这是不是个公平的看法？

他是否已技艺大精？

”在怀特的厨房里，马利欧一事无成，看得出来他很想忘掉这段往事，却做不到，马利欧毕竟是从怀特身上头一回见识到了大厨可以达到的境界。

因此，马利欧对怀特又憎又敬，直到现在，即使已事隔二十年，在马利欧谈到这位如此了解食物潜力的大厨时，对自己未能博取其欢心，后来又未能与其人共事，仍会听到他的语气中有种萦回不去的恼怒。

马利欧形容那段经历让他“大开眼界”，从怀特那里，他认识到菜肴的卖相、烹饪的速度与耐力等事物的重要性，并了解到烹饪会消耗大量的体力。

从怀特那里，他培养出对法国事物的厌恶，马利欧严令禁止浓缩酱汁，绝对反对把肉汤收干成浓如糖浆般的质地（“如果你把手指插进去，会戳出一个洞，那就不是我的风格，我们不会把那样的菜品端上桌，法国味太浓了”）。

他也不准人乱发脾气（“这种作风太老掉牙，像在演电影”）。

不过，马利欧学到的最主要的事就是，还有很多东西等着他去学习。

怀特的话挑起他的斗志，他因而展开壮游，造访欧洲最了不起的餐馆，好追本溯源，一一探究怀特各项技艺的源头：巴黎的“银塔”（Tour d' Argent）、普罗旺斯的“慕景磨坊”（Moulin de Mougins）和伦敦郊外的“水畔客栈”（Waterside Inn），后者当时有全英国最佳餐厅之称。

“花四个月，就可以了解那些著名餐馆的精要之处。

”马利欧跟我说，“要是想好好学习这些精要之处，就得待上一年，度过四季。

不过我的时间比较赶。

”马利欧大多数时候都在做些周而复始、一成不变的工作，好比用一种专门榨取鸭汁的特殊机器，夜复一夜压榨鸭架子，供熬汤之用。

那一锅鸭汤最后会浓缩收干成黏稠的酱汁，这正是马利欧后来越来越憎恨的东西。

“你得在厨房里边做边学，光靠看书、看电视节目或上厨艺学校是学不来的，只有待在厨房里才学得会。

”我正有意如此——在巴柏的厨房里工作，当马利欧的奴隶。

<<后厨机密>>

媒体关注与评论

- 有关要如何成为一位真正的大厨，我从来没读过比这本书更好笑、更如假包换的记述。
- 彼得·梅尔，（《山居岁月》作者） 一顿豪华大餐！
 - 《纽约时报》 读来煞有乐趣！
 - 《华尔街日报》 生动、令人捧腹大笑又光辉夺目，题材丰富又不可思议。
 - 《洛杉矶时报》书评 我已许久未曾读到如此撩人的饮食文字了，直到我看到比福德笔下的食物。
 - 艾普斯坦，《纽约》书评 从炖牛小排到玉米粥乃至意大利面，他有关烹调食物的描绘，都是那么精彩，细节清晰、活灵活现又动人……——《波士顿环球报》 比福德做到了每一位严肃的业余厨师都梦想做到的事……——《新闻周刊》 一本优美又有感染力的书。
 - 《每日新闻报》

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>