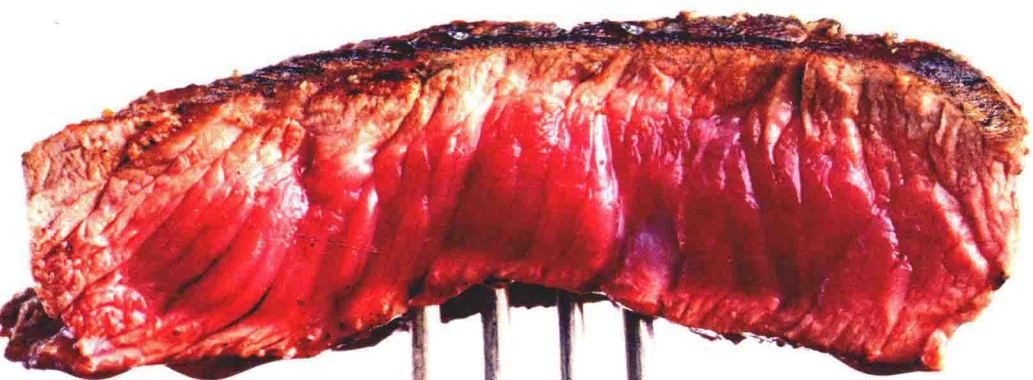


M e d i u m R a w



半生不熟
廚室的黑暗与光明

〔美〕 安东尼·波登 / 著

蔡宸亦 / 译

Anthony
Bourdain

上海三联书店

半生不熟

厨室的黑暗与光明

〔美〕

安东尼·波登／著

蔡宸亦／译

图书在版编目 (CIP) 数据

半生不熟/[美]安东尼·波登著,蔡宸亦译—上海:
上海三联书店,2018.10
ISBN 978-7-5426-6421-1

I. ①半… II. ①安… ②蔡… III. ①传记文学—美国—现代
IV. ①I712.55

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 174350 号

半生不熟：厨室的黑暗与光明

著 者/[美]安东尼·波登
译 者/蔡宸亦

责任编辑/职 烨
策划机构/雅众文化
策 划 人/方雨辰
特约编辑/吴赛巍
装帧设计/田 媛
监 制/姚 军
责任校对/魏钊凌

出版发行/上海三联书店

(200030)中国上海市漕溪北路 331 号中金国际广场 A 楼 6 层

邮购电话/021-22895540

印 刷/山东鸿君杰文化发展有限公司

版 次/2018 年 10 月第 1 版

印 次/2018 年 10 月第 1 次印刷

开 本/880×1230 1/32

字 数/210 千字

印 张/9

书 号/ISBN 978-7-5426-6421-1/I·1431

定 价/52.00 元

敬启读者,如发现本书有印装质量问题,请与印刷厂联系 0533-8510898

谨献给奥塔维亚

“我这一生受到的生命礼遇，比平常人要多；我得到的恩赐，也比我付出的多。”

——弗兰克·哈里斯

译者序

安东尼·波登的大团圆结局

得知托尼自杀的消息时，我正在家中吃饭，放下筷子，第一反应就是去看他 Instagram 上与杜可风的合影。照片上，波登和杜可风像两个小孩子一样搂在一起，坐在重庆大厦门口。

就在一个月前，波登在香港拍摄《重庆森林》版的《波登闯异地》(*Parts Unknown*)。杜可风是拍摄对象，也是掌镜人。香港篇的《波登闯异地》里，波登与杜可风相互亲吻。他们在镜头前谈美，美是什么？杜可风说，美不是化妆，不是整形拉皮，美不是去遮盖阴暗面，而是阴暗面本身，是去拥抱黑暗，是去体验黑暗。波登如醍醐灌顶。

波登说过，亚洲是他最喜欢的地方，杜可风是他最喜欢的摄影师之一。这两个人对生活的理解如此接近，表达方式又截然不同。他们的这种惺惺相惜，来自两颗流浪的心。

在标志着他电视生涯起步的《半生不熟》里，他写道：“我被

旅行、看世界和这种观看方式所吸引。简单地说，我不想和任何人分享这个世界。这个世界，一边在变大，一边也在变小。我就像许多游客那样，不再看窗外的景色，转而钻进自我，开始从一个越来越狭小的视角来看这个世界。”

波登的节目，一半是在大千世界中猎奇，另一半则是在世间流浪。我们在波登的美食节目里，看到的不是大千世界的人怎么“吃”，而是在吃这件平凡事上，感知大千世界的真实、黑暗、迷惘与苦难。表面上，“好吃”这件事等同于美好，而纯粹的美好，必有更为深邃的隐情，而隐情才是真正值得玩味思索的。网红店的关门速度常常跟它们走红的速度一样快，因为光鲜亮丽的视觉效果留不下什么深远价值，饮食的世界里真正值得玩味的，是主厨们关于理想食物的思索。

《厨房机密》在美国的销量超过百万册，四十八岁的波登意外走红。而写《半生不熟》的时候，波登已经不再是把叛逆和破坏当作利器的圈外人了。他的新身份是主持人，他辗转进入美食电视行业。在《半生不熟》里，他写出他内心的取舍，他的价值观，以及如何在两种身份里转换。渐渐地，他的生活进入了正轨，他戒毒，开始健康的生活，再婚，随第二任太太学习巴西柔术，也开始为人父母。

生为公众人物，仍然狠狠地剖析自己，包括内心的阴暗面，把人性的堕落、贪婪以及散漫，公布于众，这种反英雄，是美国文化中的英雄气概。《半生不熟》是整个波登后半生最重要的著作，记录了他职业生涯中最重要的转型期，也是波登的最后一本非虚构作品。波登的成名作《厨房机密——烹饪深处的探险》(*Kitchen*

Confidential: Adventures in the Culinary Underbelly), 讲的是他当上厨师, 亲眼目睹厨房背后的种种黑暗。副标题 *Adventures in the Culinary Underbelly* 中用 Underbelly——动物的下腹部, 来隐喻事物的阴暗面。

电视圈是不是比厨房更黑暗? *Medium Raw: A Bloody Valentine to the World of Food and the People Who Cook* 中的 medium raw, 借用了表达肉的熟度的一个术语, medium rare——三分熟。《半生不熟》写作的后期, 波登已经是美食圈的重要人物, 书中的素材不乏如生肉般血淋淋的批判, 却也在生猛之中, 刀下留情。

我们在波登死后重新回顾他的文字和影像。在他做的节目里, 大多数的时候, 波登会在吃完食物后礼貌地说一声“好吃”, 而我总一厢情愿地觉得, 好吃的程度, 总是写在他的脸上, 他的表情或语气从不出卖他自己。

不能用文字直接表达的, 波登都留到了他的美食纪录片里, 而不能用镜头表达的, 他身体力行去实践。

品尝死亡的滋味, 也许对波登来说是一场大团圆结局, 是他与自己的相遇。

蔡宸亦

2018年6月

目 录

引言 / 1

出卖 / 10

大团圆结局 / 29

富人的食物 / 34

独饮 / 51

主厨理想 / 57

美德 / 67

恐惧 / 72

欲望 / 82

肉 / 100

早期教育 / 115

我在跳舞 / 121

“去问艾丽斯” / 131

英雄与恶棍 / 146

艾伦·里奇曼是个蠢货 / 165

“我在顶级大厨赛上失利了” / 180

“不是你，是我。” / 192

狂怒 / 209

这条路我走对了 / 232

周一吃鱼这件事 / 250

后记 / 264

引言

入座

我认得吧台边的那群人，确切地说，是一群男人外加一个女人。他们有些是美国最有声望的主厨，有些是在美国起家的法国大厨，他们全是美食界的一代宗师。他们不单是我的偶像，也是所有烹饪从业者心中的大神，包括那些准厨师和烹饪学校的学生。他们站在吧台边零星几张高脚凳旁，显然并未料到会在此相遇。他们和我一样，受到某位信得过的朋友的邀请，大半夜来到这家纽约著名的餐厅秘密相聚。事前，有人告诫我们，聚餐一事不可向外透露风声。事后，不消说，也没人会去泄密。

好吧，也许我是例外。

这会儿，我那崭新的自由职业生涯才刚刚起步，美其名曰是职业旅行家、作家和电视工作者，但同这帮大神们身处一室，我仍直冒虚汗。老实说，见到偶像，我有点神不守舍，得竭尽全力，才能表现自如。为了要一杯饮料，我的手心全湿了。说出“伏特

加加冰块”的时候，我的声音颤颤巍巍还跑了调。有关这次聚会，我所知甚少，不过是周六晚上接到朋友的一通电话，问我礼拜一干吗，还没等我出声，那头的法国腔英语就指示我“你一定得来，不来就没下次了”。

离开我日夜坚守的地盘 Les Halles 餐馆¹之后，我做了几轮新书推广，也跑了不少路，目前正是时候对文明社会的繁文缛节来个温故知新。我搞了几套像样的西服，比如我现在这身行头，专为高档餐馆准备，衬衫领口紧得勒脖子，领带结也乏善可陈。夜晚十一点，我准时出现在约定地点，此时的大堂里已经只剩下几桌客人。服务员将我带到狭小昏暗的吧台区等候。他看我的时候，并没有掀起鼻子面露厌恶之色，让我对自己这身行头稍稍多了些信心。

X 的出现令我激动不已。通常，他是一个气定神闲、不为凡尘俗世所动的人物，似乎总是比其他更入世的大厨慢一个节拍。在我心中，他的形象如同神一般崇高静谧。然而此时，他的表情似乎同我一样兴奋而局促。围在他身边的，有传统法式料理的第二、第三浪潮的主力人员，还有些新进的土耳其大厨和不少混迹在他们厨房里的美国厨师。连法式料理界的大姐大今天也来了。这儿俨然就是《美国名人录》烹饪分册的集体聚会，如果这楼里现在来点煤气泄漏，那高级料理的未来也就基本一笔勾销了。将来，《顶级大厨》(Top Chef) 的客座评委席就要沦为蔡明昊 (Ming Tsai)² 的地盘了，鲍比·弗雷 (Bobby Flay) 和马里奥·巴塔利 (Mario Batali)³ 则能

1 波登任执行主厨的纽约法式餐馆。

2 美国知名厨师。

3 美国知名厨师。

瓜分整个拉斯维加斯的豪华料理。

大堂里最后几位客人也已经酒足饭饱。他们晃晃悠悠地走出餐厅。当中有好几个人似乎觉得吧台旁的这一群人有点儿眼熟，屡屡回头张望，想要窥探这里究竟在酝酿着什么阴谋。通往私人宴会厅的巨大的双开门打开了，我们被带了进去。

宴会厅正中有一张长桌，摆了十三套餐具。靠墙的餐柜上，摆满了连这帮食客都多年未见的各种熟食，几乎可以再单开一家熟食店。有古典乡村风格陶制野味砂锅、各种鸟类冻肉卷、鱼类制成的肉馅饼和熟肉酱。餐柜中央是一道法式野猪肉馅饼，碎肉馅同面包皮中间的狭窄区域填充着清澈的琥珀色肉冻。服务员为我们斟酒，我们则自取所需。

我们挨个儿坐了下来。正对主座的门打开了，宴会的主人现身了。

你可以把这儿想象成《教父》里的场景，马龙·白兰度在此欢迎五个家族的代表。“我要感谢来自塔塔利亚家族的朋友以及来自布鲁克林的朋友”，我几乎指望着我们的主人说出电影里的开场白。这是一场名副其实的美国黑帮聚会。餐桌的热量逐渐飙升，就等着上菜了。

晚宴正式开始之前，主人照例有一番欢迎致辞。他特别感谢了那位为今晚的盛宴四处搜罗食材，并将它们成功偷运入境的幕后工作者。前菜是一道清汤意大利方饺（味道超棒）和野兔炖汤。不过这些都被草草地解决了。

衣着统一的侍者为我们撤下脏盘子，换上干净的餐具。他们很想笑，但又努力克制。主人起身，一张小圆桌被推了出来，上面放有十三只铸铁珐琅锅。每只锅里都有一只娇小的、尚在啾啾发热的烤鸟。它们的头、嘴和脚被系在一起，内脏原封不动地保留在它们丰满的腹部。所有人都探身向前，扭头朝主人望去。他将一瓶雅马

邑白兰地酒瓶高高举起，淋遍鸟的全身，然后将其点燃。这便是今夜所有的期待，一顿绝无仅有的禁餐。名厨之聚已然如梦似幻，而这简直如上云阶月地。即便在法国，这都是一生一次的料理，大多数凡人则一辈子都无福消受。无论在法国还是美国，食用蒿雀绝对犯法。但是今天，我们这吃的就是蒿雀宴。

蒿雀，亦称圃鹀（*emberiza hortulana*），是一种产于欧洲和亚洲部分地区的雀类。这些小鸟在法国黑市的单价超过二百五十美元。由于物种数量的减少和栖息地的萎缩，蒿雀已属于保护动物。捕捉和销售蒿雀在全球都属违法。然而，蒿雀却也是法国乡村料理中一道经典菜，一直深受欢迎，要追根溯源，这道菜可能起始于罗马时代。当年，法国总统弗朗索瓦·密特朗在病榻上的最后一餐就点了蒿雀，这则臭名昭著的故事经过翔实记载后成为著名的饮食荤段子。说到底，一个绝望的垂死老人却满嘴油腻腻，拼命吞咽着尽是内脏和骨头的滚烫小鸟，场面有点恶心。但对厨师来说，此情此景绝对比卧室门上的性感女郎更为诱惑。蒿雀料理，是圣杯，是最伟大的未竟事业，是一生必吃的美食。只有吃蒿雀，才能无愧为真正的美食家、世界公民，才能成为一个货真价实的尝遍世间百味的大厨。人们才会心服口服地说，那张嘴真的到过很多地方。

据说，被网捕捉到的蒿雀，会被挖出眼珠致瞎，以方便控制它的进食周期。我敢肯定这在历史上千真万确。然而，根据现代欧洲劳工法，聘请一名专业挖眼的工人着实不太划算。如今，人们会用一块毯子或者毛巾盖住鸟笼，身处黑暗中的蒿雀就会对着无花果、小米和燕麦没完没了地狼吞虎咽起来。

当鸟儿渐渐珠圆玉润，到达合适的体脂标准后，死期随即到来——宰杀、拔毛，接着送进烤炉。有人说蒿雀会先被放进雅马邑

白兰地里活活淹死，但事实并非如此。肥硕至病态的蒿雀，想必只需闻一下白兰地，就足以令其倒地不起、僵死如石了。

铸铁珐琅锅里的火焰燃尽了，蒿雀被分到每一位客人的盘中。这桌上的每一位都是行家，他们深知要先等面前啾啾作响的肉团安静下来，才能开动。我们互相看了一眼，微微一笑，接着几乎同时用餐巾盖住头，挡住上帝的目光，指尖小心翼翼地捏住鸟儿滚烫的脑壳，鸟脚朝内整个儿送入口中，只剩下鸟头和鸟嘴露于唇外。

被餐巾罩着头，周围一片漆黑，我迫不及待地闭上双眼，心中火烧火燎。入口的第一感觉，是滚烫的皮和脂肪。我像一个忙着高速吹奏的小号手，不停地吹着嘴里的蒿雀。为了不灼伤自己，我的舌头小心翼翼地移动着口中的蒿雀。我企图侧耳倾听周围人咀嚼骨头的声音，却只听得到呼吸声。他们全躲在亚麻餐巾背后呼呼地急喘气。空气中弥漫着油脂颗粒，混合雅马邑白兰地的后香，如同醉人的毒气。不知过了多久，也许是几秒钟，也可能是更久一些，不远处响起的骨头碎裂声，为我壮了胆。我的白齿慢慢碾碎蒿雀的胸腔，随之响起湿润的嘎吱声，滚烫燃烧的脂肪与内脏顺势划入喉咙。这是痛苦与快乐罕见的绝妙组合。我觉得头晕目眩，呼吸急促。我努力放慢咀嚼速度。细瘦的骨头，融合着皮、肉、内脏，每咬一口的味道都略有不同，释放出千年美味的丰富层次。我的嘴被锋利的鸟骨划破，流出微微带有咸腥味的血，与无花果、雅马邑白兰地和鸟肉的味道混合在一起。在我开始吞咽的时候，还挂在嘴边的鸟嘴和头被连带着拖进嘴里。我于是乎无动于衷地咬碎了鸟头。

盘中只剩下薄薄的一层油脂，一层味道微妙而令人难忘的腹部油

脂。我褪下餐巾，发现周围的人也一个接一个地取下了餐巾。大家都是一副嗨过头之后的呆滞表情。笑容看似内疚，但其实都一样的爽翻。

没人急着喝酒，现在是回味时间。

闪回，也不算相隔太久，至少我还清楚地记得那大油锅里一成不变的油腥味、老式保温餐桌上的臭水沟味以及凝在烤盘上的层层老油被烤焦的味道。

那气味可比蒿雀差远了。

当年，我在哥伦布大街的一家便餐馆工作，那是我职业生涯的过渡期，我指从海洛因过渡到可卡因。我那时候总穿一件搭扣式白色尼龙洗碗服，左胸口袋上绣着纺织商的品牌标志，下身是一条脏兮兮的蓝色牛仔裤。我每天的工作就是不停地煎薄饼，不停地做他妈的班尼迪克蛋（Eggs Benedict），一种只烤单面的英式松饼，做得马马虎虎，因为我根本无所谓。我还要做煎蛋培根，蛋是煎双面的半熟蛋，培根已经事先做好，只需要在烤盘上翻热一下就行。我还要煎单面荷包蛋，还要做拌着恶心水果色拉和格兰诺拉麦片的酸奶。我有本事用现成的食材做出各种煎蛋卷。坐在我餐台前点单的人通常会直接无视我的存在。这样很好，因为如果他们当真看着我，看着我的眼睛，他们就会发现眼前的这位老兄，每当听到有人点华夫饼，他就想不顾一切地冲上去拽住这位衰人的头发，用一把又脏又钝的小刀，划破他的喉咙，再把他的脸按到黏糊糊的华夫饼烤盘上。要是这烤盘烤脸的效果跟烤饼一样不靠谱的话，那他的脸最后得用一把黄油刀才能撬得下来。

我当时，毫无疑问，是个苦逼。不过，毕竟（经我自己的反复提醒）我也是当过主厨的人，我领导过整个厨房，我体会过指挥

二三十个人工作时那种手握权力的快感，那种肾上腺素喷涌的激情，以及带领一间忙碌的厨房做出美食（考虑到当时的时间和条件）的满足感。当然，在你熟知埃及棉对皮肤的轻柔呵护之后，再穿回尼龙工作服根本是强人所难，尤其是上面还绣着笑嘻嘻捻着小胡子的胖厨师商标。

这是我漫长的厨师之路，我一度特别当回事儿，觉得它既荒唐又美妙。现在回头想想，其实根本不值一提。也许，唯一值得称道的，是我煮的汤。

那是匈牙利牛肉汤（goulash）。

有一天，我正拿着锅铲把烤盘上的炒土豆片盛到装着全熟煎蛋的盘子里。忽然，我在房间的另一端望到一张熟悉的脸，一个我大学时就认识的女孩。她正和一帮朋友坐在一张靠里的桌子旁。当年，她的高贵让无数众生拜倒在她的石榴裙下（当时是二十世纪七十年代，高贵是一切美德之首）。她漂亮、迷人还略带颓废的艺术气质，有点像泽尔达·菲茨杰拉德（Zelda Fitzgerald）¹。她惊艳、聪明透顶，还有些古灵精怪。我记得她让我摸过一次乳房。大学以后，她个性更加出众，几次在诗歌和手风琴领域的大胆尝试，让她几乎就要步人名流之列。我总在另类的报纸上读到她的消息。见到她让我本能地缩回自己的尼龙服里，我觉得自己头上竖着个傻气的纸帽子，那感觉千真万确，虽然现在想来明显是场幻觉。在那之前，我最后一次见到她时还是个学生，职业前景至少比在便餐馆当差光明一些。我祈祷她没看到我，但显然为时已晚。她的眼神从我身上掠过，她认出了我，眼神中露出些微感伤。不过，她终究仁慈，假装什么也

1 美国作家弗朗西斯·斯科特·菲茨杰拉德的妻子。