

Anthony Bourdain

Kitchen Confidential

Adventures in the Culinary Underbelly

[美] 安东尼·伯尔顿 著

傅志爱 陶文革 译



厨房机密

——烹饪深处的探险



“对我来说，烹饪已经成为一段很长的恋爱，既庄严又荒谬。同时我一直相信好的食物和好的吃法都是冒险。”

—— 安东尼·伯尔顿

Copyright:© 2000 by ANTHONY BOURDAIN
This edition arranged with BLOOMSBURY PUBLISHING PLC
through Big Apple Tuttle-Mori Agency, Inc.
Simplified Chinese edition copyright:
2003 SDX JOINT PUBLISHING COMPANY
All rights reserved.

图书在版编目(CIP)数据

厨房机密——烹饪深处的探险/(美)安东尼·伯尔顿
著;傅志爱等译. - 北京:生活·读书·新知三联书店,
2004. 1

(安东尼·伯尔顿作品)

ISBN 7 - 108 - 02015 - 7

I. 厨… II. ①伯…②傅… III. 饮食-文化-世界
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 097385 号

责任编辑 陈 晓 吴 莘

装帧设计 陆智昌

图片提供 朱 迪

出版发行 生活·读书·新知三联书店
(北京市东城区美术馆东街 22 号)

邮 编 100010

经 销 新华书店

印 刷 北京京海印刷厂

版 次 2004 年 1 月北京第 1 版
2004 年 1 月北京第 1 次印刷

开 本 880 毫米×1230 毫米 1/32 印张 9.5

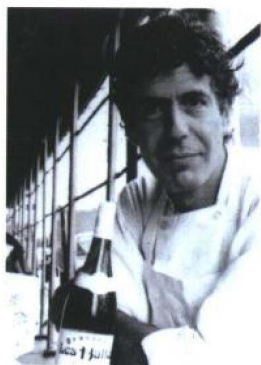
字 数 200 千字 图字 01 - 2002 - 6366

印 数 00,001 - 15,000 册

定 价 24.00 元

安东尼·伯尔顿作品

经过28年的放浪形骸之后，身兼大厨和小说家双重身份的安东尼·伯尔顿决定把他的故事和盘托出。从他在Gironde第一次吃牡蛎，到他在普罗温斯城的一个低级嘈杂的餐馆里当地位低下的洗碗工；从洛克菲勒大厦顶层彩虹会所的厨房到纽约东区的毒品地；从东京到巴黎，再回到纽约，伯尔顿厨房里的故事既出乎意料又充满激情，既滑稽可笑又令人震惊。



Anthony Bourdain

安东尼·伯尔顿，纽约Brasserie Les Halles餐厅的执行厨师长，从事厨师职业28年，首部非小说类作品《厨房机密》风靡全球。安东尼尚著有小说《如鳐在喉》和《逝去的竹子》。



Anthony Bourdain

Kitchen Confidential

ADVENTURES IN THE CULINARY UNDERBELLY



Anthony Bourdain

Kitchen Confidential

ADVENTURES IN THE CULINARY UNDERBELLY

厨房机密

——烹饪深处的探险

[美] 安东尼·伯尔顿著

傅志爱 陶文革 译

生活·读书·新知 三联书店



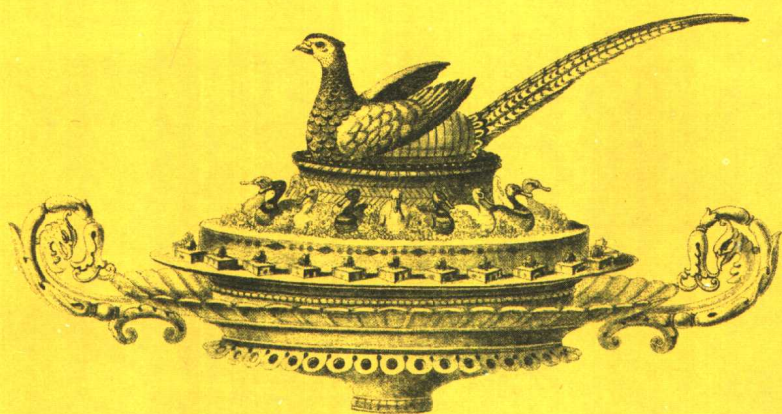
目录

Contents

- 
- 7 开胃菜
9 大厨的一点说明
- 13 头道菜
15 食之美
25 食与性
31 食之痛
41 在烹饪学院
51 浪子回头
- 59 第二道菜
61 厨师都是些什么人?
69 从我们的厨房到您的餐桌
79 如何像专业厨师那样烹饪
87 店主综合症及其他医学反常现象
93 大脚



105	第三道菜
107	初试锋芒
121	欢乐时光
129	未来的大厨!
137	不祥之兆
147	凄凉岁月
155	我对肉的了解
165	皮诺的黑暗: 托斯卡纳插曲
181	甜点
183	为厨一日
203	二厨
217	厨师用语
225	其他人
231	那个叫亚当的家伙
241	人力资源部
247	咖啡和烟
249	布莱恩的生涯
265	东京使命
285	想好了要做厨师?
287	毕业典礼演讲
295	下班了



开胃菜 APPETIZER

大厨的一点说明

请大家不要误解我写本书的意图：我热爱餐饮业。我的天，我现在依然从事着餐饮业——我是一个把餐饮业当成我的终身职业并受过正规训练的大厨。也许一小时以后，我就将在位于花园大道的一间餐馆的厨房中忙碌着，不是烤骨头就是切肉，为的是给厨房准备配料。

我绝不是因为厌恶饮食业或者想吓唬食客，才把我在这一行业中长期以来所看到的、听到的和我自己所做的一切在这里和盘托出。这一行我干了多年，做过刷碗工、配料工、煎炸师、烧烤师、配汁师、二厨和大厨。我写完这本书以后，还想继续做厨师，因为这种生活才是我真正了解的生活。如果我在凌晨4点钟需要帮忙的话，不管是需要钱、一个可以靠上去哭泣的肩膀、一片安眠药、保释金，还是在大雨滂沱的时候一辆能把我送回家的车，我肯定不会去求助写作圈里的同行，而是找我的二厨，或者前二厨，或者我的浇汁师，总之，是我在二十几年来一同工作过的餐饮业同事。

我将告诉你有关餐饮业的一些鲜为人知的内幕。这是一种亚文化，是由百年来的严格的等级制度所形成的不容动摇的秩序和由“美酒、疲劳和冷嘲热讽”这一餐饮业特有的行业特征而构成的让人精神错乱的嘈杂

的混合体。所有这些都让我感觉很舒服，就像洗热水澡一样。在这种生活里我游刃有余。我了解这个行业。我了解纽约的那个由大厨和厨师组成的自成一体的小圈子里的人。而在我的厨房里，我知道自己应该怎么做（与此相反，我在现实生活中总是做得不那么得体）。我希望读到这本书的业内人士能够喜欢它：因为它对我们每天（除了“正式”的社交场合以外）的生活进行了客观的描写。我们从来没有在周末的晚上停止过工作，所有的节假日我们都在工作，我们总是在别人都在享受假期的时候最忙碌。这些使得我们形成了自己独特的世界观，希望我的同行们能够认同这一点。餐饮业的从业者们可以对我的书见仁见智。但是，他们都会知道我没有撒谎。

我想让我的读者知道，作为一个职业厨师在为顾客奉上真正的美食时所感受到的那种真正的快乐。我要让读者明白在一个大城市的喧嚣的餐馆里工作——我所摸到、看到和闻到的东西——的那种感觉，就好像小时候做游戏时当上了海盗头子时的那种感觉。同时，我也尽力想表达出我们这一行特有的语言、行话和幽默给人们带来的那种令人惊异的快乐。我想让人们最起码感觉到：不管怎样，这种生活是快乐的。

至于我，我一直认为自己是烹饪业的Chuck wepner。Chuck是一个职业拳击手，在当时被称为“带血的刺刀”。他可以在艰难的比赛坚持几个回合而不被击倒，非常让人放心。我钦佩他的毅力、他的稳定性。他能够不慌不忙，像一个真正的男人那样承受打击。

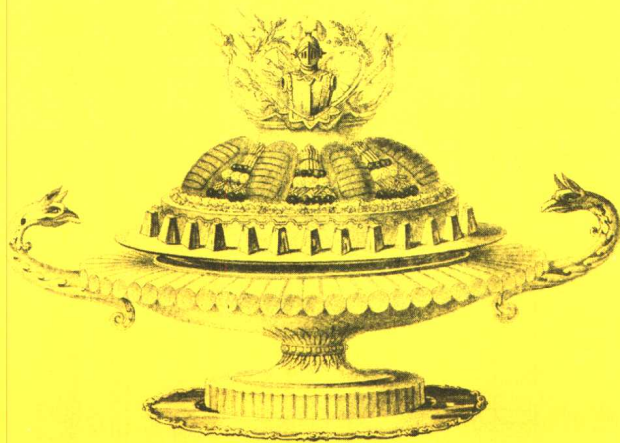
所以，我在这里不是作为一个超级大厨来跟你讲话。没错，我毕业于美国烹饪学院（CIA），在欧洲游荡过，在本市的两个有名的两星级饭馆工作过，那可是两个非常好的饭馆。我绝对不是要想尽办法去贬低我的那些更加成功的同僚（如果有时不得不这样做的话，则另当别论）。我通常是在首选大厨恰巧是一个心理变态或者狂妄自大的酒鬼的时候，被叫来主理某个高级宴会的。这本书是关于职业水平的烹饪和它们的从业者的故事，主角都是一些厨师。长期以来我在这一行业一直收入不错。我的大部分时间是在曼哈顿的中心地区度过的，都是大饭馆，所以我知道一些

内部的事情。我还会再有一些别的举动。

当然，很可能这本书会让我在餐饮业的生涯就此结束。我的书里披露了很多可怕的故事。酗酒、吸毒和其他丑行。对变质食物的处理方法的披露会让人倒尽胃口。还有一些并不光彩的业内常规做法。我会告诉你为什么不要在星期一到餐馆吃鱼，为什么那些喜欢让食物做得老一点的顾客会吃到锅底的锅巴，为什么早餐和午餐不适于点海鲜馅煎饼。这些事情的披露使得我未来的老板肯定会不喜欢我。我对素食者、不喜欢酱汁的人和不喜欢糖乳的人的大不敬会使我无法在这个圈子里露面。我也会失去很多朋友。我认为我很快就无法在周末和安德雷·索尔特纳一起去滑雪了，也无法跟那个匈牙利人鲍比·福雷继续斗嘴了。埃里克·雷珀也不会为了第二天的鱼宴来听取我的意见了。但是，不管怎样，我都不会欺骗任何人，我要把我所看到的真正的生活展示给大家。

所有的东西都在这里：好的，坏的和丑的。另外，有兴趣的读者还可以学会怎样用顺手的工具像专业厨师那样做几道菜。再有，就是决定永远不再在饭馆吃海鲜。就是这些，伙计。

对我来说，烹饪已经成为一段很长的恋爱，既庄严又荒谬。但是，就像恋爱一样，回想起来，你的记忆当中都是一些最快乐的时光，那些在第一时间吸引你的事情，那些让你想回头再来一遍的事情。我希望我能够给读者带来那些快乐的东西和快乐的时光。我从不后悔我当时心血来潮选择了餐饮业。同时我一直相信好的食物和好的吃法都是冒险。不论我们是在谈论没有经过消毒的斯提尔顿干酪，生吃的牡蛎，还是为“有组织犯罪者”工作，食物对于我来说一直就是一种冒险。



头道菜

FIRST COURSE