

A QUARTERLY JOURNAL OF FOOD AND WRITING

LUCKY PEACH

福桃

主厨特辑

THE
COOKS
AND
Chefs
ISSUE

MARIO BATALI

TELLS IT
LIKE IT IS



THE
JOE BEEF BOYS ON
****CLEAN TOILETS**

老乔牛肉店的
洗厕
艺术

RECIPE
TRICKLE
DOWN

美食与时尚的回归

LUCKY PEACH

福桃

No.3 主厨

[美] 大卫·张 (David Chang) 应德刚 (Chris Ying)
彼得·米汉 (Peter Meehan) 等著 / 潘昱均 译

图书在版编目(CIP)数据

福桃.主厨/(美)大卫·张等著;潘昱均译.--
北京:中信出版社,2017.11
书名原文:Lucky Peach:Issue 3
ISBN 978-7-5086-8220-4

I. ①福… II. ①大… ②潘… III. ①饮食-文化
IV. ① TS971.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第244618号

LUCKY PEACH: ISSUE 3
Copyright ©2012 by Lucky Peach, LLC and the individual contributors
This edition arranged with InkWell Management, LLC.
through Andrew Nurnberg Associates International Limited
Chinese simplified translation copyright ©2017 by Chu Chen Books.
ALL RIGHTS RESERVED

本简体中文版翻译由台湾远足文化事业股份有限公司/奇光出版授权

福桃 主厨

著 者: [美]大卫·张 应德刚 彼得·米汉 等

译 者: 潘昱均

出版发行: 中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029)

承印者: 北京华联印刷有限公司

开 本: 880mm×1230mm 1/16

印 张: 11.25 字 数: 300千字

版 次: 2017年11月第1版

印 次: 2017年11月第1次印刷

京权图字: 01-2017-7414

广告经营许可证: 京朝工商广字第8087号

书 号: ISBN 978-7-5086-8220-4

定 价: 58.00元

版权所有·侵权必究

如有印刷、装订问题,本公司负责调换。

服务热线: 400-600-8099

投稿邮箱: author@citicpub.com

LUCKY PEACH 福桃

FEATURES

主厨血泪史	李舒	007
主厨大声说	大卫·张、萨特·贝恩斯、克劳德·博西、丹尼尔·帕特森	008
饮食男女之吃、喝、性、死	安东尼·波登	021
老乔牛肉店的洗厕艺术	彼得·米汉	026
小摊女子：小莉、百缘和兰珠	内奥米·杜吉德	038
巴塔利细说分明	马里奥·巴塔利	044
哈罗德·马基的极度空间：分子厨艺	哈罗德·马基	057
名流生成器：媒体大厨	克里斯·瑟钦	061
风行草偃效应：美食与时尚概念的迂回路径	克里斯汀·穆克	068
午餐妈妈	茱莉亚·希奥玛拉·阿尔瓦雷斯·奥韦斯	076
军队厨师	特里莎·斯诺	085
爆浆蛋糕人人爱	蕾切尔·孔	088
地狱厨师大对决	马特·富里	092
力量之塔	梅瑞狄斯·埃里克森	097
南极厨师	杰森·格里姆	102
Lespinasse 的餐厅岁月	阿曼达·克鲁特	108
你该上厨艺学校吗？	马克·威尔逊	116
真实故事	安德烈·贝提尼	122
腌蛋——非复活节蛋	何天容	126
私厨时代	凯伦·莱博维茨	132
法国厨师	马蒂厄·勒孔特	139
吃要吃得好	杰克·卡尼尔	153
我相信厨艺快死了	大卫·张	160
古代大师	托马斯·伯恩哈德	165
点心师傅	余梦贤	172
厨房伤害人体地图	海伦·霍利曼	174
大厨的秘密生活	丽莎·哈那瓦尔特	176

出版人 & 主编 Publisher & Chief Editor	李舒 Susie Li
编辑 Editor	王琳 Lyn Wang
责任编辑 Acquisitions Editor	李淼 Miao Li
美术总监 Art Director	苏小曼 Xman Su
客户总监 Account Director	郭柏辰 Benk Kwo
市场总监 Marketing Director	史激 Wei Shi
主编助理 Assistant to Publisher	刘媛媛 Michelle Liu

RECIPES

母亲节厨艺秀

多用途菠萝翻转蛋糕	144
白巧克力爆米花	147
甜菜牛心鱼子酱沙拉*	149
脆米香、日本甘酒与苹果*	150
腌鱼 & Manischewitz 鸡尾酒*	151
鸡肉华夫饼*	152

跟大师学做菜

春蔬意大利面	079
BBQ 炭烤鸡肉比萨	082
两分钟马克杯巧克力蛋糕	091

腌蛋

简易糟蛋	129
新式咸蛋黄	130
厨台咸蛋	130
科里·李的李式皮蛋	131

其他

新英格兰巧达浓汤	018
法式榨鸭	034
基本西红柿酱	052
盐抓白芹	104

*这几道不是“食谱”，本质上更像料理指南。

LUCKY PEACH

福桃

No.3 主厨

[美] 大卫·张 (David Chang) 应德刚 (Chris Ying)
彼得·米汉 (Peter Meehan) 等著 / 潘昱均 译

图书在版编目(CIP)数据

福桃·主厨/(美)大卫·张等著;潘昱均译.--
北京:中信出版社,2017.11
书名原文:Lucky Peach:Issue 3
ISBN 978-7-5086-8220-4

I. ①福… II. ①大… ②潘… III. ①饮食-文化
IV. ①TS971.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第244618号

LUCKY PEACH: ISSUE 3
Copyright ©2012 by Lucky Peach, LLC and the individual contributors
This edition arranged with InkWell Management, LLC.
through Andrew Nurnberg Associates International Limited
Chinese simplified translation copyright ©2017 by Chu Chen Books.
ALL RIGHTS RESERVED

本简体中文版翻译由台湾远足文化事业股份有限公司/奇光出版授权

福桃 主厨

著者:[美]大卫·张 应德刚 彼得·米汉 等

译者:潘昱均

出版发行:中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029)

承印者:北京华联印刷有限公司

开本:880mm×1230mm 1/16

印张:11.25 字数:300千字

版次:2017年11月第1版

印次:2017年11月第1次印刷

京权图字:01-2017-7414

广告经营许可证:京朝工商广字第8087号

书号:ISBN 978-7-5086-8220-4

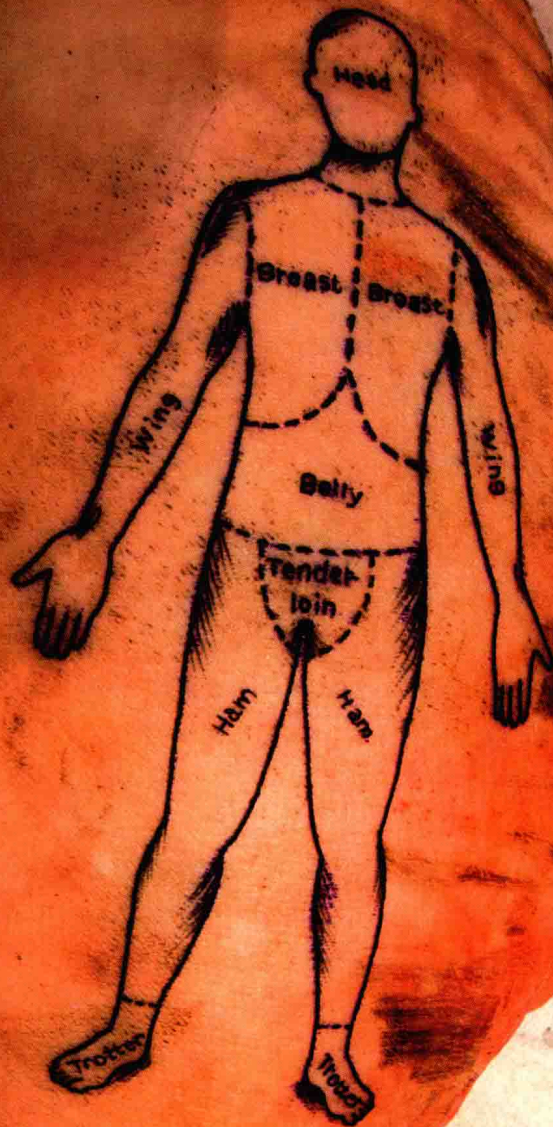
定价:58.00元

版权所有·侵权必究

如有印刷、装订问题,本公司负责调换。

服务热线:400-600-8099

投稿邮箱:author@citicpub.com



2799
US
66612

LUCKY PEACH

福桃

No.3 主厨

LUCKY PEACH 福桃

FEATURES

主厨血泪史	李舒	007
主厨大声说	大卫·张、萨特·贝恩斯、克劳德·博西、丹尼尔·帕特森	008
饮食男女之吃、喝、性、死	安东尼·波登	021
老乔牛肉店的洗厕艺术	彼得·米汉	026
小摊女子：小莉、百缘和兰珠	内奥米·杜吉德	038
巴塔利细说分明	马里奥·巴塔利	044
哈罗德·马基的极度空间：分子厨艺	哈罗德·马基	057
名流生成器：媒体大厨	克里斯·瑟钦	061
风行草偃效应：美食与时尚概念的迂回路径	克里斯汀·穆克	068
午餐妈妈	茱莉亚·希奥玛拉·阿尔瓦雷斯·奥韦斯	076
军队厨师	特里莎·斯诺	085
爆浆蛋糕人人爱	蕾切尔·孔	088
地狱厨师大对决	马特·富里	092
力量之塔	梅瑞狄斯·埃里克森	097
南极厨师	杰森·格里姆	102
Lespinasse 的餐厅岁月	阿曼达·克鲁特	108
你该上厨艺学校吗？	马克·威尔逊	116
真实故事	安德烈·贝提尼	122
腌蛋——非复活节蛋	何天容	126
私厨时代	凯伦·莱博维茨	132
法国厨师	马蒂厄·勒孔特	139
吃要吃得好	杰克·卡尼尔	153
我相信厨艺快死了	大卫·张	160
古代大师	托马斯·伯恩哈德	165
点心师傅	余梦贤	172
厨房伤害人体地图	海伦·霍利曼	174
大厨的秘密生活	丽莎·哈那瓦尔特	176

出版人 & 主编	Publisher & Chief Editor	李舒	Susie Li
	编辑	王琳	Lyn Wang
	责任编辑	李淼	Miao Li
	美术总监	苏小曼	Xman Su
	客户总监	郭柏辰	Benk Kwo
	市场总监	史激	Wei Shi
	主编助理	刘媛媛	Michelle Liu

RECIPES

母亲节厨艺秀

多用途菠萝翻转蛋糕	144
白巧克力爆米花	147
甜菜牛心鱼子酱沙拉*	149
脆米香、日本甘酒与苹果*	150
腌鱼 & Manischewitz 鸡尾酒*	151
鸡肉华夫饼*	152

跟大师学做菜

春蔬意大利面	079
BBQ 炭烤鸡肉比萨	082
两分钟马克杯巧克力蛋糕	091

腌蛋

简易糟蛋	129
新式咸蛋黄	130
厨台咸蛋	130
科里·李的李式皮蛋	131

其他

新英格兰巧达浓汤	018
法式榨鸭	034
基本西红柿酱	052
盐抓白芹	104

*这几道不是“食谱”，本质上更像料理指南。



方太高温蒸箱

温度高蒸汽足 传承古法 蒸无不透

把健康和营养留给家人

110°C高温
蒸无不透

双蒸汽循环
让美味鲜嫩多汁

内胆加热
蒸菜不再水哒哒

纳米陶瓷涂层
内胆一擦即净

内置智能菜单
私藏八位大厨

39L超大容量
一次烹饪满足一家三口



方太全国服务热线
400 0315 315
www.fotile.com

品牌 产品 服务

试读结束：需要全本请在线购买：www.ertongbook.com

主厨血泪史

李舒, Lucky Peach 福桃 主编

娶日本老婆，住美国房子，雇中国厨子，据说，这是“人生三大享受”。

不过，“厨子”却是一个不折不扣的贬义词，中国的主厨，在很长时间里，是没有地位的。

我采访过许多主厨，印象最深刻的是“海参王”王义均老先生。王老先生是全国著名的国宝级鲁菜大师，先后担任周恩来、刘少奇、邓小平、宋庆龄等国家领导人设宴款待外国贵宾时的主厨，西哈努克、田中角荣、基辛格、布什等外国政要都吃过王老先生做的菜。

这样的国宝级大师，职业生涯，却是从“蹭勺”开始的。

何谓“蹭勺”？当年北平大饭馆的厨师们，烹制菜肴都是用熟铁锻造的大勺。这些大勺分为油勺和汤勺，有铁把的也有木把的，有圆底的也有平底的，有单底的也有双底的；最小的二斤半，一般的三五斤，还有六斤重的大炒勺。当时的丰泽园饭庄规定，为了保证每道菜的独有风味，防止串味儿，厨师烹制菜肴的大炒勺，尤其是汤勺，只能用一次；用过后必须用细沙子和细炉灰轻磨细蹭，磨蹭得干干净净，再用水洗净，用开水煮过，上火烘干，才能再用。因此，当时丰泽园饭庄的师傅们用完勺子，立刻往地上一扔，徒弟们就得马上捡起来，拿到一边去蹭；每个大勺得用细沙子和炉灰蹭百十来次，才能蹭干净。师傅们每天烹制多少个菜肴，徒弟们每天就得蹭多少把大勺。

蹭勺这个活儿，看起来简单，却枯燥乏味，做久了，手很快被铁勺和沙子炉灰蹭破流脓，直至结成疤，变成老茧，才算修成“正果”。当时不少蹭勺的小徒弟，都腻歪死了这个活，不是偷懒，就是骂街。有人曾编了这样一个顺口溜：“学徒苦煎熬，最厌蹭大勺；双手全磨烂，变成罗锅腰；谁叫俺蹭勺，俺日他姥姥！”

王义均却喜欢这个活儿，他的解释是：“蹭勺很练人手脚儿，我蹭了三年勺，胳膊和手腕都格外有劲儿，炒起菜来就更加得心应手；更何况，蹭勺还有很大的好处，只是他们都不知道。”

这个好处，是可以品尝刮出来的汤汁。“有时候是大虾味儿，有时候是海参味儿，我刮出来搁碗里，拌饭一下子一碗，一下子一碗。”许多人看着王义均就锅底吃饭，都笑话他“没出息”，王义均自己却觉得，这个“没出息”的举动却帮助他尝到了师傅们做的菜的味道，而他的师父牟长勋一眼看出这背后的门道：

“这小子是个有心人，他是在咂摸滋味儿，偷着学艺！”

王义均说，在厨房里，主厨是神一样的存在，他毕生所求，就是希望自己能够有朝一日，成为师父那样的主厨。要跟头案师傅王明理学切配刀工，王义均就一直围着王师傅，给他倒茶打扇，“总是偷偷瞅他，一打哈欠，我就把烟袋装上烟，送到他嘴里”。有一次，王明理师傅和他开玩笑：“要是给我踢下屁股，就教你切肉丝！”王义均二话不说就脱裤子……

我忍不住问他：“王师傅后来教您切肉丝了吗？”“那当然，师傅切肉片简直像弹琴，肉切完，肉片一片不挂，肉丝一丝不连，墩子上的白纱布，一丁点儿刀痕也没有。我心想，学了这功夫，脱裤子真是太便宜了！”

这一辑，Lucky Peach 的主题是“主厨”。和国内的厨师相比，外国主厨的地位显然更高，从挑选食材、设计菜式到烹调摆盘，他们是艺术家一样的存在。

当然，唯一不变的，是成为主厨所付出的代价，如同西天取经，流过多少血泪，只有自己知道。◆

大卫·张：我、萨特、丹尼尔和法国佬克劳德正在旧金山的渔人码头吹牛。

主厨

大声说

NING^{UH}
嗯

大卫·张，
Momofuku
餐厅主厨

克劳德：可以抱抱我吗？

SSSLAR^P
嘶

克劳德·博西
(Claude Bosi)
英国伦敦
Hibiscus
餐厅主厨

萨特：我快冻死了。

哈
HAH

萨特·贝恩斯
(Sat Bains)
英国诺丁汉
Sat Bains
餐厅主厨

丹尼尔·帕特森
(Daniel Patterson)
旧金山 Coi
餐厅主厨

唔
HMHRV
抖

丹尼尔：屁股快冻僵了，
现在不是仲夏吗？

丹尼尔：我们要去 spoon¹了吗？

萨特：我们可以 spoon 吗？我太爱 spoon 式炒饭了，特别是在特大号双人床上，太美妙了。

大卫·张：我想吃新英格兰蛤蜊浓汤。

丹尼尔：也许还可以看海狮。

克劳德：海狮在哪里？

大卫·张：我不知道海狮在哪里？

萨特：他们为什么给我们塑料餐具。

(服务生端上四碗蛤蜊巧达酥皮浓汤。)

克劳德：以免你想捅死自己。

丹尼尔：他们已经久闻你的大名，知道如果给你真货，等会儿就被你顺手牵羊带走了。你们这群家伙在我的餐厅吃完饭后，我就又要给厂商下订单了。我的银餐具全都不见了。

大卫·张：试试旧金山的老面团。

萨特：你觉得他们用什么东西勾芡？

丹尼尔：我觉得这根本是树胶巧达汤，应该是黄原胶之类的东西，或者是巧达液态胶。

大卫·张：就是巧达液态胶。释放出

浓浓……浓浓的风味。

丹尼尔：很美味啊。用什么调味的？好像是老湾调味料，对吧？

克劳德：这是旧金山的名产吗？

丹尼尔：不是……给你名产就浪费了，你只配拿这个。他们的面包做得也不好，都是孔洞，还放在糟糕的巧达浓汤上。他们靠这个就比你我捞了更多的钱。

萨特：敬你，丹尼尔，谢谢你的款待。

大卫·张：干杯前，我们来谈谈厨师的抄袭风，大家都在抄袭。

克劳德：可不是嘛！

大卫·张：但有人抄得漂亮。

克劳德：有人就是做得比别人好。

大卫·张：有些人抄得好，有的人只是在胡搞。

萨特：还否认他们在抄。

丹尼尔：看吧，这就是胡扯。如果你是抄的，只要说清楚从哪抄的，诚实点就好啦！

萨特：我要把你的玉米粥拿来用，然后注明 DP。

克劳德：谁的菜？

萨特：丹尼尔的玉米粥啦！但我要把这道菜叫作 Deep Penetration (“深度透析”)，因为对我来说，丹尼尔的玉米粥就是这样做的，宝贝。我要叫它 DPDP——“丹尼尔·帕特森的深度透析”。

克劳德：以前也有个主厨来我这儿吃饭，一下就把我的菜抄走了。当他离开时，你可以看到我的身体已经在他的身上了。然后有一天他说：“你可以

再帮我订个位子吗？”我说：“你已经有我的身体，我的餐厅也给你了，你不需要再来了。”

大卫·张：我觉得主厨们应该把自己的创意来自何处交代清楚。这点英国名厨赫斯顿·布卢门撒尔（Heston Blumenthal）做得比谁都好，都有说明自己受到谁的影响。甚至连西班牙厨神费兰都会告诉你：“喔！这点子是从哪里哪里来的。”有些小厨师会说那是他们自己想出的技巧，或把那些菜搞得好像是他们独有的一样放在菜单上。一想到这些人我就快吓死了。

萨特：问题是你还是会被发现的。有了网络之后，现在的世界太小了。最经典的故事是澳大利亚的那个家伙，你们还记得那个故事吗？

大卫·张：他在阿查兹店里做过事，后来在墨尔本，靠抄袭做出他一道又一道菜。

丹尼尔：是那个做了面和吓的家伙吗？

萨特：还有试管。

大卫·张：他现在在哪儿？

萨特：他现在是你的研发主厨。

大卫·张：克劳德，你在帕萨尔²手下做过，他是有巨大影响力的大厨，即使我没有跟他工作过，他都影响了我。我可以看到你与帕萨尔做的东西有某种相似性，却又是完全不同的东西。

克劳德：就像帕斯卡尔·巴博³，我知道帕斯卡尔跟帕萨尔一起工作过，你可以看到帕萨尔对帕斯卡尔料理的影响，但两者却是不同的。

丹尼尔：这就是表达的问题了。当你

到了最顶尖，会想要某些诚实的东西，某些对一些人来说很独特的东西，希望呈现自我风格。我们一起做菜时，你看着每盘菜，可以很清楚辨别哪一道是萨特的，哪一道是克劳德的。你知道吗？这与影响力无关，而是与成品有关，与人如何用自己的方式表达自我有关。这就是诚实。

大卫·张：是啊！可是帕萨尔被大量模仿，而大家并不想让别人知道帕萨尔在他们的事业上有多重要。我的意思是，人们就直接把他的菜给抄了。

克劳德：我觉得抄袭可以算是好事，加涅尔⁴的抄袭就是件好事。

大卫·张：但那是加涅尔，你要拿他怎么办呢？

克劳德：加涅尔之外，还有保罗·包库斯⁵。如果你要这样扯下去，包库斯也抄袭呀！

大卫·张：然后你就可以争辩说每件事都早就做过了。

克劳德：没错，每件事都做过了。

萨特：这就是争论所在了。当你到达某个位置，也就是我们现在的地位，很多事都做过了。所以如果你想采用某个点子，注明出处是很重要的。我说的是诚信问题。要有胆子把东西放在桌上说：“听着，我很高兴你们喜欢这道菜，但这是那边那个大厨的点子。”然后他们会说：“喔，哇！”这才像话。

克劳德：但总有能做与不能做的区别，就像你说的，抄袭并不是错误行为，否认从哪里得到点子才是错的。

大卫·张：发明新技巧的人太少，每件事都做过了。我们的工作只是把它做得更好一点，但主厨不把功劳归给有功劳的人，这也实在让我太火大。

萨特：如果你正坐下来接受访问，说：“这是我在黑暗房间里抓着我的小弟弟打飞机时想到的新菜。”那就是扯淡了。如果你很诚实，就该堂堂正正，坦然面对你手下的厨子们。

丹尼尔：嗯，但直接抄袭一道菜和受了某道菜的启发再用自己的方式做出来，两者是不一样的。

萨特：问题是我们现在讨论的就是直接抄袭不说出处啊！

大卫·张：嗯，面条是我发明的，猪是我养的。

丹尼尔：我那天自己在家做面，没跟你打声招呼。抱歉啦。

1 译者注：指韩式料理餐厅 spoon SF。这里一语双关，也是性爱姿势的俗称。

2 译者注：阿兰·帕萨尔（Alain Passard，1956—），法国 L'Arpège 餐厅三星大厨，人称“火的魔法师”，但在欧洲疯牛病后，将菜单大量改为蔬食，且在巴黎近郊开辟有机农场，落实“产地到餐桌”理念，掀起欧洲蔬食风潮。

3 译者注：帕斯卡尔·巴博（Pascal Barbot），法国 L'Astrance 餐厅新生代三星名厨，有别于法式餐厅传统追求奢华的风格，强调轻松而货真价实的餐饮服务。

4 译者注：皮埃尔·加涅尔（Pierre Gagnaire，1950—），法国传奇名厨，法国新料理的创意大师，15岁就被看出具有料理天才，29岁掌管自家厨房。后遍拿三星，但1996年开在 Saint-Étienne 的豪华大餐厅因不敌经济萧条而破产，后从巴黎再度站起，目前拥有13家餐厅。

5 译者注：保罗·包库斯（Paul Bocuse，1926—），成名于20世纪中的法国名厨，擅以多元化角度经营法国料理。

大卫·张：你把那玩意给我加个脚注。

丹尼尔：我知道。

大卫·张：重点是其他和我一起工作的厨师，还有纽约人都在嘲弄我得到的成就。我每次看到马里奥·巴塔利¹，他都会说：“就是这浑蛋发明了面，养了猪。”很好，我很高兴他这样做。

丹尼尔：但重点不在上行下效的模仿，因为那样还好。我在旧金山常看到有些地方只花很少的钱就会送上受人启发做出来的东西。我觉得这真是太棒了。问题只会出现在他们真的以为那些创意是自己想出来的时候。

大卫·张：我只是强烈感觉到，主厨需要知道他们技巧的来源。这就是我那天问你们泡沫这件事的原因。是谁最先做出老式奶油泡沫的？

丹尼尔：噢对，是阿兰·沙佩尔²，对吧？

大卫·张：是沙佩尔，但我们也不能百分百确定。

丹尼尔：还有多少年轻厨师知道沙佩尔是谁？

萨特：不多了。

大卫·张：举例来说，昨天晚上我们到联邦餐厅（Common Wealth）和一群人用餐，我们大概吃了七种不同的泡沫，但没有人发现自己在吃泡沫，因为上头并没写那是泡沫。没有人问这点子是从哪儿来的，而它并不是凭空出现的。

萨特：倒不是说它不是新的，但它一定是由原始版本进化到现在这样子的。1999年我去了elBulli餐厅，那经历简直是震撼心灵。对我来说，那就像“保留原状，不要复制，复制的结果只是愚弄自己”。那是发现世界的时刻。你吃着章鱼和椰子意大利饺，但吃的时候却像神奇的椰汁风味灌入喉头一样。

大卫·张：你爱死了吧！

萨特：我快吓傻了，他们怎么做的？他们怎么做的？他们到底怎么做的？

大卫·张：我想你们这群家伙绝对遇到过这种事，你创造出或做出某些东西，但最后却发现它出现在其他餐厅的菜单上。这绝对是一种奉承，但同时也会想，拜托不要这样！各位！我觉得费兰已经决定把每份菜单都取消，每一年都做一

份新的，因为他已经厌倦被大家抄来抄去。不过这只是猜测，纯属猜测。

克劳德：是啊！但他写书，你们知道吧？他写了好多本书，以防有人不想把他的东西丢掉……

大卫·张：出的第一本书应该是艾伯特³的首本糕点书。

萨特：不是，前面还有一本，在法国出的，讲地中海料理，是他刚开始要进入新形态前卫厨艺时写的。书里的东西还很传统，像是普罗旺斯炖菜这一类的。你会发现也许在1996年还是哪年，他就开始做前卫厨艺了。他那时一定想过，“我要汇集世界各地对我的启发，我要创造新料理”。

克劳德：你认为他所做的就是这样？我是说，无论我们把费兰想成什么，洋菜胶的技术早在20世纪五六十年代的素食料理中就用过了。

大卫·张：无论他是不是把这些发明带入厨艺界的第一人……

萨特：当然，他大概是当代最有影响力的大厨了。

克劳德：是啊！他是21世纪的厨神。包库斯是属于20世纪的。

大卫·张：谁会比包库斯更重要？埃斯科菲耶⁴吗？

克劳德：我才不会扯那么远呢！不，我们别扯这么远。

大卫·张：那是因为包库斯是你的朋友。

克劳德：才不是呢，那是因为埃斯科菲耶的食物从没保留下来。你已经开始觉得无聊了，人们对费兰在西班牙做的事感到无聊，所以他们才会想到其他人的作品。至于包库斯，人们只是还不觉得他无聊。

萨特：我们在说顾客还是厨师不觉得无聊？

克劳德：顾客。

大卫·张：你不觉得费兰比沙佩尔重要？

克劳德：不觉得。

大卫·张：比起盖拉尔⁵呢？

克劳德：也不会，因为在20世纪，盖拉尔的食物对你并不重要。

萨特：不会吧？

丹尼尔：我觉得你们讲的是两回事，一个关于技法，费兰