

[美] 比尔·比福德 Bill Buford → 著 韩良忆 → 译
“我本想在后厨短暂潜伏，不料想竟被美味策反。”

后厨机密

从杂志编辑到厨室学徒

Heat An Amateur's Adventures as Kitchen Slave,
Line Cook, Pasta-Maker, and Apprentice to
a Dante-Quoting Butcher in Tuscany



中信出版社 · CHINACITICPRESS

后厨机密

从杂志编辑到厨房学徒

Heat An Amateur's Adventures as Kitchen Slave,
Line Cook, Pasta-Maker, and Apprentice to
a Dante-Quoting Butcher in Tuscany

[美] 比尔·比福德 Bill Buford → 著 韩良忆 → 译

中信出版社
CHINA CITIC PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

后厨机密 / (美) 比福德著; 韩良忆译. —北京: 中信出版社, 2011.1

书名原文: Heat

ISBN 978-7-5086-2457-0

I. 后… II. ① 比… ② 韩… III. 散文-作品集-美国-现代 IV. I712.65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 211343 号

HEAT by Bill Buford

Copyright © Bill Buford, 2006

All Rights Reserved.

The simplified Chinese translation edition © 2010 by China CITIC Press

ALL RIGHTS RESERVED.

本书仅限于中国大陆地区发行销售

后厨机密

HOUCHU JIMI

著 者: [美] 比尔·比福德

译 者: 韩良忆

插 图: 倪 靖

策划推广: 中信出版社 (China CITIC Press)

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)

(CITIC Publishing Group)

承 印 者: 北京通州皇家印刷厂

开 本: 880mm × 1230mm 1/32 印 张: 11.25 字 数: 266千字

版 次: 2011年1月第1版 印 次: 2011年1月第1次印刷

京权图字: 01-2010-2370

书 号: ISBN 978-7-5086-2457-0 / I · 160

定 价: 29.00元

版权所有·侵权必究

凡购本社图书, 如有缺页、倒页、脱页, 由发行公司负责退换。

服务热线: 010-84849283

<http://www.publish.citic.com>

服务传真: 010-84849000

E-mail: sales@citicpub.com

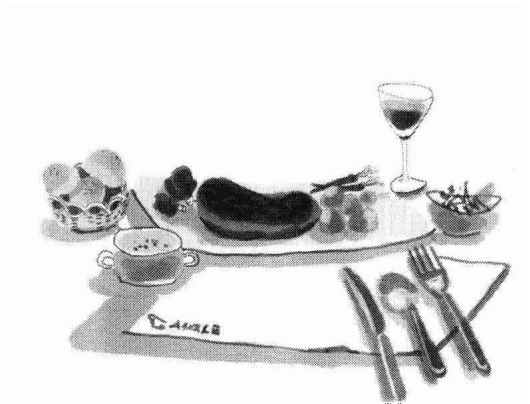
author@citicpub.com



目录

第1章	魔幻之夜：与厨神马利欧共进晚餐	001
第2章	下厨的男人才是真男人	013
	鸭子的“蚝肉”在哪儿？	018
	完美胡萝卜	022
	芦笋革命	025
	哪个厨师不磨刀？	031
	你是胡椒我是盐	037
	天堂餐厅，地狱厨房	049
	自传体菜单	058
	厨房洞察力	062
	油煎手指	076
第3章	油锅里的旅程	087
	烧烤男	090
	如何烹调一颗蛋？	101
	窃食谱，不算偷	118
	面条与酱汁的互动	124
	荧屏诱惑	148
	别被玉米粥淹没	160
	面粉加汗水等于面团	179
	遵命，主厨	184
	挽救厨房	188

第4章	意大利面食的秘密	195
	第一个把鸡蛋放进面团里的人是谁?	198
	擀面的魔鬼准则	209
	精灵小馄饨	211
	好蛋	221
	“猴子的家”	226
	谁是老大?	231
第5章	托斯卡纳的浪漫肉贩	239
	神曲：在人生的半途	242
	食肉者的哲学	247
	我的太阳	253
	一个肉贩的文艺复兴	263
	食物警察	271
	庖丁解猪	279
第6章	饮食之艺，靠双手传递	293
	猪很单纯，牛很复杂	296
	不淡定	310
	什么牛肉里有青山的味道?	320
	小和慢	330
第7章	重归纽约，但我不想停留	339
	最要小心侍候的顾客是评论员	341
	学厨房知识只是为了让自己活得更像个人	346



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梓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。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，束成马尾巴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”）。

后弗朗哥时代的马德里（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嘛”）。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，大口大口囫囵吃下）——“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，就像沙巴雍蛋黄酒酱。”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。”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？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。