第一图书网, tushu007.com

<<厨师之旅>>

图书基本信息

书名：<<厨师之旅>>

13位ISBN编号：9787108020161

10位ISBN编号：7108020165

出版时间：2004-01

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：[美] 安东尼·伯尔顿

页数：295

译者：王建华等

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

内容概要

《厨师之旅：寻觅世上最完美的饮食》伯尔顿受《现代启示录》的启发，在全球进行了一次美食之旅。
在伯尔顿整个旅游过程中，无论在顾客可以驾驶着三轮摩托车穿越餐厅的越南小饭店里，还是与副厨一起在墨西哥小乡村享受丰盛晚宴，无论是露宿林间，还是住在豪华的五星级酒店，伯尔顿一再发现美食所具有的神奇的魔力。

作者简介

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《厨室机密》风靡全球。
安东尼尚著有小说《如鲠在喉》和《逝去的竹子》。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

给南茜引言肉食之源重返海滨煎熬姑娘和小伙子伏特加的喝法很特别的一样东西死亡之路重游东京拜林之行英伦大火厨师来自何方？
查理会冲浪吗？
西海岸羊肉杂碎布丁吃了你会更强壮完美的一餐

章节摘录

插图牡蛎牡蛎不是美食又是什么？
它用不着你前前后后地忙活，或进行任何烹调。
那样反而是对它的亵渎了。
它的风味是自然天成的，直到滑进你的嗓子眼之前的几秒钟，它都还是个活物呢。
凭这你就知道——或者说应当是知道的——这是才打上来的鲜货。
上帝把它造成个什么样儿，它在你的盘子里就是什么样儿：未经加工，朴实无华。
柠檬汁，或许是一点儿木犀草酱（红酒醋，黑辣椒末，一些切得很精细的葱），即便仅仅用这两样东西佐餐，那也是对这一珍馐美味的冒犯，冒犯的程度几乎不小于你对它的关照和呵护的程度。
牡蛎就是这样的一种食物，最最原始，而且不同凡响，岁月流逝和人类文明都未曾惊扰到它。
人们为了果腹或为了享受而吃下这种鲜活的美味，吃法也跟那些徒手生拉硬扯的先人们如出一辙。
不管怎么说，在我关于牡蛎的全部记忆里，它还别有一层神秘的吸引力——其重要之处在于，它是第一种改变了我的生活的食物。
我怪罪我所吃到的第一只牡蛎，是因为它事关后来我所做过的一切：我决心成为一名厨师，我寻求刺激，我为贪图享乐而做过的乱七八糟的所有劣迹。
我把这些都怪罪到了那只牡蛎头上。
当然了，这是对它的美言。
　清晨5点半钟，我和克里斯跟着多米尼克和杰罗姆一起，坐着牡蛎艇出海了。
他们两个都是当地捕捞牡蛎的渔民。
我们坐的这艘船不同于我小时候那种式样古朴的平底渔船，那个时代——多米尼克解释说——早就过去了。
留下来的平底渔船主要被用来当做游船，或者被用来摆渡日间来游玩和野餐的游客。
这种船的船体很长，底部平坦，没有船舷上缘——非常适于装载成袋成袋的牡蛎——有一架绞盘，船尾设有舵手室。
　我们出发时，海面上是黑咕隆咚的一片。
我和克里斯紧挨舵手室的边上站着，多米尼克掌舵，杰罗姆导航。
我们就这样小心翼翼地往海湾中间靠了过去。
这个时候，太阳慢慢地开始露了出来，几道金色的霞光划破天际，天空的颜色也由漆黑变成了紫黑。
　那是在1965年，我们最后一回跟老邻居圣·儒尔先生坐船出海，造访他的牡蛎养殖场。
自那以后，海湾的渔事便有了种种的变化。
说起来，那个时候我们先是要等上一会儿工夫，一直得等到退潮后能让船停在浅滩上的时候。
周围草草地围成一圈栅栏，用来标示出圣·儒尔先生的这片领地。
牡蛎苗被直接投撒到退潮后的滩底，耙梳均匀，就地进行拣选和分类。
　几年前——多米尼克讲道——这里的牡蛎全死了——一个都没剩。
人们往海湾里投撒“日本”的牡蛎苗，它们对这里的水域条件倒是很适应。
这样的事情并不是头一回。
最开始，这块水域的滩底自然而然地出现很多牡蛎，这些牡蛎消失以后，从一艘失事船只中涌出的牡蛎在人们卓有成效的看护下，繁衍扩散开来。
1970年的时候，这些牡蛎又神秘地相继死亡了。
如今，情况已有了好转。
实际上，现在这里的牡蛎幼苗还被运送到布列塔尼及其他地方，因为这里的条件得天独厚，很适于牡蛎生存。
尽管如此，像我的老邻居那样养殖牡蛎的独立渔民的数量已经大大减少，仅剩下几套大型的捕捞设备在空旷的海域作业。
欧盟的规章制度可恨之极——它们把欧洲大陆上的手艺人和独立经营者排斥出了海上捕捞这一领域——故此只有一两条船的小业主要想撑持下去，就变得更加困难。

牡蛎养殖场也变样了。
人们不必再去等海潮完全退去，而是在水面以下被抬高的平台上，就可以根据牡蛎的大小和生长期把它们分门别类地放入网眼规格不同的网袋里。
这些网袋能让水和养料流经牡蛎周围，同时又把大多数的肉食性生物挡在外面。
这种用网装进行限制的海底养殖，减少了牡蛎遭受破坏和伤害的可能性，虽说最后还是会有25%到30%的牡蛎——一个委实高得令人咋舌的比例——因不合用而被丢弃。
多米尼克沿着几百英尺狭长的水道把船开了出去，然后两个人动作麻利地穿好及胯的防水胶靴，就跳进冰冷的水中。
他们干活的时候没穿外套也没戴橡皮手套，水很快就会灌到里面去，却好像对寒冷无动于衷。
当他们把一袋袋——这些网袋都是沉甸甸，湿漉漉的——有着锯齿形外壳的牡蛎装到船上时，不慌不忙地点起了烟东拉西扯起来，似乎不急着干完活上岸。
这些被装到船上的牡蛎都还没有长成，它们将会被运回岸上的棚屋重新分拣，装袋，第二天再放回到水里。
克至斯和我穿着厚厚的雨衣，两层毛线衫，裹着围巾，里面是长款内衣，可还是冷得瑟瑟发抖，而这两个渔夫却兴致勃勃地侃起了吃的：波尔多产的八目鳗（未当令），波尔多产的牛排骨肉（吃它是不分时令的——尽管由于疯牛病的关系，用作调味计的骨髓越来越难弄到，只能到荷兰去买。
），他们还谈到肥鹅肝儿，谈到他们吃牡蛎的讲究。
杰罗姆有一个在旧金山的亲戚，他尝过美国西海岸的牡蛎，觉得并不怎么样。
约莫用了一个小时的时间，他们把湿漉漉的网袋全都拖到了船甲板上，齐刷刷地码好，然后便带我们看附近的牡蛎苗养殖场。
整个流程一点儿都没变。
在牡蛎壳发育成熟之前，牡蛎幼虫极易受到外界的侵害。
多年前，渔夫们发现牡蛎幼虫可以靠吸附于屋瓦的内壁而自如地附着于赤陶屋瓦的曲面上（经过粉刷和磨光后）。
这些屋瓦能够被轻而易举地堆来堆去，等到时机合宜的时候，人们也能很随意地把上面的牡蛎刮取下来。
顺便提一下，牡蛎是双性的。
这一特性是那些自恃经历丰富的演员做梦都想不到的。
实际上，牡蛎或雌或雄随年份的不同而逐年变换。
你如果对一只牡蛎说“去操你自己吧”，你的话就像对牛弹琴，几乎起不到任何效果。
在每一个特定的年份里，雄性牡蛎往水里喷射出生殖液，遍及四面八方，面积很广——这团雾障无所不在，与周遭水乳交融，当年的雌牡蛎便由此受精。
想一下早先70年代的电影《柏拉图的避难所》（Plato’SRetreat）里面的那个游泳池。
还记得挂着金链子，留着大背头的那个胖乎乎的家伙吗？
他能让你立时怀孕。
但也说不定就是跳水板旁边那个长得像古西奥尼（Guccione）的人干的。
答案无从知晓。

媒体关注与评论

媒体评书“栩栩如生，令人惊骇的烹饪生涯的真实写照……”　　—《星期日邮报》“既是一部鞭辟入里、诚实可信、令人回肠气的瘾君子的自传作品，又是一部对餐饮业大揭秘的皇皇巨著。”　　—《独立报》“伯尔顿以明快的笔触披露了餐饮业背后令人惊骇的秘密……这个家伙真有点歇斯底里。”　　—《纽约时报》

编辑推荐

伯尔顿先到西贡，生吃了鲜血淋漓、尚在搏动的眼镜蛇的心脏；接着到“黑暗心脏”柬埔寨，深入地雷密布的红色高棉地区；他与俄国黑帮同桌共座、分享美餐；他参加巴斯克全男美食烹饪协会在北葡萄牙举行的中世纪宰猪仪式；他还在撒哈拉沙漠北部与莱里萨尼部落土人同尝烤全羊，他甚至到劳德里法式饭店“朝圣”，最后又回到他孩提时第一次吃牡蛎的小渔村寻根。

名人推荐

《厨师之旅》充满了作者独特的妙语和幽默，是一部令人爱不释手，久久不能忘怀的作品。

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