

<<安東尼．波登之名廚吃四方>>

图书基本信息

书名：<<安東尼．波登之名廚吃四方>>

13位ISBN编号：9789570525038

10位ISBN编号：9570525037

出版时间：2010/07/01

出版时间：台灣商務

作者：安東尼．波登,Anthony Bourdain

页数：352

译者：林靜華

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>

## <<安東尼·波登之名廚吃四方>>

### 前言

安東尼·波登主持的「名廚吃四方」美食節目，我在Knowledge旅遊探險頻道上幾乎集集都看，電視中的他，人很生猛，就像他在節目中常常吃的一些讓標準美國人驚駭莫名的食物，如越南舒來的白腳鼠、摩洛哥沙漠裡的羊羶丸、越南芹苳餐館裡的蛇、蝙蝠、蜥蜴、鱷魚等等……當初我看電視時，就覺得這位在紐約當過法式餐廳主廚的廚子太不像美國人了，果然在看了他寫的《安東尼·波登之名廚吃四方》的書時，才了解到他的父親是法裔移民美國，而他小時候常常回法國過暑假，怪不得此人口味有著拉丁民族的世故，不像英美清教徒的潔癖。

我雖人好吃，也可以吃動物的五臟六腑，但絕對稱不上老饕，因為連馬、兔肉都不吃的我，看安東尼·波登吃炸昆蟲時也會噁心，但如此勇敢的他，卻吃不慣日本人的生魚片以及蕎麥山藥糊，而後兩者卻是我的美味，可見人之飲食好惡完全沒道理。

當初看安東尼·波登的節目，只覺他是有趣之人，對世界的飲食文化充滿熱情，遠赴柬埔寨、俄羅斯、葡萄牙、蘇格蘭，嚐遍各地特色飲食，這種為食物走天下的情懷我也有，我遊歷六十國，留下最深的印象也是各地飲食之事。

但如果不是看了這本《安東尼·波登之名廚吃四方》的書稿，光憑電視上的他，是不會讓我真正欣賞此人，從而領會了這個敢吃好吃之人，不僅雲遊四方吃食物，也在吃各地文化、風俗、民情，而且透過飲食之道，進而理解人生百態、世道人心。

看完這本書，才知道安東尼·波登有一顆多愁善感之心，外表粗獷魯直的他，觀察人情事物時卻十分細膩纖巧，怪不得他可以成為好廚師。

《安東尼·波登之名廚吃四方》這本書，安東尼·波登從他厭倦在紐約高級餐館為貴客烹調當天吃完了就沒有的廚藝工作，他想出門看世界，看其他的人們是如何對待食物的，從而他的飲食之旅絕不是米其林式的餐館之旅，他想品嚐的是各地的鄉土風味，最好是家庭中的、小攤上的道地食物。

因為他是名廚，電視台派了一組人跟在他身後拍攝他的飲食之旅，為此書中他寫了好幾條不想上電視的理由，讓讀者知道為了電視拍攝的效果，他會被迫去買下一頭可憐兮兮的羊帶到沙漠中去烤全羊，他也必須讓招待他住在家中的一對有教養的摩洛哥夫婦做好美味的塔金鍋後，還得破壞情調地對著鏡頭演摩洛哥的烹調藝術，從這些自我反省及調侃的拍攝內幕看來，安東尼·波登畢竟是不會被電視上那名廚形象完全自我欺騙的人，他懂得人生中有許多味道是不容拍攝也無法拍攝的。

《安東尼·波登之名廚吃四方》整本書，有許多好看的内容都和食物無關，而和人情有關，看著書時我突然覺得安東尼·波登不寫小說很可惜，他非常會寫人寫情寫景（事實上他已出版過幾本小說，目前還未有中譯本），像他寫道和他的二廚回墨西哥鄉下牧場，比照這位在紐約從洗碗工做起，存錢回鄉下置產娶妻生子，他的牧場生活十分令人羨慕，但那裡只有好日子過，卻沒錢好賺。

安東尼·波登絕對是讀過書的廚子，去越南，他會引用康拉德、格雷安·葛林的小說，這樣的知識背景，令他對人及社會背景十分敏銳，在柬埔寨，他根本無法關心食物了，看了被地雷焚燒的人，他再也吃不下東西，而在柬埔寨，他指述那裡的食物多難吃，讓人們立即明白在紅色極權暴政下的柬埔寨，被破壞的生命味道是很難恢復的。

因為對生命味道的敏感與多情，使得安東尼·波登這本書十分好看，遠超過許多其他名廚出的飲食書，安東尼·波登也用此書回顧他的人生，書中有他和弟弟回法國的童年渡假地，去回味他們和已逝父親的關係，也有他回憶和妻子早年當嬉皮的年代，過著吃喝拉撒做愛的簡單生活，當時他常吃的是烤排骨，他也充滿感情地觀察他身邊的友人，不管是他的老闆或員工，發現這些懂得生命好滋味的人，都是有情有義的人。

安東尼·波登吃四方，有如他自我療癒的生命尋味之旅，我相信，經過這些旅程，他會成為更好的廚子，因為他用心的品味世界和人生。

## <<安東尼．波登之名廚吃四方>>

### 內容概要

安東尼．波登受《現代啟示錄》的啟發，先到西貢，生吃了鮮血淋漓、尚在搏動的眼鏡蛇的心臟；接著到「黑暗之心」柬埔寨，深入地雷密佈的紅色高棉地區。他在俄羅斯和黑幫同桌共享美食，在北葡萄牙參加中世紀宰豬儀式，在聖．賽巴斯提安（San Sebastian）加入巴斯克純男性美食烹飪協會。他還在撒哈拉沙漠北部與圖阿雷格族人一同享用烤全羊，甚至到納帕谷（Napa Valley）的勞德里法式餐廳「朝聖」，最後又回到他孩提時第一次吃牡蠣的小漁村尋根。本書充滿作者獨特的語言和幽默，是一部令人愛不釋手、久久不能忘懷的美食歷險記。

## <<安東尼．波登之名廚吃四方>>

### 作者簡介

安東尼．波登（Anthony Bourdain），Discovery旅遊生活頻道 波登不設限 美食探險節目主持人，紐約知名法式餐廳「中央市場」（Les Halles）行政主廚。

寫過《廚房機密檔案》、《名廚吃四方》、《把紐約名廚帶回家 - 波登的傳統法式料理》、《胡亂吃一通》、《波登不設限》（皆為臺灣商務出版）等暢銷書，《廚房機密檔案》是他的首部非小說類作品，並使他一舉成為全球知名的廚師作家，而《名廚吃四方》則獲選為BOOK雜誌2003年度美食書，並成為同名的電視節目，大受歡迎。

曾多次被台灣民眾票選為最受歡迎主持人的安東尼．波登，以Discovery旅遊生活頻道 波登不設限及 名廚吃四方 節目聞名全球。

在此之前，他是紐約最受歡迎的法國餐廳主廚，自從寫了《紐約時報》暢銷書《廚房機密檔案》，曝露餐飲世界的黑暗面後，迅速贏得眾多讀者的青睞，也為自己開啟了不同的人生挑戰。

其所主持的美食冒險節目 波登不設限 拜訪許多國家和城市，當地導遊帶著波登體驗在地美食和文化，真實呈現各地的風俗民情。

在貝魯特的拍攝過程中，正好遇上以色列和黎巴嫩爆發衝突，所有人員在千鈞一髮之際緊急撤離，該段節目在2006年8月21日首播，並於2007年7月18日入圍象徵美國電視節目最高榮譽的艾美獎（Emmy Awards），該節目並獲2009年創意藝術艾美獎（Creative Arts Emmy Award）最佳非劇情節目攝影獎。

安東尼．波登的部落格（<http://anthony-bourdain-blog.travelchannel.com>）對實境競賽節目 頂尖主廚大對決（Top Chef）的評論文章獲有「網路界的奧斯卡獎」之譽的威比獎（Webby Award）提名為2008年最佳部落格之文化／個人獎。

2008年安東尼．波登榮列詹姆斯．畢爾德基金會（James Beard Foundation）美國飲食名人堂（Who's Who of Food and Beverage in America）。

## <<安東尼．波登之名廚吃四方>>

### 書籍目錄

引言葡萄牙豬的啟示法國海灘舊地重遊西貢烙印巴斯克驚奇喝伏特加的方法撒哈拉沙漠盛宴越南死亡公路壽司、相撲與懷石料理勇闖柬埔寨黑暗之心英倫戰火墨西哥廚師之鄉越共不衝浪？到舊金山別忘了戒煙愛丁堡的「哈吉斯」定律非常壯陽完美的一餐

## <<安東尼·波登之名廚吃四方>>

### 章节摘录

一個廚師和一個食客在旅行時，他們都會找吃的，但找的目標卻完全不同，廚師熱衷於異地的食材與料理方式，食客則滿足於對味蕾不同的刺激。

至於我，介於兩者之間，充其量只能說是十分之一個廚子，以前我常做菜，燉雞湯時便一個人放上搖滾樂、喝著加冰塊的可樂；炒番茄時則配合古典音樂和紅酒，不幸的，婚後我在家裡已淪為專門去超級市場或便利超商買保鮮膜、牛奶、美乃滋的三廚的學徒。

充其量我也只是三分之一個食客，另外三分之二被我老婆取代，她會在我們去餐廳吃飯時尖叫：別動，我要看看那是什麼青菜。

因此當我看安東尼·波登四處旅行四方吃時，我禁錮的靈魂的到解放 什麼，我還有靈魂嗎？好問題，以前我以為我只是少了良心罷了。

波登其實可以到巴黎，坐進米其林三星餐廳，和他的觀眾與讀者一起討論一八九五年的波爾多紅酒、二 四年澳洲的丁骨牛肉；他也可以蹲在能登半島溫泉旅館的榻榻米上，和我們談談壽司在十九世紀初的發展、和果子在江戶末期的演變，可是他卻很艱辛地跑到世界每個角落，試圖接受每種不同的口腹文化。

沒錯，在義大利、法國、日本和中國料理之外，還有許多讓人聽到都會流口水的菜式，像裸女生魚片 呸呸，難道我真的沒靈魂？

舌頭是塊很古怪的肉，牛的舌頭拿紅酒去燉，吃起來比肝還嫩。

羊的舌頭則用大火去燜，沾上蘭州人的醬料，比腸子還脆。

至於人的舌頭，難搞，它有無限的可能，也有非常有限的發展空間，差別只在舌頭的主人是否能大膽地開放他的味蕾了。

日本有三樣東西是我在未接觸之前，味蕾所未曾經歷過的：納豆、生魚片、味噌。

一開始幾乎有吐的衝動，納豆、味噌就不說了，連生魚片都幹麻配個辣死人的瓦沙比呀。

但如今，提到日本料理，離得開這三樣東西嗎？

我連炸蠶豆、餅乾片、冰淇淋都吵著要瓦沙比口味的啦。

義大利也有三種東西是我經驗之外的味道：墨魚汁、鯤魚、兔肉，坦白說墨魚汁幾乎沒味道，但冒出來撲鼻的香味和吃完後三天上廁所時留下的黑色軌跡，卻讓人永難忘懷。

例如我第一次在威尼斯吃完墨魚麵，回到台北急著去健康檢查，我還以為遺留在馬桶內的是我胃出血的證明。

男人要成長，否則會被他的老婆罵「遜」；男人的衣著打扮要成長，否則會被他的女朋友罵「俗」；男人的智慧要成長，否則會被他的女兒罵「笨」；男人的荷包要成長，否則會被他的情婦罵「爛」。

男人的舌頭要成長，這可不是為了天下的女人，而是為了自己。

男人哪，還有什麼是屬於自己的呢？

當然是我們的舌頭。

別小看舌頭，大家都知道它有味覺，但有多少人知道它也有聽覺、有視覺，還有感覺咧。

你們不信？

拿把鉗子把你們的舌頭夾出來試試。

有一次我去江南，偶然機會吃到長江四鮮裡著名的刀魚，而且吃的是刀魚餛飩。

刀魚細細長長，不是很大，根本是種不起眼的魚，無法和鮪魚、鮭魚、鯊魚、木魚相提並論，但牠的肉細緻無比。

那天餐廳的師傅夠意思，帶著我看他做刀魚的整個過程。

他先在一個鍋內倒了半鍋水去燒，又在水裡放一個蒸籠，蒸籠裡鋪了紗布。

接著他把條洗乾淨的刀魚放在中間有縫的木製蓋子上，稱之為隔水蒸魚。

蒸著蒸著，刀魚的肉逐漸變軟，和骨頭分離，有的掉到蒸籠內的紗布上，等到魚肉都離開了骨頭，也蒸好了。

這時師傅把紗布取出來，白白嫩嫩的魚肉配上點作料和青江菜末，就是包餛飩的餡了。

## <<安東尼．波登之名廚吃四方>>

我的舌頭在這個過程裡，先發揮了視覺，看著刀魚由於變成肉；然後是嗅覺，蒸的時候刀魚的香味瀰漫了整間廚房。

再來是味覺，餛飩真是鮮美無比啊。

而且因為有了視覺、嗅覺，使得味覺更加完滿。

喔，對了，還有聽覺是吧，你們很挑剔。

好吧，要聽覺就給你們聽覺。

吃完了之後，師傅對我說：大工夫做這碗餛飩，就收一百人民幣吧。

我那時回了句：靠。

這就是聽覺了。

安東尼在這本書裡很用力地把他在各地吃的奇食怪菜，用視覺、用嗅覺、用味覺、用聽覺的寫出來，讓我進入一個新的世界。

什麼？

你還是不知不覺？

## <<安東尼．波登之名廚吃四方>>

### 媒体关注与评论

安東尼在這本書裡很用力地把他在各地吃的奇食怪菜，用視覺、用嗅覺、用味覺、用聽覺的寫出來，讓我進入一個新的世界。

張國立（知名作家、美食家） 因為對生命味道的敏感與多情，使得安東尼．波登這本書十分好看，遠超過許多其他名廚出的飲食書。

韓良露（知名作家、南村落總監）

## <<安東尼·波登之名廚吃四方>>

### 編輯推薦

一部令人愛不釋手、久久不能忘懷的美食歷險記！

獲選為BOOK雜誌2003年度美食書，並成為大受歡迎的同名電視節目 作者簡介 安東尼·波登 Anthony Bourdain Discovery旅遊生活頻道 波登不設限 美食探險節目主持人 紐約知名法式餐廳「中央市場」(Les Halles)行政主廚 寫過《廚房機密檔案》、《名廚吃四方》、《把紐約名廚帶回家 - 波登的傳統法式料理》、《胡亂吃一通》、《波登不設限》(皆為臺灣商務出版)等暢銷書，《廚房機密檔案》是他的首部非小說類作品，並使他一舉成為全球知名的廚師作家，而《名廚吃四方》則獲選為BOOK雜誌2003年度美食書，並成為同名的電視節目，大受歡迎。

曾多次被台灣民眾票選為最受歡迎主持人的安東尼·波登，以Discovery旅遊生活頻道 波登不設限 及 名廚吃四方 節目聞名全球。

在此之前，他是紐約最受歡迎的法國餐廳主廚，自從寫了《紐約時報》暢銷書《廚房機密檔案》，曝露餐飲世界的黑暗面後，迅速贏得眾多讀者的青睞，也為自己開啟了不同的人生挑戰。

其所主持的美食冒險節目 波登不設限 拜訪許多國家和城市，當地導遊帶著波登體驗在地美食和文化，真實呈現各地的風俗民情。

在貝魯特的拍攝過程中，正好遇上以色列和黎巴嫩爆發衝突，所有人員在千鈞一髮之際緊急撤離，該段節目在2006年8月21日首播，並於2007年7月18日入圍象徵美國電視節目最高榮譽的艾美獎(E Emmy Awards)，該節目並獲2009年創意藝術艾美獎(Creative Arts Emmy Award)最佳非劇情節目攝影獎。

安東尼·波登的部落格(anthony-bourdain-blog.travelchannel.com)對實境競賽節目 頂尖主廚大對決(Top Chef)的評論文章獲有「網路界的奧斯卡獎」之譽的威比獎(Webby Award)提名為2008年最佳部落格之文化/個人獎。

2008年安東尼·波登榮列詹姆斯·畢爾德基金會(James Beard Foundation)美國飲食名人堂(Who's Who of Food and Beverage in America)。

譯者簡介 林靜華 輔仁大學歷史系畢業，曾獲六十九年兒童圖書著作金鼎獎，曾任聯合報系歐洲日報編譯組副主任，現專事翻譯。

歷年作品有：《哈利波特》系列、《吟遊詩人皮陀故事集》、《納尼亞傳奇》系列、《深夜小狗神秘習題》、《黃昏老爸的煩惱習題》、《對不起，來不及陪你長大》、《歐洲北方文藝復興》、《別跟山過不去》、《請問這裡是美國嗎？

》、《澳洲烤焦了》、《蝴蝶春夢》、《十月國度》、《企業家爸爸回憶錄》、《黃熱病》、《石像怪獸》等。

<<安東尼·波登之名廚吃四方>>

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>