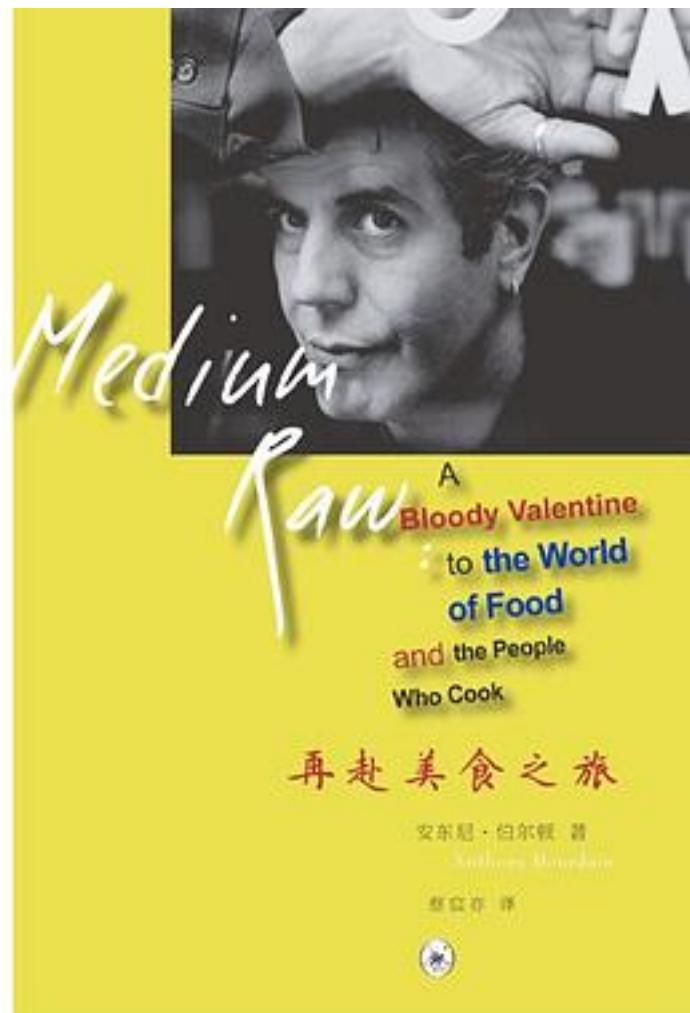


再赴美食之旅



[再赴美食之旅_下载链接1](#)

著者:[美] 安东尼·伯尔顿

出版者:生活·读书·新知三联书店

出版时间:2013-6

装帧:平装

isbn:9787108043702

十多年前，《厨室机密》的出版对整个西方料理界具有里程碑式的意义，整个餐饮业为之发生了翻天覆地的变化。在新书《再赴美食之旅》中，作者延续了“吐槽帝”的风格，辛辣嘲讽，更不畏指名道姓直击西方美食风潮中的各种乱象，自己成名路上的各种坑爹事亦坦白无遗。

伯尔顿总是反复质问“为什么要烹饪？”或者是更难回答的“为什么要烹饪美食？”他以令人垂涎的文字，带领我们去探索这些问题的本质。无疑，无论是寻常食客，还是美食家，都可以在此书当中找到乐趣。

作者介绍：

安东尼·伯尔顿是个标准的“吐槽帝”，且三句话不离一个脏字。他能够荣膺美食圈最畅销书作者，皆因他热衷揭发检举，恣情于断齿弹舌。

伯尔顿曾是纽约知名法式餐厅“Les Halles”的行政主厨，因一本揭露餐饮界黑暗面的《厨室机密》风靡全球，成为《纽约时报》畅销书作者，还因此当上了同名美剧中放浪形骸的主人公的原形。他的文字同他的主持风格一样，走“刚左新闻”路线，要想获得最真实的第一手资料，只有亲自“身入虎穴”。在新书《再赴美食之旅》中，他延续了“吐槽帝”的风格，直击西方美食风潮中的各种现象，冷嘲热讽不仅辛辣，还不畏指名道姓，同时也倾吐了自己成名路上的各种坑爹事迹。

他还是史上最受欢迎的美食节目主持人，他踏遍世界各地，寻求世上最地道美食的“伯尔顿不设限”可谓美食类探险节目的开山鼻祖。

目录: 译者序

入坐

1.出卖

2.大团圆结局

3.富人的食物

4.独饮

5.主厨理想

6.美德

7.恐惧

8.欲望

9.肉

10.早期教育

11.我在跳舞

12.“去问艾丽斯”

13.英雄与恶棍

14.艾伦·里奇曼是个蠢货

15.“我在顶级大厨赛上失利了”

16.“不是你，是我。”

17.狂怒

18.这条路我走对了

19.周一吃鱼的事儿

依旧在此

致谢

· · · · · (收起)

[再赴美食之旅 下载链接1](#)

标签

美食

安东尼·伯尔顿

饮食文化

饮食

随笔

美国

食

三联

评论

恩 一个人要是连煎蛋都做不好是无权跟人上床的（翻译有点各应 fucking干嘛要译成尼玛）

写了不少名厨的奇闻逸事，像是一个个故事集/段子，故事的结构有点松散，基本上是他想到了什么就说什么。他善于自嘲，也善于调侃别人。好一个饮食行业八卦王。

译的好，书名到底是怎么回事？

Medium Raw=再赴美食之旅？各种吐槽和骂骂咧咧看起来很是酥爽

厨师都是边缘人物，别的干不了只好干厨子，别相信满怀爱意能做出美食的鬼话：）我鄙视讨人喜欢的厨师，因为他们颠覆了厨师身上最杰出的品质，我们的他性

没有语境读起来吃力。。。。

写美食的糙汉风格很对我口味

伯尔顿真够啰嗦的还颠三倒四，这次的译文比十年前的流畅，感觉有些地方还是不准确，如果有专业人士校订会好一些

他老了，可我还是颇为爱他

本科读过的第一本安东尼的美食随笔，五年后的今日，惊闻他的自杀，这个曾经的瘾君子，却也是抱着生活与美食无限的热爱。意外的在看过梅尔罗斯第四集之后，仿佛懂得了那些心里有伤、过往残破创伤的人们，内心无限细腻也疯狂的情绪。

流畅犀利，翻译很妙。

我觉得说他是我最喜欢的美食家/厨师都说窄了，应该说他是我最喜欢的那种人。真诚、自由、尽情享乐也不掩饰痛苦。时常忘了他去年自杀这件事，电视打开似乎还在一个同一个世界。生日快乐老伙计。

中文书名起得离题万丈，太膈应了，这本书完全就是中老年男人关于饮食行业相关人事的吐槽笔记，跟美食之旅有一毛钱关系？

不过，伯尔顿还真是敢写，之前的书还会起个花名让你猜猜是谁，现在完全直白的指名道姓了，哈哈，过瘾。
还有，谁说歪果仁就不吃野味的，他们不但吃，还是那种走私的野生濒危鸟类好？

哎哟喂呀

煎不出完美鸡蛋的人是没有资格与他人做爱的。

这一本的脏话明显更多了==

酒店电视discovery在播他的节目，恍如在世，回来翻翻手头这本书，看出处处迷茫抑郁，到处都是提示，哎…

愤怒中年的絮絮叨叨，很零散。菜品则太高端 太遥远，西餐忒复杂。

安东尼的非虚构美食文学，大概是厨师民族志与Gonzo风的混杂产物，真实和夸张、反思和刻薄，虽然是已为人父，但还是一贯的嘴贱。不过，写完这一部，关于厨房的故事，大概也可以封笔了。这一部的翻译，比起前两部《厨室机密》和《厨师之旅》都更圆熟，译者完全通晓安东尼的痞气，以及厨行、餐饮业的江湖气，从译注也可以看得出译者翻译这部书耗费的力气。几乎没有什么可以挑剔的。

拿起此书后很难放下，恨不得一口气读完。让你了解到厨师的工作一点也不浪漫一点也不酷，但还是会觉得自己是个优秀厨师很棒。

翻译中的一些本土化特到位，读起来没有任何不适。

[再赴美食之旅 下载链接1](#)

书评

拆开这本书之后，先是被扉页的作者简介给惊到了，作者安东尼·波登是今年六月份离开人世的，死因竟然是自杀！《孤独的美食家》不是说的好好的——“幸福地填饱肚子的那一瞬间，可以让人随心所欲、重获自由！”我是一直相信食补能治百病的！但有时候又寻思，经常与吃打交道，...

在通读整本书的时候，也许是已经知道这本书背后的故事，会给人一种直观的错觉：作者尽可能从自己那些离奇又破碎的人生中，汲取出一些有用的东西，或者说烹饪出一道大杂烩般口味奇特的“菜肴”，告诉你，这是他那人生中能够分享给你的唯一人生参考。“有人的地方就有江湖。”...

“我幸存着，这就够了。”
安东尼·波登在《半生不熟》的后记里写道。当然，他骗了大家。
安东尼是了不起的厨子，是艺术家。这本书却不如《厨室机密》那般好看了，就是字里行间你看到他依旧那样自信满满，器宇轩昂，似乎在征讨一大片人，从肉制品工业、美式快餐到慢食主义，但...

我一直记得《濑户内海》中的一幕，濑户和内海坐在台阶上，对面站着一个邋遢的中年男人，沉默、晦暗、呆滞，两个高中小孩喃喃自语：我们最终也会变成这样的人吗？未来会是什么样子，这类纠结永远属于还未完全踏入社会这片沼泽地的年轻人。其他人已经心照不宣、统一口径。“Every...

也许是习惯了精致料理过的美食书籍，初读《半生不熟》确实有种吞咽大块生肉的不适感。言辞直白，甚至算得上刻薄、粗鄙。相较于美食，更乐于吐槽餐饮业界，话题偏向上流人士和热衷附庸风雅的社会精英时，更是极尽讽刺之能（让我等屌丝拍手称快）。读完前两篇文章，习惯了波登大...

安东尼波顿是我在吃界的偶像，我深深赞同他的理念——掌握一定的烹饪技巧应该被定为一种基本美德。

他痛痛快快地道出餐饮机密和厨房真理，让我们此后走进高级餐厅享用复杂美味的时候都多了一份心领神会。

“Cipriani商业模式”简单地说就是“只要拥有过人的勇气和决心，你可...

在图书馆的书架上看到这个书名，随手取下，封面上作者的照片让我想起看过他的一档美食节目，他在节目里带领观众去世界各地见识不同的美味，很好看的节目。于是就借了这本书来看。看过之后才发现，原来并不是我想象的介绍美食的书，而大部分都是他在吐槽，揭老底儿，还是他的美...

如波登所说，“写吃的，难免色情。”看他写食物，有时会让我觉得食欲有一丝不堪。

《半生不熟》是美国名厨安东尼·波登畅销书《厨房机密》的后续，此时他已经因为《厨房机密》成名，以名厨身份涉足媒体，拍摄了一系列美食节目，不再需要在厨房里工作。这本书让你了解包括美国餐...

高端人生，附庸风雅……正是很多人所追求的上流社会的美好生活。每当你有此想法，坏小子都会给你当头一棒，略带嘲讽的语气让你都不好意思高端。

半生不熟，虽然写了很多关于吃饭、饭店或者高级餐厅的事，但重点似乎与吃无关，更像是一个坚持原则的坏小子的胡逼往事。之所以这...

一个厨师还会写书？并且是畅销书，这是怎样的一个人？这是怎样的一本书？带着这个疑问，我打开了《半生不熟》这本书。

别的朋友看到的是脏话连篇，看到的是抱怨和毒舌，但是我看到的，是一个中产阶级家的叛逆孩子。虽然从小有父母的爱，有良好的家庭教育，受到艺术的熏陶，但是...

享受美食，也许是门槛最低的娱乐项目之一了。但是由于“饮食”是人的基本生理需求，所以“享受美食”的正当性和“享受性爱”一样，随着社会文化背景的变迁，有时存疑。这点也是很有趣的，再如“享受音乐”，因为音乐不是人的基本生理需求，所以音乐的“烟火气”“世俗味”就少...

我以为会是一本《风味人间》似的美食导读书，不过只是在美食中穿插了作者的经历。嗯，起码第一章是这样。

但是，我被骗了。第一章那专业且形象的美食描写，就好像拿着刀叉切开了你的头颅，撬开了你的嘴巴，将你从没享受过的美食从嘴贯穿你的脑颅，让你享受一下从眼睛获取的美味...

看完后记的最后几行字，我立刻上网搜索：安东尼·波登为何自杀。

最后这几句让我觉得，作者一定是个热爱生活、嬉笑怒骂、眼见黑暗也怀抱光明的人。

他还有个特别喜欢的女儿。怎么会自杀？他写道：

周围有人点头微笑，有人长舒一口气，还有人用呻吟释放痛苦。我幸存着，这就够...

舌尖上的蚀骨销魂，是心间悦动的希望火花。

越南米粉的五味具到、墨西哥牛肉玉米饼的油泡还在啧啧作响，海鲜堆积如山。美食真是人间的享受，上帝的恩赐！作者对美食的极致描写，让人对世界美食大开眼戒，心生向往。还有多少美食界的英雄，不在乎名利，依然奋起对抗陈腐的理论...

[再赴美食之旅 下载链接1](#)