

Heat



[Heat_下载链接1](#)

著者:Bill Buford

出版者:Vintage

出版时间:2007-06-26

装帧:Paperback

isbn:9781400034475

A highly acclaimed writer and editor, Bill Buford left his job at *The New Yorker* for a most unlikely destination: the kitchen at Babbo, the revolutionary Italian restaurant created and ruled by superstar chef Mario Batali. Finally realizing a long-held desire to learn first-hand the experience of restaurant cooking, Buford soon finds himself drowning in improperly cubed carrots and scalding pasta water on his quest to learn the tricks of the trade. His love of Italian food then propels him on journeys further afield: to Italy, to discover the secrets of pasta-making and, finally, how to properly slaughter a pig. Throughout, Buford stunningly details the complex aspects of Italian cooking and its long history, creating an engrossing and visceral narrative stuffed with insight and humor.

作者介绍:

比尔·比福德 (Bill Buford) , 《纽约客》杂志资深小说编辑。曾是《格兰塔》 (Granta) 杂志的创社编辑 , 也曾是格兰塔出版公司的发行人。著有畅销书《在恶棍之间》 (Among the Thugs) , 他和他的妻子洁西卡和他们的两个儿子住在纽约。

目录:

[Heat 下载链接1](#)

标签

美食

美国

故事

休闲

food

English

评论

[Heat 下载链接1](#)

书评

周三下午2点15，一个开餐馆的老朋友打电话来的时候，我正在收银机前面忙得焦头烂额。看了看号码，我没接，也没按死，而是任由手机音乐在我的工作裤子里面响啊响啊，直到对方失去耐心，挂断。3个小时以后，我才在休息时间把电话打了回去。结果我忘了，那时候正是他的工作高峰期...

若不是因为我曾经在一家西餐厅工作过，跟一个暴脾气的外国主厨一起干活听他大声骂人摔东西，看过后厨厨师们工作的样子，也曾经刷过堆积如山的碟子和偶尔做过意面，我恐怕不会读完这本书。

这本书有点怪。若将它当一本随笔来读，或者记录文字来读，我真不知道该如何读起，如何结...

這本書有意思的地方除了在很西式的，可以把打火機的火燄描寫成地獄業火式的誇張幽默筆法外，這本書還是歷史式的，敘事的田野筆記。

我想和作者的編輯職業絕對有關的是他非常擅長收集資料並且充滿好奇心，因此微小的事情都能安放進它該有的脈絡，例如義大利麵條倒底是什麼...

印象最深的就是这件事情。

为了做一个米其林三星的大厨的采访，纽约客愿意投入半年的时间做一个人物稿，结果是一定有一篇好的人物稿子，作者顺带学了大师的厨艺，还出了一本书。

想起纽约客做FACEBOOK扎克的采访，通篇看完，唯一的印象是给纽约客打工真辛苦啊，把扎克的父...

在水吧工作了两个礼拜之后我被老板娘叫到二楼去帮忙。非裔帮工在水吧摔断了手，楼上楼下的事务都落到Clair一人肩上，使得她本来就瘦削的脸颊愈发没有血色，中途跑到后巷去抽烟的次数也越来越多，当然，对我也更加不耐烦。

我不能跟比我年长的家庭负担重工作量大的女性计较，所...

我们时常会听到这样一种论调：人的欲求其实挺容易被满足的，皇上睡觉的时候所占的只是一个很小的床榻。即使物质条件不足以满足我们的欲求，孔子说了，“不患寡而患不均”，不怕资源不充足，只怕分配不均匀。但是现实往往是“地主家也没有余粮了”，欲望相对于家中的粮、钱包...

《纽约客》的编辑在我看来已经是好得不能再好的工作了，这位竟然一头钻进了意大利餐厅的厨房，帮一个疯子厨师打工！从实习生做起，每天不写几万个字，而是切几万个立方体的胡萝卜丁！

三百多页书，满满都是厨房趣事、美食妙解和烹饪激情，处处是惊骇的语气和开窍的得意，密度高...

个人认为，此书最精彩的部分在最后两章。
仿若哲人的大师傅，说出了厨师的意义，是连接动物与食物，也是传承一代又一代家庭的手艺。
我们与真正的食物，关系越来越远。不知道食物是怎么生长、怎么收获的，处理食物的过程也不再像完成一件作品。有点遗憾，带着些许伤感看完了这...

老公默默唧唧挑数学书，正好看到这本，到二楼坐下等他。翻到一半就看不下去了，真是失望，庆幸上次没有在amazon下单，看到提到怀特时，突然想起了美剧大厨怀特，原谅我的偏执，对一切不喜欢法国的大厨都有抵触情绪...等车时去了旁边另一家书店，翻了一本日本人的书最具人气的调味红...

如果说厨子也分浪漫主义和现实主义的话，那么《后厨机密》就是美食编辑比尔对浪漫主义美食精神的朝圣之旅。从纽约的三星餐厅到托斯卡纳小镇，走过大半个地球，经历后厨的水蒸火烤，他终于见到了隐匿乡间的浪漫肉贩达利欧，找到了浪漫派的顶尖美味秘笈。肉贩可以浪...

这一定是一本小说吧……小说吧……

读书之前本以为此书是介绍西方烹饪原理的，能通过此书了解到后厨那些鲜为人知的事情：烹饪流程、味道渊源什么的……结果呢，小标题倒还算简明扼要，有点吸引人。但内容就有点冗长乏味了。大部分文字都是在讲作者的日常，一些对话啊、与大厨...

我觉得，这本书不错！

讲的是《纽约客》编辑比尔。比福德学习厨艺的过程。在四望五的年纪，和厨神马利欧吃了一顿饭后，他便决心潜入餐厅后厨。起先可能只是为了写稿，后来渐渐欲罢不能，还去到意大利向民间厨艺大师学习。

书里展示了米其林三星餐厅的厨房状况，忙碌、拥挤、...

前半部分是纽约大厨的人物特稿，他开了许多家星级厨房，他是美食电视节目的明星，他一般不在厨房出现，一旦出现在厨房时震耳欲聋的摇滚音乐会一直震动整个餐厅，能够参加他的电视节目试吃是种荣耀尽管需要一早饿着肚子在摄影棚干等着直到连续吃了12道菜还得绞尽脑汁在他不间断...

虽然自己料理的水平比较差，但是因为喜欢做食物的书，所以爱屋及乌对于所有关于食品的书籍都有一种博爱。因为很少做中餐料理，所以对于西餐的料理更是极少接触了，就更不用说进入西餐的后厨了。所以在看这本书的过程中简直是慢了又慢。我估计自己可能需要一年的时间会把这本书...

曾经看过著名厨神的《我的法兰西岁月》，对于那些做菜的精细很是着迷。这一次又看了这本关于厨艺的书《后厨机密》。

这本书很神奇的地方就是它是原来纽约客的著名编辑潜伏到厨房后，最后被策反而写的书。所以文章幽默而又深入。更多的时候突出的是那样的一种OLD和NE...

[Heat 下载链接1](#)