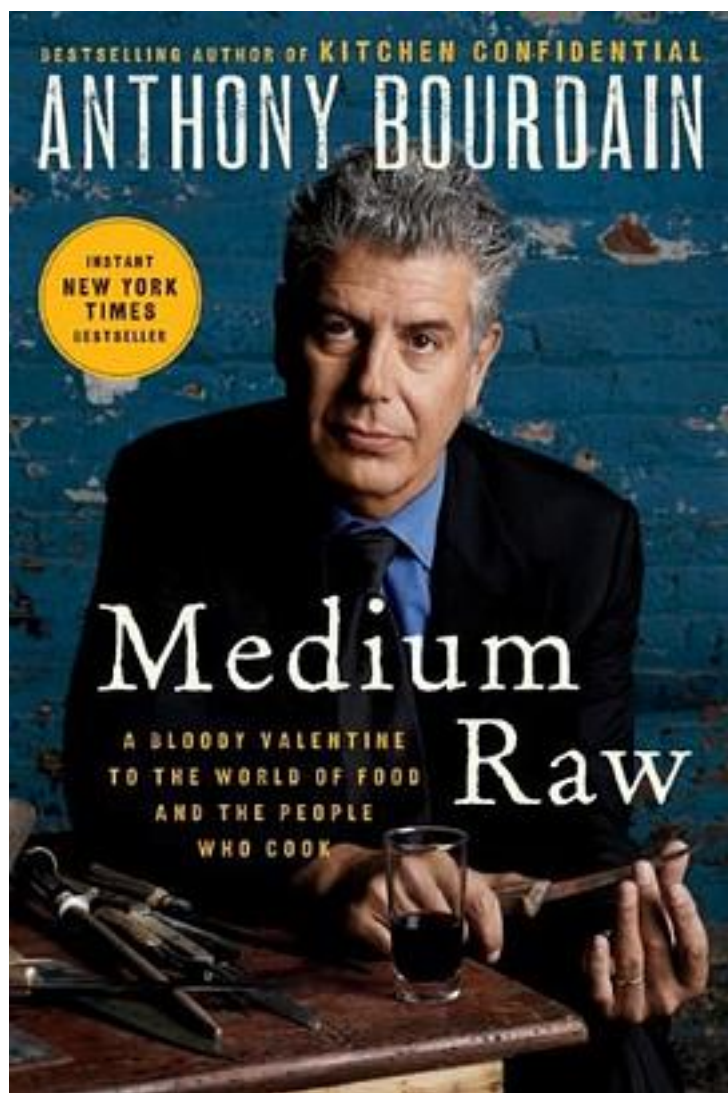


Medium Raw



[Medium Raw_ 下载链接1](#)

著者:Anthony Bourdain

出版者:ECCO

出版时间:2010-6-8

装帧:Hardcover

isbn:9780061718946

The long-awaited follow-up to the megabestseller *Kitchen Confidential* In the ten years since his classic *Kitchen Confidential* first alerted us to the idiosyncrasies and lurking perils of eating out, from Monday fish to the breadbasket conspiracy, much has changed for the subculture of chefs and cooks, for the restaurant business—and for Anthony Bourdain. *Medium Raw* explores these changes, moving back and forth from the author's bad old days to the present. Tracking his own strange and unexpected voyage from journeyman cook to globe-traveling professional eater and drinker, and even to fatherhood, Bourdain takes no prisoners as he dissects what he's seen, pausing along the way for a series of confessions, rants, investigations, and interrogations of some of the most controversial figures in food. Beginning with a secret and highly illegal after-hours gathering of powerful chefs that he compares to a mafia summit, Bourdain pulls back the curtain—but never pulls his punches—on the modern gastronomical revolution, as only he can. Cutting right to the bone, Bourdain sets his sights on some of the biggest names in the foodie world, including David Chang, the young superstar chef who has radicalized the fine-dining landscape; the revered Alice Waters, whom he treats with unapologetic frankness; the *Top Chef* winners and losers; and many more. And always he returns to the question "Why cook?" Or the more difficult "Why cook well?" *Medium Raw* is the deliciously funny and shockingly delectable journey to those answers, sure to delight philistines and gourmands alike.

作者介绍:

[美] 安东尼·波登 (1956—2018)



主厨、作家、《厨师之旅》《波登不设限》《未知之旅》等旅游节目主持人，曾任纽约知名法式餐厅Les Halles主厨。

波登以《半生不熟》的前传、揭发厨艺界内幕的超级畅销书《厨房机密》闻名于世，随后又出版了《厨师之旅》等非虚构作品。波登的文章经常见于《纽约时报》和《纽约客》，同时也是《食艺》杂志的特约作家。

—————

译者:



蔡宸亦

毕业于伦敦大学设计人类学系，前媒体人，从事中西方生活方式文化研究，民族志研究员。

目录:

[Medium Raw_下载链接1](#)

标签

美食

Bourdain

饮食

安东尼·伯尔顿

英文原版

美国

Food

English

评论

这哥们儿大概是文笔最好的厨子，做饭最好的作家。

个人来说，我是不推荐这本书的，理由太简单——丧。Anthony结束自己的生命后，铺天盖地都是悼念他的文章，我也不能免俗，看了其中几篇。大部分人聊到的，都是他正面的影响。但读了这本书，说他不是bi-polar我是不信的。在披露心路历程上，他很有诚意，甚至真实得过分，于是早早看透“人间不值得”。书中有几个章节写得可圈可点，嬉笑怒骂间透着对权贵阶层的鄙夷之情——然而如果你像我一样，已经知道了上流圈子并不神秘，behind every fortune there is a crime，那么真的，我还是劝各位不要碰这本书。毕竟读到一半，我就知道Anthony选择自杀：哎，不是偶然。

More than a decade after Kitchen Confidential's published, you'd think he would bring up the book less, let alone making it a reference in almost every chapter of this book.

It's still a pretty good read but getting a bit annoying, as I thought this will be more A Cook's Tour than Kitchen Confidential. But gotta say the last chapter's a nice touch.

有意思，关于厨师厨房的书，full of passion, full of porn (food porn, that is)

不让这个Chef每段文字里至少说一个F word，等于叫他别做饭了。很鲜活粗糙（raw）的文笔和句子结构。

曾经很喜欢他的电视节目，这是我读的他的第一本书，很有共鸣。把虚伪浮华剥去，剩下的好的才是真好。

Audible版本，效果可能比书更好。四分，剩下的一分是很开朗（？）地说出给自己跟‘Kitchen Confidential’对比，以及改变，还有‘其实星期一点鱼还是ok的’。虽然这可以看作一种卖点，但是我更想把它看作是一种勇气跟open minded。想过到底这种改变是因为妥协还是人本身改变了，听起来像是后者。加上，连自己女儿都敢这么玩（话说那些点子真的很赞！笑死），这人跟上一本书的人应该没差多少笑。

业内碎碎念居多 最后一页的获奖征文Late Nights倒是比较精确地提炼了Bourdain的义痞风格

痞痞的有血性

[Medium Raw_ 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《厨房机密》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...

[Medium Raw_下载链接1](#)