

# 《嘉格纳终极飨宴》

## 图书基本信息

书名：《嘉格纳终极飨宴》

13位ISBN编号：9787540546892

10位ISBN编号：7540546891

出版时间：2011-8-1

出版社：广东新世纪出版社

作者：米兰妮·德尼亚

页数：200

译者：韩良忆

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

## 前言

代序从人类开始围拢在火堆旁煮炊的那一刻起，众家厨师就玩起形形色色“我的最后晚餐”游戏。不论他们是在厨房收工后，在十九世纪的巴黎中央市场一带，坐在一张摇摇晃晃的桌子旁边喝着粗酒，还是下班后在东京居酒屋慢悠悠地吃着鸡肉串烧，抑或是在纽约市一家餐厅打烊后，坐在幽暗的吧台前偷喝他们根本喝不起的名贵佳酿，总会有人冲口而出：“假如你明天就要死了，不限产地来源，也不管它来自你一生中的哪个阶段，你想吃的最后一道菜、最后一口食物会是什么？你在世上的最后一餐要吃什么？”我自己玩这游戏好几百遍了，也问过这本书里提出的好几个问题，对象有我在曼哈顿的属下、旧金山和波特兰的领班厨师，还有从悉尼、吉隆坡到圣保罗的大厨们。大伙儿想吃的东西多半都很简单朴实，毫不矫揉造作，这可真叫人惊奇。他们可是常常大块朵颐，吃得痛快又吃得好的一伙人。他们知道新鲜白松露是什么味道，最上等的大粒鱼子酱对他们来说不算稀罕，一磅索价三百美元的鲑鱼腹肉和最油润的神户牛肉在他们看来也不怎么新奇。这本书的受访者中，许多人之间有交情。从这个角度来看，当大厨很像黑手党，大伙儿都相互认识。我们之间差距甚微，都属于同样的次文化，经常只要一通电话，就会去到世界的另一端，坐在厨房里“大厨的桌子”旁。我可没吹牛，我要说的是一个赤裸裸的事实，那就是：不论你是何方神圣，不论你有多钱，你吃的都不比大多数的大厨好。随便翻开本书的某一页，你看到的那个人八成前此不久才曾在“阿尔扎克”（Arzak）、“埃布利”（El Bulli）、“法国洗衣坊”（the French Laundry）、“杜卡斯”（Ducasse）、“哲也”（Tetsuya's）、“雅”（Masa）、“贝纳当”（Le Bernardin）等许许多多餐厅用过餐——多半都是在厨房，而且经常是和主厨一块用餐。这年头，大厨们常云游在外，跑到遥远的人居聚落，在美食佳酿节庆上受表扬，或替旅馆、赌场餐厅提供咨询，当中许多人享用过新加坡街头小吃、日本精致怀石料理、中国大陆古老传统佳肴与各式各样可以吃的奇珍异食。据知，有些人的餐桌上出现过臭气冲天但美味无比的意大利萨丁尼亚奶酪、精品葡萄酒，以及罕见的非法盗猎野鸟。换句话说，大厨们知道什么东西好吃，而且吃了不少好东西。然而，当我们问自己和别人这个问题——如果被绑在电椅上、马上就要被处死，我们会希望自己在世间最后尝到什么滋味——这时，我们渴望吃到的，往往是那些会令我们回想起往日较简朴也较艰苦时光的食物：一块面包配奶油，在自家简陋破烂的小屋里腌渍烘烤的脆皮油封鸭——穷人的食物，贫瘠但相形之下算得上快活的食物（仅限于抽象层面）。当大厨思索自己最后要吃什么时，我们会恢复原形，不再是那个讲话大声大气、A型人格、固执又霸道的控制狂，而会回到往昔时光，变回自己儿时的模样。我们当中有些人并没有快乐的童年，但我们毕竟都曾是个孩子。如果说职业厨师这一行关乎控制，关乎操弄与左右别人、操作食材与厨房这小宇宙中各种奇异的自然力量，以完成一个人的使命，而且厨师老是在预期什么、准备什么且掌控着自己所处的环境——那么，吃得好这件事便关乎俯首称臣，关乎放手。米兰妮·德尼亚说动了不少位全球知名顶尖大厨，让他们将一切都放下，变成小孩子一会儿，任凭镜头摄取当时的画面，他们要嘛开起玩笑，要嘛玩起扮大人的游戏，摆出自己渴望拥有的派头模样：丹尼尔·布卢（Daniel Bouloud）梦想气势不凡地死在凡尔赛宫；这当然属于小男孩式的幻想，但现在看来不见得不会成真。费朗·阿德里亚（Ferran Adrià）的名字如今已和“埃布利”（El Bulli，西班牙文原义为“斗牛犬”）牢不可分，可是他居然没和这种狗合照过，真叫人惊讶；在我看来，照片的成果展现了这位了不起的大厨与其厨艺核心的嬉戏本质。马利欧·巴塔立（Mario Batali）的炫目行头当然显示出其人不但想盛装打扮，还雄心勃勃地渴望创造丰功伟迹。苏珊·戈因（Suzanne Goin）如少年安端·杜瓦内（Antoine Doinel）2一般站在水边，在海滩上留下被冻结的一刹那。罗伦·杜朗铎（Laurent Tourondel）像孩子似地伸手想拿甜甜圈，但其实他吃的时候比较喜欢配上大人喝的啤酒。乔吉欧·罗卡台利（Giorgio Locatelli）面有愠色，无论如何都不可能放弃他的鲭鱼。同时，依我看，让杰米·奥利佛（Jamie Oliver）在英国国旗前留影，确是恰当之举。另外还有艾力克·芮波特（Eric Ripert）和荷西·安德烈斯（José Andrés）嬉耍着他们的食材，以及丽蒂亚·巴斯提亚尼许（Lidia Bastianich）把食材戴在头上。这一系列照片中，我最喜欢的两张同时呈现了大人和儿女两代人。璜·马利·阿尔扎克（Juan Mari Arzak）与艾蕾娜·阿尔扎克（Elena Arzak）这对惊人的父女档大厨尴尬地分立两旁，立正站好，仿佛是要区隔父女各有各的优异成绩和能力。他们没说什么，父女之间的关爱和互相尊重之情却跃然纸上，弥漫整个空间。为人父者像自豪的小学生似的，笑得开心，因为他最了不起的成就就站在咫尺之处。而嘉碧尔·汉弥顿（Gabrielle Hamilton）更是以一种典型的直来直往方式，直指厨师这一行的核心要义：我们喂饱别人。对于我自己的照片，我拿不定主意该作如何想。我的确老爱开玩笑说（有些谐星也这么讲过）：“

## 《嘉格纳终极飨宴》

我离开这世界时要和我来时一样，一丝不挂，尖叫不休，浑身是血。”不过，我看米兰妮大概太把我的话当真了。我敢说大家都会同意，在喝了四杯龙舌兰酒后作出有关事业生涯的决定，八成不是件明智的事。说不定她只是觉得，这样总比请我飞到凡尔赛宫便宜一点……安东尼·波登Anthony Bourdain

# 《嘉格纳终极飨宴》

## 内容概要

《嘉格纳终极飨宴》内容简介：世界上没有人比名厨吃得更好，也没有人比他们更懂得吃！新鲜白松露、最上等鱼子酱、一磅三百美元的鲑鱼腹肉，在他们眼里都不稀罕。人生的最后一餐，他们的选择会是什么？法乐琪法国料理名厨Jimmy、最有人气的大厨阿基师、学学文创创意总监林文媛、美食评论家胡天兰、中视节目部经理陈浩、文坛才女卢郁佳，真心分享他们心目中的最后一餐！

《嘉格纳终极飨宴》中收录至死都坚持其饮食美学的大厨（喝威士忌要加冰河冰块，松露要挑选中心呈好看的深色大理石纹路，水煮蛋要加松露油，舀鱼子酱要用珠母贝制汤匙），还有选择回归本初简朴的大厨（母亲做的千层面，童年时代的美国南方炸鸡，传统棍子面包佐奶油或在地香肠）。这些名厨，不论其餐厅是位于印度乌代浦尔或花都巴黎，不论有多少颗米其林星加身，不论出身欧美、华裔、日裔或非裔，其厨艺生涯的精华与毕生的精采，全都浓缩体现在这一场终极飨宴中。

# 《嘉格纳终极飨宴》

## 作者简介

米兰妮·德尼亚 (Melanie Dunea)，作品经常出现在《浮华世界》(Vanity Fair)、《新闻周刊》(Newsweek)、《娱乐周刊》(Entertainment Weekly)、《城乡》(Town & Country)、《美食家》(Gourmet)、《时人》(People)、《纽约》(New York)与《风格时尚》(InStyle)等刊物。曾获得「美国摄影奖」与「出版设计协会年度奖」奖项。现定居纽约市。

韩良忆，生活美食家，喜欢简单的生活，认为生活中只要有好吃的食物、好听的音乐、好看的书和电影，平日能在家附近散散步，一年至少去旅行一次，就很好了。尤其吃和音乐是最容易取得的乐趣，一日不能缺。

觉得吃东西时影响自己最多的是心情和食物的本身，再来就是一起吃的人。一看到就想买的CD，有Van Morrison、John Coltrane和Miles

Davis。喜欢的作家很多，最喜爱又敬佩的偶像是已故的美国饮食文学作家M.F.K.，只要买得到的书，全部都收集了。觉得幸福就是珍惜眼前拥有的一切，但是对人生仍怀有梦想。总觉得，没有梦的人生，不值得。

正因为如此，目前定居荷兰，云游四海，依旧继续享受着美食和旅游的生活。

# 《嘉格纳终极飨宴》

## 书籍目录

〔代序〕安东尼·波登  
佛格斯·亨德森  
杰米·奥利佛  
安东尼·波登  
丹尼尔·布卢  
费朗·阿德里亚  
艾伦娜·达荷兹  
艾力克·芮波特  
乔吉欧·罗卡台利  
高山雅方  
艾蕾娜·阿尔扎克+璜·马利·阿尔扎克  
嘉碧尔·汉弥顿  
丽蒂亚·巴斯提亚尼许  
丹·巴勃  
艾波儿·布隆菲尔  
托马斯·凯勒  
戈登·蓝姆西  
米歇尔·伯恩斯坦  
马可斯·萨缪尔森  
松久信幸  
盖瑞·唐可  
马利欧·巴塔立  
汤姆·艾肯斯  
贾克·裴潘  
泰勒·佛罗伦萨  
纪尧姆·布哈希米  
乔纳森·怀克斯曼  
丽蒂亚·希雷  
维玛·达尔  
史科特·康南特  
罗慕娟  
阿密特·裘杜瑞  
安杰拉·哈特尼  
保罗·凯恩  
尼尔·裴瑞  
瑞克·贝勒斯  
雷蒙·布朗克  
米歇尔·李察  
南希·席佛顿  
查理·特罗特  
让·乔治·冯杰利荷登  
苏珊·戈因  
马丁·毕卡德  
和久田哲也  
罗伦·杜朗铎  
伟利·杜福雷斯尼  
荷西·安德烈斯

# 《嘉格纳终极飨宴》

陆翠莉  
亚伦·杜卡斯  
盖伊·萨沃伊  
食谱

# 《嘉格纳终极飨宴》

## 章节摘录

插图：你在世上的最后一餐要吃什么？艾蕾娜：主菜将是刚在本地捕获不久的一整条无须鳕，稍微炙烤一下即可，搭配炙烤夏季乌贼佐温煮洋葱酱。接着我会烹调马铃薯，配上一点松露，让整道菜香气扑鼻。最后，我铁定会吃上很多很多上好的70%巧克力。璜·马利：我想在临走前尽量多品尝各种味道，因此我在世上的最后一餐会有很多道菜。一开始先上以松露与鹅油加味的花朵形水煮蛋佐辣香肠、椰枣，接着来一道无须鳕佐青酱与蛤蜊。那条鱼是圣赛巴斯提昂本地渔民刚捞捕上岸的。我也想来道某种禁猎的禽鸟，例如山鹑或蒿雀，最后再以我们阿尔扎克餐厅自制的白奶酪结束这一餐。用餐的场景何在？艾蕾娜：九点钟左右在厨房里吃晚餐。我最爱吃晚餐了。璜·马利：用餐的地方会是阿尔扎克餐厅的厨房。



# 《嘉格纳终极飨宴》

## 编辑推荐

《嘉格纳终极飨宴》以专访搭配为每位名厨量身打造的独特影像，窥见名厨的内心世界，带给读者独一无二的阅读经验。满载全球饮食文化精髓、充满阅读惊喜与视觉惊艳的一本生活风格类巨著！全球50位名厨参与，史无前例的梦幻企划，50位世界名厨专访，神秘的“终极”飨宴食谱，世界知名摄影师掌镜，披露50位名厨真面目，全球明星主厨旗下餐厅一网打尽，世界级梦幻食材+老饕级吃法大公开。世界名厨安东尼·波登专文推荐。

## 《嘉格纳终极飨宴》

### 精彩短评

- 1、华而不实，就像花了500块喝到一杯速溶咖啡的感觉，准备退掉。
- 2、价格比较贵！
- 3、都是名厨，看了以后真是太喜欢了
- 4、帮朋友买的，她说很好很喜欢~~
- 5、工作关系读这本书。概念与企划一级棒。在这个业内处于金字塔顶尖的名厨，对最后晚餐的设定大多回归味道的原点。对了这本书的校对可以辞职了，错字连篇，连续几位大厨都被莫名地套上同样的菜。最后要说这其实是一本了不起的某品牌的品牌手册。

# 《嘉格纳终极飨宴》

## 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:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)