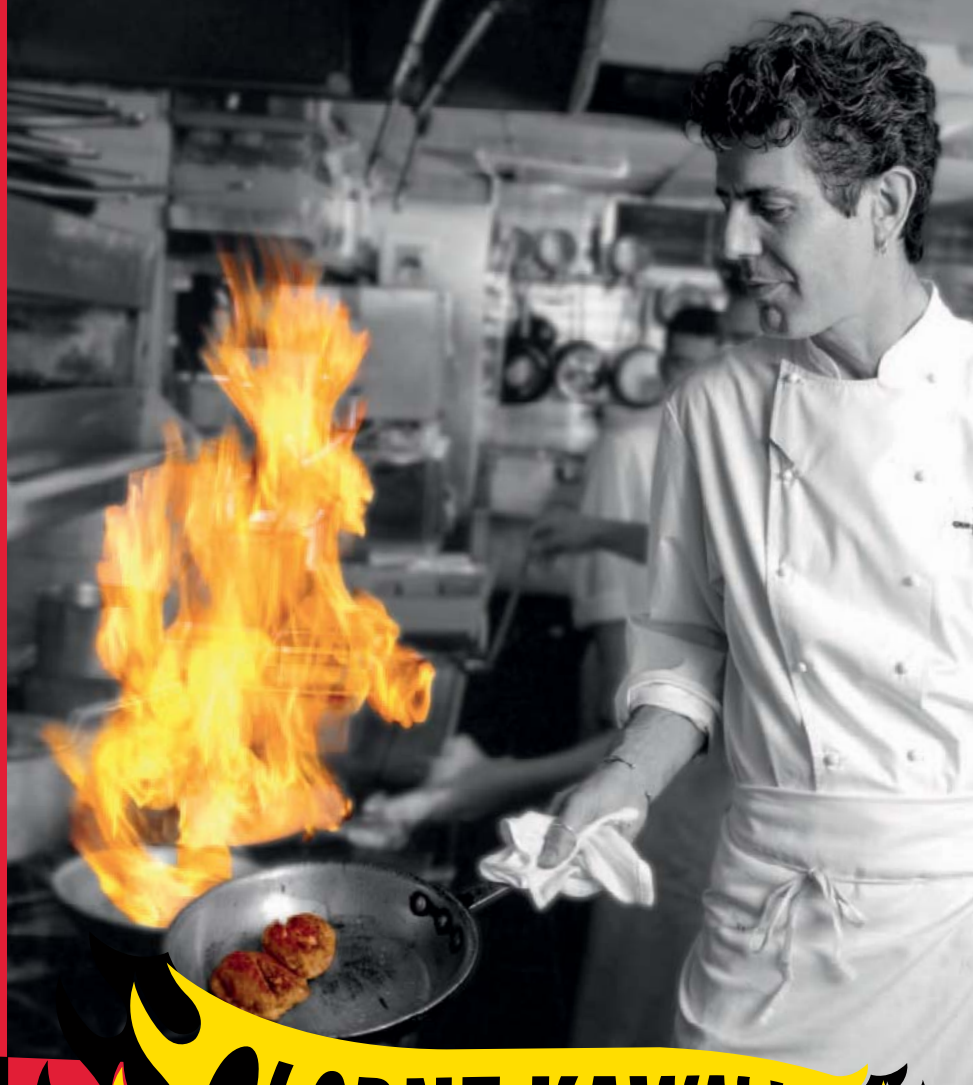


anthony bourdain



# GŁODNE KAWAŁKI

kill grill 2

W  
a  
b

# anthony bourdain

(ur. 1956) – szef kuchni, pisarz i dziennikarz. Absolwent CIA (Culinary Institute of America), przeszedł wszystkie szczeble kariery, od pomywacza do szefa kuchni w znakomitej nowojorskiej restauracji Brasserie Les Halles. Autor kryminałów oraz książek kucharskich i „kuchennych”, czyli ukazujących pracę w kuchni od kuchni, m.in. *Kill Grill. Restauracja od kuchni*, 2000 (W.A.B. 2008); *Bone in the Throat*, 2000; *Typhoid Mary (An Urban Historical)*, 2001; *Anthony Bourdain's Les Halles Cookbook*, 2004. Publikował w „The New York Times”, „The Times”, „The Observer” oraz „The Independent”. Prowadził popularny cykl telewizyjny *No Reservations*, poświęcony podróżom kulinarnym. Książka *Kill Grill. Restauracja od kuchni* okazała się w Polsce bestsellerem i została opublikowana w kilkudziesięciu językach.

Wydawnictwo W.A.B. przygotowuje wydanie najnowszej książki Bourdaina, *Medium Raw*, która święciła tryumfy na rynku anglosaskim i wkrótce ukaże się w kilkunastu krajach.

**anthony  
bourdain**



# **GŁODNE KAWAŁKI**

**czyli musztarda  
przed obiadem**

**kill grill 2**

przełożyła  
Wioletta Lamot

**W**  
**ab**  
two



Tytuł oryginału: *The Nasty Bits. Collected Varietal Cuts,  
Usable Trim, Scraps, and Bones*

Copyright © 2006 by Anthony Bourdain

All rights reserved.

Most of these essays originally appeared, in somewhat different form,  
in the following publications: „Best Life”, „Chow”, eGullet.com, „Esquire” (UK),  
the „Face”, the „Financial Times”, „Food Arts”, „Gourmet”,  
the „Independent”, „LA Times”, „Limb by Limb”,  
„Lizard”, and „Town & Country”.

Copyright © for the Polish edition by Wydawnictwo W.A.B., 2011  
Copyright © for the Polish translation by Wydawnictwo W.A.B., 2011

Wydanie I  
Warszawa 2011

*Dla Joeya, Johnny'ego i Dee Dee*

# MENU

Wstęp 11

## **SŁONE**

System D	19
Szkodniki	31
Przemowa, o którą nikt nie prosił	39
Zjeść i umrzeć w Las Vegas	45
Barwy kampanii	65
Viva Meksyk! Viva Ekwador!	72
Kontrkultura	79
Gangsta paradise	89
Kurs jedzenia dla zaawansowanych	101

## **SŁODKIE**

Rzucanie nazwiskami w Australii	107
Mój Manhattan	115
Prawdziwy twardek	123
Po pracy (Niech ktoś zgasi światło!)	130
Nieodłączni towarzysze kucharza	142
Chiński syndrom	152
Na bosaka	157
Statek miłości	161

# MENU

# MENU

## **KWAŚNE**

- Czy popularność zabija  
wielkich szefów kuchni? 181
- Wszystko, czego nie chcieliście wiedzieć  
o produkcji kulinarnych  
programów telewizyjnych 189
- Sygnały ostrzegawcze 196
- Szaleństwo w Nowym Orleanie 202
- Widok z lodówki 206
- Notatki z trasy 214
- Skok 221

## **GORZKIE**

- Alkohol kontra kuchnia 231
- Woody Harrelson – kulinarna muza 235
- Jest tam kto? 242
- Sięganie dna 249
- Kulinarni terroryści 253
- Zapach ulicy 259

MENU

# MENU

## UMAMI

- Prawdziwy luksus 269  
Głodny Amerykanin 275  
Rozszyfrować Ferrána Adrię 286  
Brazylijskie bingo 297  
Dobre, bo stare 316  
Cud miód w dziób 325

## SMAK FIKCJI


- Boże Narodzenie 337

## KOMENTARZ

MENU

## WSTĘP

Brałem wczoraj udział w polowaniu na fokę. O ósmej rano opatulony w śpiwór wlałem do czółna i wyruszyłem na lodowate wody Zatoki Hudsona razem z moimi inuickimi przewodnikami i ekipą filmową. O trzeciej po południu siedziałem po turecku na pokrytej plastikową wykładziną podłodze kuchennej, słuchając, jak Charlie, mój gospodarz, jego rodzina i kilku przedstawicieli starszyny plemiennej chichoczą radośnie, krojąc i rozrywając na kawałki focze cielsko, surowe mięso, tłuszcz i mózg świeżej zdobyczy. Babka aż zapiszczała z zachwytu, gdy Charlie rozłupał foczą czaszkę, odsłaniając mózg – i szybko dobrała się palcami do tej gęstej, lepkiej mazi. Wnuczek ochotczo zajął się krojeniem jednej z nerek. Matka wspaniałomyślnie rozcięła gałkę oczną (najsmakowitszą część) i pokazała mi, jak mam wysać zawartość. Wyglądało to tak, jakbym miał w ręku przerośnięte winogrono odmiany Concord. Zebrana wokół szczęśliwa rodzinna była zajęta odkrawaniem kawałków z każdej strony foczego cielska, tylko od czasu do czasu robili przerwę, by przeżuć co smakowitszy kąsek. Po niedługim czasie twarze i dłonie wszystkich były całe umazane krwią. Kuchnię wypełniał śmiech i radosna wrzawa, mimo że cała scena budziła oczywiste



skojarzenia z *Nocą żywych trupów* i mimo krwi (całego mnóstwa krwi) płynącej po podłodze. Podczas gdy w telewizorze stojącym w sąsiednim, zwyczajnie wyglądającym salonie leciała z wyłączonym dźwiękiem powtórka *Bonanzy*, matka odkroiła wąsaty kawałek foczego pyska, instruując mnie, jak mam najpierw przytrzymać go za słomkowate mieszki włosowe, a następnie wessać się i wgrzyźć w małeńki różowy rdzeń ukryty w skórzastym kawałku. Po skosztowaniu po kolei surowego foczego mózgu, wątroby, nerek, żeberka i tłuszczu reprezentantka starszyny podreptała przez pomieszczenie i wydobyła skądś półmisek mrożonych jeżyn. Obtoczyła ich garść w wilgotnym wnętrzu foczego cielska, by pokryły się krwią i tłuszczem, a następnie mnie nimi poczęstowała. Były pyszne.

Nie wiem, jakich słów mam użyć. Już nie pierwszy raz. Może po prostu nie wiem, jak się używa języka. Mój opis dość niezwykłych wydarzeń tego dnia jest, jak mi się wydaje, wystarczająco fachowy... Ale jak zwykle nie zdołałem opisać wszystkiego. Bo jak określić to uczucie bliskości i zażyłości, które zrodziło się między nami w tej pod każdym innym względem zwyczajnej kuchni? Jak oddać moment, gdy piętnastoletnia córka i jej osiemdziesięcioletnia babka przysunęły się do siebie prawie nos w nos i zaczęły gardłowe śpiewy? Dla rozgrzewki rozpoczęły od mruczenia i rytmicznego oddychania, a potem przeszły do śpiewu, którego dźwięki i słowa wydobywały się gdzieś niezależnie od ich ust, jakby skądś... inąd. Ta prawdziwa, nieskrępowana radość (i duma), z którą rozrywały fokę na kawałki – jak mógłbym to opisać, by oddać całe piękno tej sceny? Charlie z twarzą umazaną we krwi cieknącej mu po brodzie... Babka siedząca w rozkroku, odkrawająca krótkimi uderzeniami półokrągłego toporka,

prowadzonego wzdłuż foczej tuszy, skrawki czarnego foczego mięsa... Jak mam ich opisać, by wydali się tak życzliwi, tak piękni, jak byli w rzeczywistości?

– Nie byłoby nas tu, gdyby nie foki – powiedział Charlie. – Nie przetrwalibyśmy.

Zdanie prawdziwe, owszem, ale niczego nie tłumaczy. Musielibyście poczuć tamto zimno, widzieć te całe setki kilometrów bez choćby jednego drzewa. Musielibyście wypłynąć z Charliem – tak jak ja – na tę lodową zatokę, na ten ogrom wody wielkości niemal oceanu, patrzeć, jak mój towarzysz drepcze po cienkiej, chwiejącej się warstwie lodu, by przyciągnąć fokę do czółna. Musielibyście słyszeć – tak jak my słyszeliśmy przez radio Charliego – zrezygnowane nawoływania innych łowców, którzy utknęli w burzy śnieżnej przez noc, bez schronienia i ognia. Musielibyście tam być. Fotografia tego nie odda. Wiem, że nie. Robię zdjęcia podczas moich podróży, ale kiedy oglądam je potem, są nieuchronnie, przygnębiająco pozbawione głębi – żalony substytut zapachu tamtego miejsca, jego atmosfery. Taśma wideo? To już zupełnie inny język. Jakby przetłumaczyć to, czego się doświadczyło w języku greckim na łacinę, zamienić miejsca i ludzi w coś innego i choć jest to i piękne, i wzruszające lub zabawne, jest też... po prostu inne. Być może tylko muzyka ma moc przywracania nam miejsc lub osób tak, że można poczuć je w powietrzu. Ja zaś niestety nie potrafię grać na gitarze.

Fragmety. Kawalki tej dziwacznej podróży, ogromnej, bezcelowej, ale cudownej przygody, którą stało się moje życie. Jest tak już od pięciu lat. Zawsze w ruchu, najpierw dziewięć, potem dziesięć, w końcu jedenaście miesięcy w roku. Może trzy lub cztery

Przekład: Wioletta Lamot

Redaktor serii: Filip Modrzejewski

Redakcja: Dominika Szymańska-Cieśla  
Korekta: Monika Baranowska, Katarzyna Pawłowska  
Redakcja techniczna: Paulina Potrykus-Woźniak

Skład i łamanie: Tekst – Małgorzata Krzywicka  
Piaseczno, Żółkiewskiego 7a

Projekt okładki i stron tytułowych: Michał Pawłowski / Kreskaikropka  
Fotografia wykorzystana na 1 stronie okładki:  
© Erica Berger / Corbis / FotoChannels

Wydawnictwo W.A.B.  
02-386 Warszawa, Usypiskowa 5  
tel./fax (22) 646 01 74, 646 01 75, 646 05 10, 646 05 11  
wab@wab.com.pl  
www.wab.com.pl

ISBN 978-83-7747-298-9

Z recenzji książki *Kill Grill. Restauracja od kuchni*

Lektura książki Bourdaina wciąga. Trudno ją odłożyć na później, bo autor pisze żywo, używa języka jędrnego; pełno tu dowcipów, ostrych scen pełnych krwi nie tylko ryb i jagniąt (i seksu!), ale i filozoficznej zadumy nad kondycją tzw. szarego człowieka i tego ostro dążącego stromą i krętą drogą do kariery.

Piotr Adamczewski, „Polityka”

Wszystko z przymrużeniem oka, na wesole i z polotem, śmiało sięgając do rozmaitych gatunków literackich, od eseju poprzez powieść obyczajową z zacięciem socjologicznym po horror. Bardzo pożyteczna książka, a przy tym zabawna.

Leszek Bugajski, „Newsweek”

Autor bestsellera *Kill Grill*, znany w Polsce gospodarz programów podróżniczo-kulinarnych, powraca w brawurowym stylu!

W *Głodnych kawałkach* Anthony Bourdain opisuje swoje pasjonujące wyprawy i poznawanie potraw regionalnych, przedstawia znakomitych kucharzy oraz opowiada o pracy w kuchni. W swoich felietonach wyzłościł się na temat popularnej gastronomii, drwi z wyznawców surowizny i śmieje się z *celebrity chefs*, którzy dawno zapomnieli, na czym polega gotowanie. Bourdain, smakosz i znawca, pisze w ironicznym stylu, feruje bezwzględne wyroki i cieszy się jak dziecko z każdego odkrycia kulinarnego.

Wielbiciele jego programów telewizyjnych i miłośnicy jego książek mogą szykować się na apetyczny ciąg dalszy!