

ANTHONY BOURDAIN

MAUS BOCADOS



*Cortes variados,
guarnições,
sobras e ossos
aproveitáveis*



Resumo de Maus Bocados

Depois de revelar os bastidores de um grande restaurante no best-seller *Cozinha confidencial*, Anthony Bourdain resolveu dedicar-se ao que sabe de melhor: comer e beber bem, geralmente em grandes quantidades.

Trabalhando como apresentador de um programa de culinária na tevê, Bourdain rodou o mundo em busca dos melhores restaurantes e refeições, das tradições gastronômicas que resistem e de novos pratos e técnicas que não param de surgir.

Seja atacando uma enguia num beco de Hanói, comendo feijoada no Rio de Janeiro ou desvendando a culinária "científica" do espanhol Ferrán Adrià, Bourdain nunca abre mão do que considera essencial em se tratando de comida: o prazer e a surpresa de uma boa refeição, e o quanto elas podem dizer sobre o povo que as preparou.

Por isso, revolta-se com a pompa excessiva dos estabelecimentos de luxo - em certo momento ele é obrigado a ouvir uma aula sobre as dezenas de águas minerais disponíveis em um restaurante francês -, e vira sua metralhadora contra o ator Woody Harrelson, militante do movimento "raw food", que prega a ingestão apenas de alimentos crus.

Ao final, depois de comer focas e escorpiões, de saltar de pára-quedas com um Flying Elvis amarrado às costas e de entornar litros de saquê, vodka e caipirinha, Bourdain encerra o livro com um conto de Natal sobre um chef frustrado e à beira da falência, cuja redenção depende de um milagre.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)