



ANTHONY BOURDAIN

& LAURIE WOOLEVER



COMER, VIAJAR, DESCUBRIR

UNA IRREVERENTE GUÍA GASTRONÓMICA



A la venta desde el 23 de junio de 2021



VIAJAR COMER DESCUBRIR

una guía irreverente



ANTHONY BOURDAIN

y Laurie Woolever

ILUSTRACIONES DE WESLEY ALLSBROOK

El libro póstumo de Anthony Bourdain: una guía gastronómica de los lugares más fascinantes del mundo

*“Un atlas del mundo visto a través de los ojos de Bourdain.”
Sebastian Modak. New York Times*

Caso tres años después de su fallecimiento, y de una pandemia que ha paralizado casi por completo el tráfico internacional de pasajeros, sale a la luz *Comer, viajar, descubrir*. Una irreverente guía gastronómica, de Bourdain y su asistente de muchos años (o «lugarteniente», como él solía llamarla), Laurie Woolever.

Anthony Bourdain vio más mundo que nadie. Sus viajes le llevaron desde los rincones más secretos de su Nueva York natal hasta una comuna tribal en Borneo, pasando por las cosmopolitas Buenos Aires, París y Shangái hasta la impresionante belleza de Tanzania o la inmensa soledad del desierto de Omán.

Comer, viajar, descubrir recoge las experiencias vitales del chef en una entretenida, práctica, divertida y honesta guía de viajes que ofrece al lector una inmersión a algunos de los sitios favoritos de Bourdain, en sus propias palabras. Con consejos imprescindibles sobre cómo llegar, dónde comer, dónde hospedarse y, en algunos casos, qué evitar, esta guía proporciona el contexto esencial que permitirá al lector apreciar por qué estos fascinantes e impresionantes destinos eran los rincones favoritos de Bourdain.



Todavía queda Anthony Bourdain para rato. Si los títulos de “estrella mediática”, “chef incorrecto” y “divulgador gastronómico” parecían pocos, ahora también hay que añadir el de guía de viajes. Después del éxito de *Appetites* llega *Comer, viajar, descubrir*, un libro entretenido, práctico, divertido, irreverente y honesto con el que seguir viajando tras los pasos de Bourdain durante unos cuantos años más.

El libro póstumo del autor ofrece la posibilidad de conocer el mundo tal y como lo hizo él, esta vez bajo la faceta no solo de chef, sino también de viajero curioso. Sin pretender ser una guía exhaustiva, *Comer, viajar, descubrir* enseña algunos de los lugares favoritos y fuera de lo común que el cocinero visitó a lo largo de sus casi cuatro décadas de oficio profesional y que había retenido en su memoria sin ayuda de notas ni vídeos.

Estas páginas nos recuerdan el aire gamberro y salvaje característico de Bourdain, creando todo un atlas del mundo visto a través de sus ojos con los lugares que cualquier amante de la gastronomía debería visitar alguna vez en su vida. Puede que guías gastronómicas haya muchas, pero ninguna repleta del ácido ingenio de Anthony Bourdain, de sus perspicaces observaciones o de algunas de las revelaciones que hizo acerca de los misteriosos contornos de su corazón. Todo esto hilado a través de los testimonios que el gran Bourdain dejó sobre su visión del mundo.

«Fascinante... Irresistible... Una emocionante y valiosa elección para los que quieran planear una escapada o viajar desde casa.»



Library Journal



El libro está pensado para leerse a modo de guía de viajes, aunque usarlo como tal sería un poco extravagante. Cubre 43 países, y los comentarios Bourdain recomendando restaurantes, hoteles y demás lugares de interés que se pueden visitar en cada uno de ellos están extraídos en su mayor parte de los distintos programas de televisión que grabó el chef a lo largo de los años. Entre uno y otro, Woolever, que en el libro se ha ocupado de la labor de documentación, de comprobación de datos y de edición, aparte de su trabajo como coautora, ha introducido un poco de contexto y, para cada destino, un pasaje con información sobre aeropuertos, transporte público y precios de traslados en taxi. Aquí y allá deja caer recomendaciones de cosecha propia, basadas en sus propios viajes y en lo que sabe de los locales que gustaba de frecuentar Bourdain cuando no estaba grabando: en un episodio especialmente simpático, Bourdain solicita por correo electrónico a Woolever que haga un pedido de su parte a Pastrami Queen, un delicatessen kosher del Upper East Side de Nueva York.

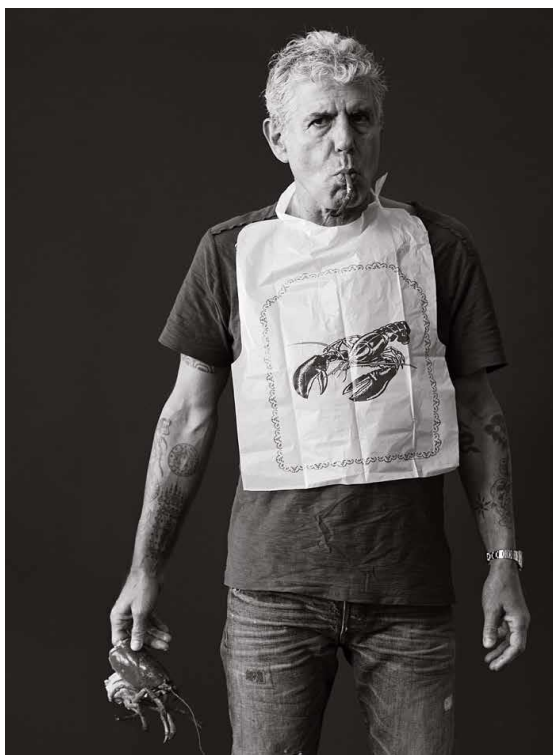
«Dios, qué bien escribía Bourdain. Humor cáustico y crudo, mucho rock and roll, mucho encanto macarra... pero escribía como un poeta.»
The Guardian

EXTRACTO DE LA INTRODUCCIÓN

Yo nunca he pretendido ser periodista, crítico ni paladín de nada. Ni dar al público «todo», lo que necesita saber sobre un lugar. Ni tan siquiera una visión general, equilibrada o exhaustiva. Yo soy un contador de historias. Voy a sitios y vuelvo de ellos. Y os cuento lo que me hicieron sentir. Por medio de herramientas tan potentes como una fotografía magnífica, un hábil trabajo de montaje, mezclas de sonido, corrección de color, una música en gran medida compuesta para la ocasión y unos productores excelentes, consigo –en el mejor de los casos– haceros sentir lo mismo que yo sentí en ese momento. O eso espero, por lo menos. Es un proceso muy manipulativo. Y también muy satisfactorio.

ANTHONY BOURDAIN, 2012





CHICAGO, ILLINOIS

Siempre era un placer ser testigo de la sincera e indisimulada pasión que Tony sentía por la ciudad de Chicago. En esta ciudad grabo sendos capítulos de *No Reservations*, *The Layover* y *Parts Unknown*, siempre arrojando luz sobre los distintos bares, las casas de perritos calientes y bocadillos, las aficiones deportivas, los chefs del lugar, los aspirantes a artistas y la grandiosa arquitectura que define la ciudad.

«Yo he hecho televisión en Los Ángeles, pero Los Ángeles es pura dispersión urbana. San Francisco, un pueblo magnífico. Nueva Orleans, un estado mental. Pero Chicago: Chicago es una ciudad.»

»Chicago ni siquiera necesita medirse con ninguna otra ciudad. Otras ciudades deben medirse con ella. Es una ciudad grande, abierta, dura, testaruda, y todo el mundo tiene una historia. «

»Es una de las ciudades verdaderamente extraordinarias del mundo. En Chicago no se andan con tonterías. Físicamente no sé si es primera en tamaño o en número de habitantes, pero la verdad es que no me importan las cifras; simplemente, Chicago es la mejor ciudad de Estados Unidos. Es un Everest cultural detrás de otro. Es la ciudad sin complejos de inferioridad.»

«El que sabe sale hacia el aeropuerto medio dormido, con la barbilla manchada de grasa procedente de un sándwich de carne italiana y eructando mostaza del perrito Red Hot de la noche anterior, mientras intenta recordar a quién debe pedir disculpas por los incidentes que puedan haber ocurrido. Ah, Chicago, ciudad de las maravillas.»



MYANMAR

El episodio que inauguró el programa *Parts Unknown* se grabó a finales de 2012, en Myanmar, un país que llevaba décadas cerrado a los visitantes extranjeros, y que ahora se encontraba en la antesala de una época más abierta. Tony y su equipo de grabación aterrizaron solo unos días después de que el presidente Barack Obama abandonara el país, el primer líder estadounidense que visitaba esta tierra.



«Bajo dominio británico durante casi cien años, el país tenía su capital en Rangún. La nación que apostó por la autodeterminación tras ayudar a los británicos a expulsar a los japoneses obtuvo la independencia en 1948. Al cabo de una década de inestabilidad, sin embargo, los militares se consolidaron en el poder y ya no lo abandonaron.»

«¿Elecciones? Haberlas, las había, pero los resultados eran ignorados, y la oposición, castigada o totalmente silenciada. Birmania, ahora Myanmar, el país en el que Orwell había sido policía colonial, en el que había llegado a aborrecer un aparato político propio de un estado de seguridad, se tornó más orwelliana de lo que él mismo podía haber imaginado; [era] una nación en la que era peligroso hasta opinar algo.»

«Y en este momento en que la puerta se abre, mis técnicos y yo somos los primeros en dejar constancia de lo que durante décadas había permanecido oculto a la vista del mundo. Y, mientras tanto, este país de ochenta millones de habitantes del Sudeste Asiático contiene la respiración colectivamente, a la espera de nuevos acontecimientos.»



Debido a las trágicas circunstancias que siguieron a la concepción de este libro, Comer, viajar, descubrir puede parecer más una antología de grandes éxitos que una guía original y nueva. Pero leído de principio a fin, país por país, lo que emerge es el amor de Anthony Bourdain por nuestro planeta entero y el toque de atención que nos recuerda cómo ordenar nuestras prioridades cuando por fin nos permitan seguir sus pasos.
Sebastian Modak. New York Times



ÍNDICE

1	INTRODUCCIÓN
7	ARGENTINA BUENOS AIRES 7
13	AUSTRALIA MELBOURNE 13 SÍDNEY 17
23	AUSTRIA VIENA 23
29	BUTÁN
35	BRASIL SALVADOR DE BAHÍA 35
39	CAMBOYA ANGKOR WAT 43 KAMPOT Y KEP 44
47	CANADÁ MONTREAL Y QUEBEC 47 TORONTO 52 VANCOUVER 61
67	CHINA HONG KONG 67 SHANGHÁI 73 PROVINCIA DE SICHUAN 79
85	CROACIA
91	CUBA
99	FINLANDIA
103	FRANCIA CHAMONIX (ALPES FRANCESES) 103 LYON 106 MARSELLA 114 PARÍS 117
129	GHANA ACCRA 129
133	INDIA MUMBAI: COMER EN LA CALLE 133 PUNYAB 136 RAJASTÁN 141
151	IRLANDA DUBLÍN 147
141	ISRAEL JERUSALÉN 151
155	ITALIA NÁPOLES 155 ROMA 159 CERDEÑA 168
175	JAPÓN OSAKA: LA CIUDAD DE LOS EXCESOS 175 TOKIO 179
187	KENIA
193	LAOS
199	EL LÍBANO
205	MACAO
211	MALASIA LA AVENTURA DE BORNEO: KUALA LUMPUR, KUCHING, CASA IBAN EN EL RÍO SKRANG 211 PENANG 216
219	MÉXICO CIUDAD DE MÉXICO 220 OAXACA 226
231	MARRUECOS TÁNGER 231



239	MOZAMBIQUE
245	MYANMAR
251	NIGERIA LAGOS 251
257	OMÁN
265	PERÚ LIMA 265 CUZCO Y MACHU PICCHU 268
273	FILIPINAS MANILA 273
279	PORTUGAL LISBOA 280 OPORTO 282
287	SINGAPUR
297	COREA DEL SUR SEÚL 297
305	ESPAÑA BARCELONA 305 SAN SEBASTIÁN 308
313	SRI LANKA
321	TAIWÁN
327	TANZANIA
333	TRINIDAD Y TOBAGO
339	REINO UNIDO LONDRES, INGLATERRA 339 EDIMBURGO, ESCOCIA 345 GLASGOW, ESCOCIA 347
351	ESTADOS UNIDOS LOS ÁNGELES, CALIFORNIA 351 MIAMI, FLORIDA 360 ATLANTA, GEORGIA 364 CHICAGO, ILLINOIS 370 NUEVA ORLEANS, LUISIANA 382 PROVINCETOWN, MASSACHUSETTS 387 DETROIT, MICHIGAN 391 LIVINGSTON, MONTANA 396 NUEVA JERSEY 400 NUEVA YORK 408 PORTLAND, OREGÓN 426 FILADELFIA, PENSILVANIA 430 PITTSBURGH, PENSILVANIA 435 CHARLESTON, CAROLINA DEL SUR 439 AUSTIN, TEXAS 444 SEATTLE, WASHINGTON 447 VIRGINIA OCCIDENTAL 453
459	URUGUAY MONTEVIDEO 461 GARZÓN 462
473	VIETNAM VIETNAM CENTRAL: HOI AN Y HUE 473 HANÓI 476 SAIGÓN / CIUDAD HO CHI MINH 479



SOBRE ANTHONY BOURDAIN

Anthony Bourdain (1956-2018) fue jefe de cocina, presentador de televisión y escritor. Formado en el Instituto Culinario de América, trabajó durante más de treinta años en el mundo de la restauración y fue jefe de cocina del restaurante neoyorquino Brasserie Les Halles.

Autor del bestsellers *Confesiones de un chef*, de las novelas *Bone in the Throat* y *Gone Bamboo*, así como de la biografía *Typhoid Mary: An Urban Historical*, presentó durante años la serie documental *No Reservation* y, posteriormente, *Parts Unknown*, galardonadas con sendos Emmy. Fue, además, editor de su propio sello editorial Ecco. Siempre se le consideró el “cocinero rebelde”, incorformista, casi una “estrella del rock” de la gastronomía. En 2017, Planeta Gastro publicó en español su libro *Appetites* y en 2020 publicó otra de sus últimas obras, *Crudo*.

En junio de 2018, hace dos años, en junio de 2018, se suicidó, probablemente fruto de una depresión y su muerte causó una gran conmoción en el mundo gastronómico.



ITALIA

NÁPOLES

Con la inmersión en la gastronomía napolitana clásica que realizó para *No Reservations*, Tony pretendía reconciliarse con la profunda atracción que sentía por la cultura italoamericana pese a que esta no formara parte de su ADN.

«Nápoles, la Nápoles de nuestra imaginación colectiva. La tierra de los antepasados, esa en la que a uno siempre le han hecho creer que empezó todo. Con una cucharada de nostalgia y mucha salsa, nos decían que la comida italiana que nos comíamos en Estados Unidos procedía de aquí. ¿Pero hasta qué punto lo que sabíamos de la comida napolitana era italiano, o de Nápoles siquiera?»

«Al principio, en Nápoles nada parece tener ni pies ni cabeza: ni cómo conducen, ni cómo recorren las calles del histórico casco viejo de Nápoles.

«Los demás italianos te dicen que Nápoles ni siquiera es Italia.

«Pero es que esa, precisamente, es una actitud muy italiana, una casi nación de ciudades-estado para las cuales el pueblo más cercano siempre será el peor del mundo. El chiste es que esta ciudad está llena de ladrones y que uno tiende a perder las cosas que deja sin vigilancia, incluyendo, por ejemplo, el control de la industria de los residuos, lo cual puede deberse al hecho de que aquí quien manda es la Camorra, la mafia siciliana en su poderosa versión napolitana.

«Esta región ha tenido pocos momentos de tranquilidad a lo largo de su historia. Vivir a la sombra del Vesubio, invasiones, la Segunda

COMER, VIAJAR, DESCUBRIR

ITALIA



fritos con cebolla: y albóndigas de boquerón rellenas de mozzarella ahumada, una versión de la *parmigiana* de berenjena rellena de boquerones y *linguine puttanesca* con, por supuesto, boquerones frescos.

AL CONVENTO: Piazza San Francesco, 16, 80410 Cetara, tel. +39 089 261039 (precio medio de un plato principal: 35 euros aprox.)

Después de salir a bucear en busca de erizos de mar frescos, bajo un cielo amenazador (y comérselos a la intemperie, recién capturados), el chef Rocco Iannone llevó a Tony de vuelta a su restaurante, **Pappacarbone**, a disfrutar de un almuerzo improvisado, compuesto por aquellos ingredientes frescos que tenía a mano: pulpo frito local, queso *caciocavallo* a la parrilla con habas, alcachofa, cebolleta y panceta, y espaguetis *frutti di mare* con dos clases de almeja local. A Tony le entusiasmó la técnica de Iannone para hacer la pasta: la retira del agua hirviendo y termina de hacerla en la sartén, junto con el marisco, el vino, el caldo y las plantas aromáticas. «Acabar de hacer la pasta en su salsa, de forma que la absorba, marca toda la diferencia. Es mágico.»

158



PAPPACARBONE: Via Rosario Senatore, 30, 84103 Cava de' Tirrena, tel. +39 347 797 0604, <www.ristorantepappacarbone.com> (un menú degustación: 70 euros por persona)

ROMA

«Enamorarse de Roma, como tantos han descubierto a lo largo de la historia, es fácil. Es una ciudad seductoramente bella. Ha sufrido y sobrevivido a muchos acontecimientos. Ya solo quedan ruinas de sus antiguas glorias, de los tiempos del Imperio, pero son unas ruinas que enamoran. Aquí entras en trance. Piensas que, pase lo que pase, este bonito sueño ha de ser eterno. Hasta que te das de bruces con la realidad.

«Antes de la Primera Guerra Mundial, a Benito Mussolini lo consideraban un bufón y un pirado. Un orador atrabiliario, pontificante y populachero que venía de un pueblo llamado Predappio. Años después, sin embargo, la nación se encontraba dividida y en crisis. Se veía a sí misma como un país rodeado de enemigos internos y exter-

159

COMER, VIAJAR, DESCUBRIR

FRANCIA

París visto a través de los ojos de un niño (1966)

CHRISTOPHER BOURDAIN

En 1966, cuando yo tenía siete años y Tony diez, murió nuestra abuela francesa (en Nueva York, la ciudad en la que vivió la mayor parte de su vida), dejándole a nuestro padre los ahorros que había apartado a lo largo de más de cuatro décadas trabajando como modista de alta costura. Nuestro padre había ejercido algunos trabajos no muy rentables en la industria discográfica de la música clásica y vendiendo equipos de alta fidelidad al detalle. Nuestra madre era ama de casa. Y ahora, con aquella repentina inyección de dinero, nos llevaron de viaje a Francia. Nuestro primer gran viaje, nuestro viaje opulento: Tony y yo, dos niños de Nueva Jersey, cruzamos el océano Atlántico con nuestra madre a bordo de uno de los grandes transatlánticos, el *Queen Mary* de la compañía Cunard.

A Tony y a mí nos encantó ese barco. Nuestro camarote tenía literas, un ojo de buey que se abría al sonido, al olor y la espuma del mar, y un cuarto de baño del tamaño de una cabina de teléfonos. ¿Cómo no les iba a entusiasmar todo eso a un par de chavales? Nos pasamos horas recorriendo el barco, los dos solos, colándonos en primera clase de vez en cuando. Había un gimnasio que tenía sacos de boxeo y máquinas de remo. Un cine. Una piscina grande de agua salada, en algún lugar de las cubiertas inferiores, donde el balanceo del barco convertía inesperadamente la parte baja en la profunda. La atención personal era extraordinaria; dondequiera que íbamos, como por arte de magia, aparecían unos camareros británicos pulcramente uniformados, los llamados *stewards*, para atendernos. Una de esas profesiones que se han perdido con el tiempo, como los *Pullman porters*, los mozos de tren.

Nuestro periplo iba a incluir una estancia en París, con visitas a los familiares que vivían allí; un viaje por carretera por el centro de Francia; una estancia en casa de los tíos de nuestro padre que, después de jubilarse se habían vuelto a la casita original de la familia

122

Bourdain, situada cerca de Arcachon, en el suroeste de Francia. (Esta casa y las zonas colindantes aparecen en el episodio 9 de la primera temporada de *A Cook's Tour*.)

Desembarcamos en Cherburgo, en la costa, y tomamos un tren a París, donde nos encontramos con nuestro padre. La siguiente escala de nuestro lujoso itinerario fue una estancia en el *Hôtel Le Royal Monceau*, que se encuentra cerca del Arco del Triunfo y que hoy, como ayer, es uno de los hoteles más elegantes de París. A Tony y a mí nos encantaban los desayunos de ese hotel: inacabables cestas de *croissants*, *brioches*, *pains au chocolat* y *pains aux raisins*. Y la mantequilla, esa fabulosa mantequilla de Francia.

Otras cosas que nos gustaron de París a Tony y a mí: para empezar, que nos dejaban salir solos a perdernos por las calles, cerca del hotel. Nos gustaban los andenes del metro, que eran casi de lujo —comparados con los de Nueva York, por lo menos— y los silbantes trenes de la línea Champs-Élysées, con sus ruedas de goma. Nos gustó la librería inglesa WHSmith, la de los Campos Eliseos, en la que hicimos acopio de libros interesantes que nunca habíamos visto en Norteamérica. A mí, a mis siete años, me encantaban aquellos libros tan eminentemente británicos del osito Paddington. Y, como dice Tony en *Confesiones de un chef*, los dos nos enamoramos profundamente de los libros de Tintín y de sus increíbles aventuras internacionales (que casi prefiguraban el programa *Paris Unknown*). Yo sigo teniendo los todos, y me siguen encantando. Compramos un *Diccionario de insultos* en cinco idiomas, con el que nos reímos durante semanas y forjamos lazos interculturales con los niños de Francia.

Pero lo que más nos gustaba era la comida. En 1966 yo no era tan aventurero como Tony o nuestros padres, ni mucho menos, pero la comida era maravillosa. Lo que ahora me parece un bar-restaurante de dos plantas más o menos turístico, más o menos genérico, el

123



COMER, VIAJAR, DESCUBRIR

Anthony Bourdain

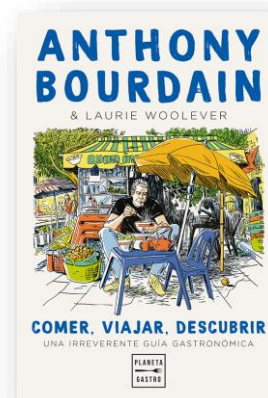
y Laurie Woolever

15,2x 22,8 cms. 496 pags.

Tapa dura sinsobrecubierta / cartóné

PVP: 21,50 €

A la venta desde el 23 de junio de 2020



Para más información a prensa:

Lola Escudero

Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

lescudero@planeta.es

www.planetagastro.com

twitter.com/planetagastro [instagram.com/planetagastro](https://www.instagram.com/planetagastro)

