

经典电影中的食

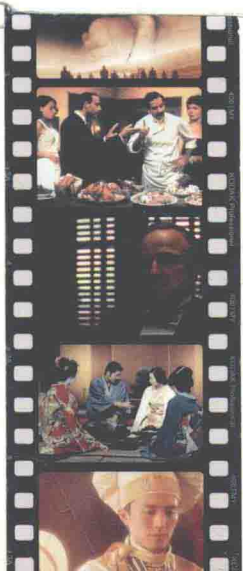
Movies and Foods Soul & Body, You & I

人性的放大镜

Yi-ping Pong

彭怡平

文·摄影



中央编译出版社
Central Compilation & Translation Press

Yi-ping Pong

彭怡平

文·摄影



经典电影中的食 人性的放大镜

Movies and Foods Soul & Body, You & I



中央编译出版社
Central Compilation & Translation Press

图书在版编目 (CIP) 数据

经典电影中的食：人性的放大镜 / 彭怡平著.

—北京：中央编译出版社，2017.5

ISBN 978-7-5117-3337-5

I. ①经…

II. ①彭…

III. ①电影评论—世界

IV. ①J905.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2017)第 092288 号

经典电影中的食：人性的放大镜

出 版 人：葛海彦

出版统筹：贾宇琰

责任编辑：霍星辰

责任印制：尹 珺

出版发行：中央编译出版社

地 址：北京西城区车公庄大街乙 5 号鸿儒大厦 B 座 (100044)

电 话：(010) 52612345 (总编室) (010) 52612333 (编辑室)

(010) 52612316 (发行部) (010) 52612346 (馆配部)

传 真：(010) 66515838

经 销：全国新华书店

印 刷：北京文昌阁彩色印刷有限责任公司

开 本：787 毫米×1092 毫米 1/16

字 数：218 千字

印 张：13.75

版 次：2017 年 5 月第 1 版

印 次：2017 年 5 月第 1 次印刷

定 价：59.00 元

网 址：www.cctphome.com 邮 箱：cctp@cctphome.com

新浪微博：@中央编译出版社 微 信：中央编译出版社(ID:cctphome)

淘宝店铺：中央编译出版社直销店 (<http://shop108367160.taobao.com>) (010)55626985

本社常年法律顾问：北京吴栾赵阎律师事务所律师 闫军 梁勤

凡有印装质量问题，本社负责调换。电话：(010) 55626985

〈推荐序〉

关于它们的二三事

“饮食与电影之间的关系”：瞧！彭怡平小姐又一个崭新且极棒的主意。实际上，这是个永远让人无法汲尽的主题，而且有太多丰富的例子。然而，它是一个真正的赌注，因为，我们如何能够以五种感官中的“视觉”，来激发感官之中的“味觉”感受？凡是着手于这个问题的导演，都考验他们的能力。

但是，事实上，这个主题通常被当作是描述或分析更深的感情的借口。

因此，在卓别林的《淘金记》中有两场“吃饭”的戏，使我们在开怀大笑的同时流下感动的眼泪。第一幕是，前来此地挖金矿的两人，因大雪困在简陋的小木屋中，卓别林津津有味地吸吮着鞋钉的这一幕恐怖的“鞋底晚餐”。第二幕是，卓别林独自一人等着他水性杨花的爱人前来一起享用圣诞节年夜饭，这是段别出心裁、带给我们无限饱足感的“面包叉子舞”。自此以后，人们都争相模仿这段。

几十年之后，1963年，托尼·理查德森(Tony Richardson)以非常幽默机智的手法改编了一部以无赖骗子的流浪冒险为题材的小说《汤姆·琼斯》(Tom Jones, 1963)。片中扮演红光满面的小贵族地主的休·格里夫斯(Hugh Griffith)，狼吞虎咽地啃着一个鸡腿，使得残余的鸡丝黏在了他的假发上。与此同时，他的养子汤姆·琼斯，正与一位上流社会妇女，在伦敦的一座小酒馆一起享用一顿精致的晚餐，他吞食生蚝的方法让人困惑不解。在这场戏中，食物与性相辅相成，并且相得益彰。

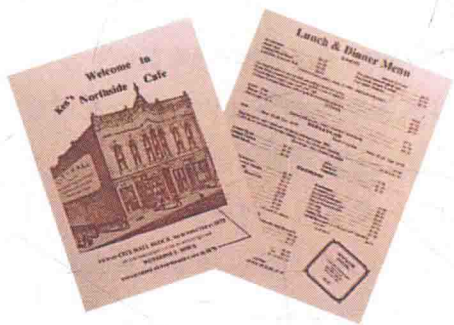
同样的主题于10年后再次被探讨，虽然少了分细致，但多了分粗犷。不能不提的是在马尔科·费雷里(Marco Ferreri)的《饕餮大餐》(Grands Bouffe, 1973)中，将

“食色性也”的主题更推到极致。膳食艺术通向死胡同！因为演员一个接着一个死亡。这部电影一公开放映，立即变成当时的丑闻！我选择这部电影，当作初次来到法国的亚洲妻子的见面礼，让她看看欧洲人所能表现的最坏的一面，并使她得以具有免疫力。自此以后，在挑衅上，我们多了很多空间发挥！

几年之后，出现了另一部美食电影的经典名作——格布利亚列尔的《芭比的盛宴》。因战争的关系，巴黎的名主厨被逐出法国，过着隐姓埋名的流亡生活。某日，她因意外地中了一张彩票而再次担任一晚的主厨。她将所赢得的钱尽数花费在这个晚宴上。在这儿，伟大的料理不再是招致死亡，相反，而是证明生命的价值、仁慈与昨日的敌人把手言欢。谁能抗拒“海龟汤”、“Demidof 风鱼子酱配苏俄薄煎饼”及“佩里戈尔调味酱的鹌鹑千层酥盒”的魔力？就算是信守严肃苦修的斯堪的纳维亚的清教徒修会亦然。

格布利亚列尔利用电影来歌颂赞扬伟大料理的功能，即就算是最粗鄙的庄稼汉也能了解的共通语言。在真正的电影伟大的传统中，一切都发生在姿势与影像间，微乎其微的部分以言语传达，所以这些被孤立在世界之外的清教徒，保持始终如一的极端吝啬。

因此，料理的主题，原本应该是电影的主题中最难探讨的主题之一，然而，它却与第七艺术，这个有生命的影像艺术的要求完美地相合。彭怡平的作品的重要价值，是使我们发现或重新发现这个真实性。



史籍 法国在台协会主任

彭怡平 译

CAMERA
KITCHEN
FANTASIA

2 ou 3 choses que je sais d'eux

Les rapports entre la nourriture et le cinéma: voilà une nouvelle et excellente idée de Mme Pong Yi-Ping. Le sujet est, à vrai dire, inépuisable, et les exemples abondent. Et pourtant, il s'agit d'une véritable gageure car comment peut-on stimuler l'un des cinq sens, le goût, en utilisant seulement l'un des quatre autres, la vue. Les réalisateurs qui se sont attaqués à ce problème ont rivalisé d'habileté.

Mais en fait, le sujet est, bien souvent, tout autre, et sert de prétexte à la description et à l'analyse de sentiments plus profonds.

C'est ainsi que dans "La Ruée vers l'Or". Charlie Chaplin parvient en deux scènes de repas, à nous faire rire puis à nous emouvoir aux larmes. C'est d'abord, dans la cabane des deux chercheurs d'or bloqués par les neiges, cet horrible dîner de semelles de chaussures auquel Charlot semble prendre tellement de plaisir qu'il suce même les clous. Mais un peu plus tard, le voilà seul, pour le réveillon, attendant sa dulcinée volage, et Chaplin nous gratifie de cette merveilleuse danse des petits pains, si souvent imitée depuis.

Sautons les années, et même les décennies. En 1963, Tony Richardson met en scène avec beaucoup d'esprit, un roman picaresque, "Tom Jones". On y voit Hugh Griffith, hobereau anglais haut en couleur. Pendant ce temps, son

neveu, Tom Jones (Albert Finney), partage un dîner fin, dans une taverne londonienne, avec une dame du monde, dont la manière d'avalier les huitres laisse rêveur. Dans cette scène, nourriture et érotisme se compètent et se renforcent.

Ce thème sera également développé, dix ans plus tard, avec certes moins de finesse mais encore plus de turculence, dans l'incontournable "Grande Bouffe" de Marco Ferreri. Poussé jusqu'à son terme ultime, l'art de la table y mène à une impasse, puisque tous les acteurs en meurent l'un après l'autre. Ce film faisait, à l'époque, scandale. J'avais choisi d'y emmener ma femme fraîchement arrivée d'Asie, pour lui montrer ce que les Européens pouvaient faire de pire, et ainsi la vacciner. Depuis, on a fait mieux en matière de provocation!

Sautons encore quelques années et attardons nous sur un autre grand classique de la nourriture au cinéma: "le Festin de Babette", de Gabriel Axel. Grand chef parisien chassé de France par la guerre, Babette (Stéphane Audran) vit incognito un exil fort modeste au Danemark. Un billet de lotterie gagnant fait, de nouveau, d'elle un grand chef, l'espace d'une soirée. Tout l'argent miraculeusement gagné est dépensé dans l'affaire. La grande cuisine ici ne mène pas à la mort mais au contraire justifie la vie, la bonifie, et rapproche les ennemis d'hier. Qui pourrait résister, en effet, à la soupe de tortue, aux blinis Demidof et aux cailles en sarcophage de Babette? Pas même une communauté d'austères protestants scandinaves.

Gabriel Axel utilise le cinéma pour glorifier et magnifier les vertus de la grande cuisine, langage universel compris même des plus rustres. Dans la grande tradition du vrai cinéma, tout est dans les gestes et dans l'image, fort peu dans les mots, dont ces puritains isolés du reste du monde sont, au demeurant, fort avares.

Ainsi le thème culinaire, qui devrait être l'un des plus difficiles à traiter au cinéma, s'adapt-t-il au contraire parfaitement aux exigences du septième art, l'art de l'image animée. Le grand mérite de l'ouvrage de Pong Yi-Ping est de nous avoir fait découvrir ou redécouvrir cette vérité.

Gérard CHESNEL

Directeur de Institut Français de Taipei



〈推荐序〉

塞路璐里的迷迭香



近年国内兴起了一波接一波的烹饪美食潮流，在映像媒体及出版传播的推波助澜中，几乎成为20世纪90年代台湾新中产阶级意识型体内的特殊显学，从达官显贵到贩夫走卒，都有他们心中惯常光顾的餐厅名册，食谱和餐厅导览攻占每个书店的专柜。古典中国各省菜肴到欧洲大陆传统美食进驻各有线无线频道。国际高档名厨豪宴到穷街陋巷的古早乡土小食皆珠玉并陈，深恐有遗珠之憾。专门餐饮学院投考考生门庭若市，网络上此起彼落之饕客杂谈和信息累积，都逐步使烹饪美食成为台湾90年代的全民运动。从股票上攻万点大关的经济蓬勃奇迹到全亚洲带动国际景气低潮的惨淡年份，饮食显学仍以东方不败的姿态成为各家庭、办公室、情侣、好友以至莘莘学子的核心话题。卫道之士可能先天下之忧而忧，感叹90年代台湾的精神空虚，竟转化为婴儿般的口腔期，回归最踏实的口腹欲望，嗟呼人心不古。但终感难挽狂澜，掷笔之余，邀请好友三两，轻斟浅酌，完成一种追随民意的美好投降姿态。

在电影作为人类世界的映像纪录中，饮食文化经常以“不可或缺”抑或“自然流露”，甚至“喧宾夺主”的方式在塞路璐投射的银幕上攻城略地，彰显其在人类文化中的重要性。从伍迪艾伦的曼哈顿小馆到小津安二郎下班族勾留忘返“若松”，LUNA，“弓”、“葵”等小酌餐厅及咖啡场所。自李安《饮食男女》失去味觉的厨师到《蒲公英》里的拉面秘笈传奇，饮食文化在映像世界里的鲜艳夺目真是不言而喻。甚至连《教父》小米高的馆杀场景也要慎选安静传统的家庭式意大利餐厅，《失乐园》空虚中年情欲夹缠着“鸭肉芹菜汤”与玛歌红酒，渡边淳一与森田芳光真个

了解日本中产阶级情欲的空虚与怆然。直到台湾侯孝贤拍出古典褻丽、颓废缠绵的《海上花》，我们又见识另一借古喻今的空虚，上海租界书寓的末世风华，在一桌桌酒席间，一声声“吃酒！”的声浪，频频催促上一个灰暗昏黄的饮食时代的终结。有时觉得《海上花》的宴饮狎妓有如大岛渚《感官世界》里停不下来的性爱沉溺。这虚幻人间的末世浮华与沉沦，只不过是那毫无希望和无理想的时代与俗世的逃避。

唯在芸芸饮食电影中桂冠之选，当首推《芭比的盛宴》，美食和烹饪艺术误坠凡尘，天使饭店女主厨再显身手，仍是国色天香。在清教徒般的穷乡僻壤，天寒地冻的困锁中，“鹌鹑鹅肝松露的千叶酥盒”像生命最后的一场豪赌盛会，一副京朝大派格局，方寸天地中透露规范社会与凡俗人生所欠缺的豪情挥洒。讴歌美食和生命之美丽经验，超乎物质，永留怀想。

彭怡平小姐美食与电影知识丰富、红白酒品味专业而当行，对法、日文化用力亦深，写作勤密，在《隐藏的美味》及《名厨的画像》两书中，对法国厨艺引介不遗余力，深入报道的文字里洋溢其对珍馐百味簇拥的热情。于近年间，不断撰述电影与美食的专文，今日终能结集成书以飨影痴饕客，至为难得。我们既能从《红楼梦》中整理出佳肴食谱，又何妨从各国电影里窥探异国美味风情。记得刘别谦名作《俄官艳使》里，俄罗斯联邦的女高干与巴黎餐厅老板有一段极佳的对话，将食物的重要表达得淋漓尽致。

老 极：女士，我可以给您点些什么吗？

女高干：青豆和马铃薯。

老 极：噢，女士，我们这是餐厅不是牧场，我相信一定有更好的东西合您意的。（略）

女高干：简单就好了，我不大花心思在食物上。

老 极：女士，您不花心思在食物上那花心思在什么地方？

女高干：人类的未来呀！

老 极：那不就是食物嘛！我会为您准备一顿美好的午餐。



〈自序〉

二十一世纪的电影狂想曲

——美味的电影·电影美味

第一次观赏伍迪·艾伦的《开罗紫玫瑰》时，当看到身为影痴的米亚·法罗，情不自禁地跨进银幕时，我不禁羡慕地想，若是自己也能够身历其境，与剧中人一块儿品尝《芭比的盛宴》里的开胃酒 Amontillado、1860 年的顶级香槟 Veuve Clicquot、1845 年陈年勃根地红酒 Clos Vougeot 及海龟汤、佩里戈尔调味酱鹌鹑千层酥盒、Demidof 风鱼子酱配苏俄薄煎饼、糖腌水果佐萨瓦兰蛋糕等道道美酒佳肴，不知道该有多么美好？！

无分中外，每次看电影时，剧情进行到越发紧张的时刻，观众啃瓜子、啪嗒啪嗒嚼爆米花的声音也愈来愈激烈，几乎变成上下同声一气的音律演奏。“吃”在电影院，似乎暂时性地满足了观众的感官欲望。但是，若是电影里的人物毫不自制地在饥肠辘辘的观众面前大吃大喝，还连声称赞口中的美味，被银幕里如假似真的美食挑逗得心猿意马的观众，如何能够自一幕幕精心设计、犹如千层酥派皮奶油蘑菇汤般的层层叠叠的美味场景——干酪千层酥皮香滑细致、入口即化，被奶油汁滚烫过的新鲜蘑菇、散发着一股刚刚享受过情爱欢乐的滋味……包围之下，平心静气地“看”完、“听”完一顿美食飨宴而不心动？

《芭比的盛宴》里，被一瓶跟着一瓶名酒佳酿灌得迷迷糊糊、蹲坐在厨房一角的老人（或流浪汉？），脑子里塞满了一盘接一盘长相奇形怪状、却一道比一道色泽争奇斗艳、可口诱人的佳肴，满心期盼自己也能够与大厅里的村民们一起大快朵

颐、分享所见所闻的美味。您，不知是否也沉醉于同样的幻想？被“电影美味”挑逗得垂涎三尺，却因只能远观、不可碰触而只能画饼充饥？

或者，您刚看完《007系列——俄罗斯之恋》，看着詹姆士·邦德在豪华的东方快车上，以一瓶最高级的纯白葡萄酿制的 blanc de blanc 的香槟，成功地掠夺了一个超级大美女的芳心，却因为詹姆士·邦德只顾与美女调情，而忘记显示出该香槟的卷标，让又焦急又妒忌的您直到电影结束、散场回家之后的好几个礼拜都问自己同样一个问题：“到底他用的是哪一种香槟，如此有效？”

别着急！一切有关“美味电影”里隐藏的美味秘密，你都将在本书中获得解答。

这本集结了国内顶尖的中外料理师，如天才点心师傅廖新荣、非常罗曼蒂克的主厨雷汉豪等人的鼎力相助；视点独特的摄影师叶荫龙、马景萍、杨文卿及小女子我的匠心独运；及各电影公司的热心赞助，提供美味的图片以丰富“美味电影”的灵魂血肉；再加上幕后优秀的制作群，只为了将经典美食电影的原味，百分之百的呈现给您，并向号称第七艺术的电影及第八艺术的美食的艺术极限挑战，我们都卯足了劲、全力以赴。

此外，借由此书的问世，更进一步向时下独领风骚、以计算机合成科技所制作的3D动画片及动辄耗资数十亿的科幻片下战帖，并向世界宣告：21世纪的明天，好吃好看的“美味电影”时代即将到来。

让观众触摸得到、闻得到，甚至吃得到、喝得到的“美味电影”，不但将带来前所未有的感官经验冲击，无分已开发或未开发国家人民，只要看了“美味电影”，都能获得无与伦比的精神与物质的双重满足。电影不仅仅是梦想，美食不再限于富人的特权，“美味电影”借着电影的美味，塑造出美味的人生，使所有向往爱与美的心，都能获得无上的感官与心灵的满足。

彭怡平

目 录

〈推荐序〉

关于它们的二三事.....	1
2 ou 3 choses que je sais d'eux.....	3
塞路璐里的迷迭香.....	6

〈自序〉

二十一世纪的电影狂想曲 ——美味的电影·电影美味.....	8
----------------------------------	---

*Breakfast	1
------------------	---

一颗不同凡响的“鸡蛋”.....	3
情欲料理.....	5
意大利式煎蛋饼.....	6
豪华鸡肉大餐.....	7
蒂芙尼早餐“丹麦甜点面包”.....	9
同是天涯沦落人.....	11
爱情的魔力.....	11

为情人洗手做羹汤.....	12
Lunch.....	16
错综复杂的爱欲滋味“西班牙火腿”.....	20
西班牙美食的魅力.....	21
死老鼠的味道.....	22
老教授的食物.....	23
永远的爱情见证“胡萝卜色拉”.....	24
摄影师的最爱.....	26
How about one cup of ice lemon tea?.....	26
真实的渴望——胡萝卜沙拉.....	27
小镇咖啡馆.....	28
往事只能回忆.....	29
荒岛求生记“烤鱼”.....	30
意外的旅程.....	31
节食的理由.....	32
人间伊甸园.....	33
黑手党的最爱“马铃薯烩面”.....	34
意大利家庭料理的象征.....	35
老大的厨房.....	36
如何过幸福的生活.....	36
快速有效率的意大利服务.....	38
释放欲望的芭比的“鹌鹑鹅肝松露千叶酥烤盒”.....	39
享乐与禁忌.....	41
融化冰雪的甘露.....	43
感官人生.....	45
施展爱情魔力的“香草兰奶油小糕点”.....	47
情人的味道.....	48

仲夏夜之梦的三色堇——香草兰奶油小糕点.....	50
Magic Apple.....	51
埃里克·侯麦的“水果塔红酒”.....	52
从餐桌上诞生的法国哲学.....	54
从“水果塔”到“圣诞节劈柴形蛋糕”.....	54
诗情画意的“绿色午餐”.....	55
“香草猪肉” vs “小西红柿”.....	56
草地上的午餐.....	57
世纪末的超现实主义作品展.....	58
裸婚.....	59
欲望的催化剂.....	60
一年一度的 Love Party.....	60
通往真爱的桥梁.....	61
Afternoon Tea Time.....	62
英国下午茶甜点“奶油软面饼”.....	64
Tea & Tea Time.....	65
英国淑女的下午.....	65
最佳英式茶点.....	67
维多利亚时代的社交晚宴.....	67
洛可可艺术盛宴.....	68
Dinner.....	70
革命的滋味“熏羊腿”.....	73
屋漏偏逢连夜雨.....	74
布尔乔亚的“蔬菜牛肉浓汤”.....	75
酒不醉人人自醉.....	76

上天赐予的西红柿大餐.....	76
革命万岁!.....	77
救命的“熏羊腿”.....	78
只可远观,不可触碰的“燕窝炖乳鸽汤”.....	79
卖火柴小女孩的圣诞大餐.....	80
作家的美食.....	81
运用想象力创造无边可能的“夏洛”.....	82
让人心猿意马的“燕窝炖乳鸽汤”.....	84
燃烧情欲的“玫瑰酱汁鹌鹑”.....	86
把我的悲伤留给你.....	88
包藏相思苦楚的“玫瑰酱汁鹌鹑”.....	89
爱情是最佳调味料.....	89
最后晚餐的“三色 risotto”.....	91
送君千里,终须一别.....	92
谢谢你曾经爱过我.....	93
小酒吧的告别式.....	94
意大利美女胸脯 size 的“面饼千层派”.....	95
同志的爱情甜点“草莓冰淇淋”.....	98
古巴仅余的少数好事之一.....	100
同志爱情饮料.....	101
英国甜姐儿“焦糖布丁”.....	103
乔埃斯的菜单.....	104
中产阶级的餐会演讲.....	104
芹菜梗 vs 焦糖布丁.....	106
Drinks Cigar.....	109
触动凡心的“天使咖啡”.....	112
天使的愿望.....	112

凡人的体验.....	113
生日宴会上的“干杯酒”.....	115
生日的贺词.....	116
赚人热泪的家庭伦理道德剧.....	117
真相.....	118
酒与蔷薇的日子——作家的“苦艾酒”.....	119
一夜夜买醉的男人女人.....	121
诗人的缪斯——苦艾酒.....	121
酒入愁肠愁更愁.....	122
热泪伤痕.....	123
Shake 高潮，摇出死亡.....	124
墨西哥鸦片.....	125
瞬间成名的 Dom Perignon 香槟.....	125
男人的雪茄.....	126
点不着的雪茄.....	127
吞云吐雾的酿酒师.....	128
画家的回忆.....	129
手与雪茄之间的秘密.....	130
男性的象征.....	131
雪茄男人.....	131
东京银幕食堂.....	133
伊丹十三的“日本拉面”.....	135
难以下咽的东京拉面.....	136
不只是拉面！.....	138
伊丹十三“拉面”函授学校.....	138
乞丐的“蛋包饭”.....	139
凡夫俗子的菜单.....	139