

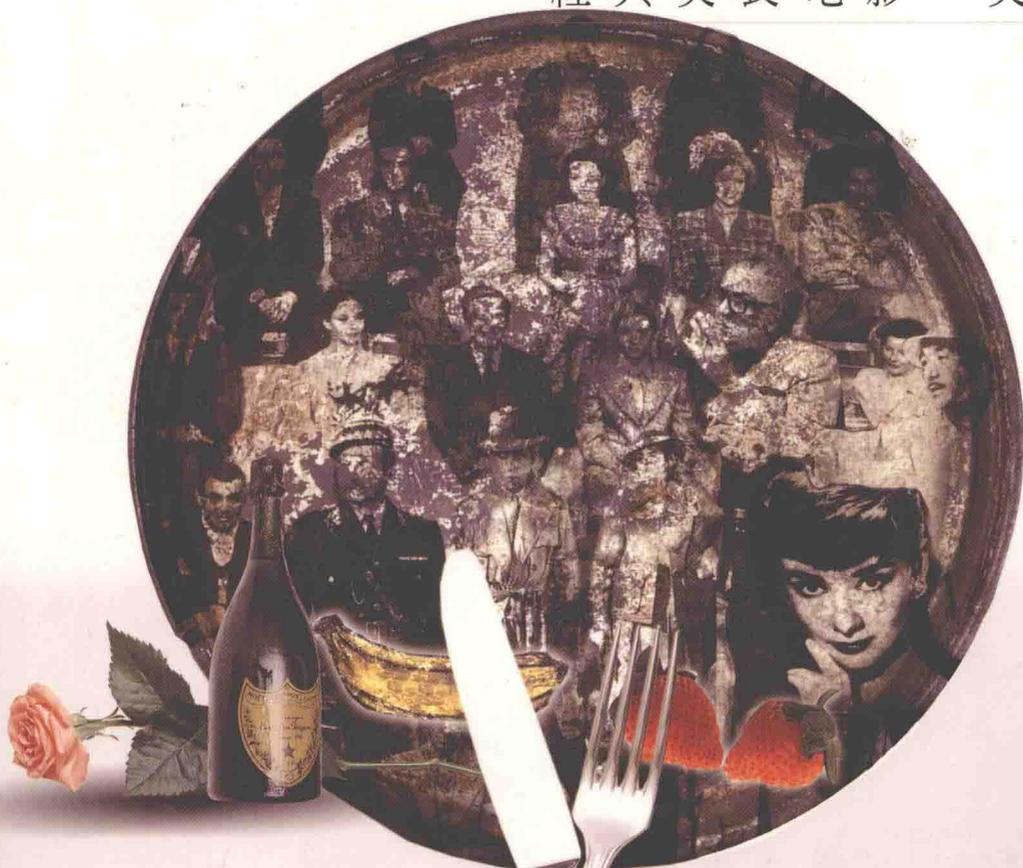
時報出版

新人間特區

# 開麥拉美味幻想曲

經典美食電影 · 美味珍藏版

彭怡平 文·攝影



CAMERA KITCHEN FANTASIA

# 開麥拉美味幻想曲

經典美食電影 美味珍藏版

C A M E R A  
K I T C H E N  
F A N T A S I A

彭怡平 文·攝影



國家圖書館出版品預行編目資料

開麥拉美味幻想曲 / 彭怡平文·攝影。— 初版  
— 臺北市：時報文化，1999[民88]  
面；公分。— (新人間特區；9)

ISBN 957-13-2954-1(平裝)

1. 電影片 - 評論 2. 飲食 - 文化

987.83

88010609

新人間特區 009

## 開麥拉美味幻想曲

**Printed in Taiwan**

作者——彭怡平

攝影——彭怡平

董事長／發行人——孫思照

社長——莊展信

出版者——時報文化出版企業股份有限公司

台北市和平西路三段 240 號四樓

發行專線——02-2306-6842

讀者免費服務專線——080-231-705

(如果您對本書品質有任何不滿意的地方，請打這支電話)

郵撥——〇一〇三八五四~〇時報出版公司

信箱——台北郵政七九~九九信箱

電子郵件信箱——l1ter@mail.chinatimes.com.tw

網址——<http://publish.chinatimes.com.tw>

主編——鄭麗娥

編輯——邱淑鈴

校對——邱淑鈴·彭怡平

美術設計——翁翁·不倒翁視覺創意工作室

製版——凱立國際印前印刷股份有限公司

印刷——詠豐彩色印刷有限公司

初版一刷——一九九九年八月二十三日

定價——新台幣三五〇元

行政院新聞局局版北市業字第八〇號

版權所有 翻印必究

缺頁或破損的書，請寄回更換

ISBN 957-13-2954-1

## 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'avaler les huîtres laisse rêveur. Dans cette scène, nourriture et érotisme se complètent et se renforcent.

Ce thème sera également développé, dix ans plus tard, avec certes moins de finesse mais encore plus de turbulence, 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 eu meurent l'un après



# CAMERA KITCHEN FANTASIA

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 sûr un autre grand classique de la nourriture au cinéma: "Le Festin de Babette", de Gabriel Axel. Grand chef parisien chassée 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 Babet? 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 Taïpei

〈推薦序〉

## 關於它們的二三事

「飲食與電影之間的關係」：瞧！彭怡平小姐又一個嶄新且極棒的主意。實際上，這是個永遠讓人無法汲盡的主題，而且有太多豐富的例子。然而，它是一個真正的賭注，因為，我們如何能夠以五種感官中的「視覺」，來激發感官之中的「味覺」感受？凡是著手於這個問題的導演，都考驗他們的能力。

但是，事實上，這個主題通常被當做是描述或分析更深的感情的藉口。

因此，在卓別林的《淘金潮》中有兩場「吃飯」戲，使我們在開懷大笑的同時流下感動的眼淚。首先，在前來此地挖金礦的兩人，因大雪困在簡陋的小木屋中，卓別林津津有味地吸吮著鞋釘的這一幕恐怖的「鞋底晚餐」，以及稍後，卓別林獨自一人等著他水性楊花的愛人，前來一起享用聖誕節年夜飯，這段別出心裁、帶給我們無限的飽足感的「麵包叉子舞」。自此以後，人們

都爭相模仿這段。

幾十年之後，一九六三年，湯姆·李察遜(Tom Richarson)以非常幽默機智的手法改編了一部以無賴騙子的流浪冒險為題材的小說《湯姆瓊斯》(Tom Jones, 1963)。片中的胡各·葛里菲茲(Hugh Griffith)，紅光滿面的小貴族地主，熱情地狼吞虎嚥雞腿，使得殘餘的雞絲黏在他的假髮上。這段時間裏，他的姪兒湯姆瓊斯，正與一位上流社會婦女，在倫敦的一座小酒館一起享用一頓精緻的晚餐，他吞食生蠔的方法讓人困惑不解。在這場戲中，食物與性相輔相成，並且相得益彰。

同樣的主題於十年後再次被探討，雖然少了分細緻，但多了分粗獷。不能不提的馬可·費瑞提(Marco Ferreri)的《大饕客》(Grands Bouffe, 1973)中，將「食色性也」的主題更推到極致。膳食藝術通向死胡同！因為演員一個接著一個死



# CAMERA KITCHEN FANTASIA

亡。這部電影一公開放映，立即變成當時的醜聞！我選擇這部電影，當做初次來到法國的亞洲妻子的見面禮，讓她看看歐洲人所能表現的最壞的一面，並使她得已具有免疫力。自此以後，在挑釁上，我們多了很多空間發揮！

幾年之後，出現了另一部美食電影的經典名作——格布利亞列爾的《芭比的盛宴》。因戰爭的關係，巴黎的名主廚被逐出法國，過著隱姓埋名的流亡生活。某日，意外的，因中了一張彩券而使她再次擔任一晚的主廚。她將所贏得的錢盡數花費在這個晚宴。在這兒，偉大的料理不再是招致死亡，相反的是證明生命的價值、仁慈與昨日的敵人把手言歡。誰能抗拒「海龜湯」、「Demidof 風魚子醬配蘇俄薄煎餅」及「佩里戈爾調味醬佐的鵝鶉千層酥盒」的魔力？就算是信守嚴肅刻苦的斯堪地那維亞的清教徒修會亦然。

格布利亞列爾利用電影來歌頌讚揚偉大料理

的功能，就算是最粗鄙的莊稼漢也能瞭解的共通語言。在真正的電影偉大的傳統中，一切都發生在姿勢與影像間，微乎其微的部份以言語傳達，所以這些被孤立在世界之外的清教徒，保持始終如一的極端吝嗇。

因此，料理的主題，原本應該是電影的主題中，最難探討的主題之一，然而，它卻與第七藝術，這個有生命的影像藝術的要求完美地相合。彭怡平的作品的重要價值，是在使我們發現或重新發現這個真實性。

史黛 法國在台協會主任  
彭怡平 譯

〈推薦序〉

## 塞路璐裡的迷迭香



近年國內興起了一波接一波的烹飪美食潮流，在映像媒體及出版傳播的推波助瀾中，幾乎成爲九〇年代台灣新中產意識型體內的特殊顯學，從達官顯貴到販夫走卒，都有他們心中慣常光顧的餐廳名冊，食譜和餐廳導覽攻佔每個書店的專櫃。古典中國各省菜餚到歐洲大陸傳統美食進駐各有線無線頻道。國際高檔名廚豪宴到窮街陋巷的古早鄉土小食皆珠玉並陳，深恐有遺珠之憾。專門餐飲學院投考考生門庭若市，網路上此起彼落之饕客雜談和資訊累積，都逐步使烹飪美食成爲台灣九〇年代的全民運動。從股票上攻萬點大關的經濟蓬勃奇蹟到全亞洲帶動國際景氣低潮的慘淡年份，飲食顯學仍以東方不敗的姿態成爲各家庭、辦公室、情侶、好友以至莘莘學子的核心話題。衛道之士可能先天下之憂而憂，感嘆九〇年代台灣的精神空虛，竟轉化爲嬰兒般的口腔期，回歸最踏實的口腹慾望，嗟呼人心不古。但終感難挽狂瀾，擲筆之餘，邀請好友三兩，輕

斟淺酌，完成一種追隨民意的美好投降姿態。

在電影作爲人類世界的映像紀錄中，飲食文化經常以「不可或缺」抑是「自然流露」，甚至「喧賓奪主」的方式在賽路璐投射的銀幕上攻城掠地，彰顯其在人類文化中的重要性。從伍迪艾倫的曼哈頓小館到小津安二郎下班族勾留忘返「若松」，LUNA，「弓」、「葵」等小酌餐廳及咖啡場所。自李安《飲食男女》失去味覺的廚師到《蒲公英》裏的拉麵秘笈傳奇，飲食文化在映像世界裏的鮮艷奪目真是不言而喻。甚至連《教父》小米高的館殺場景也要慎選安靜傳統的家庭式義大利餐廳，《失樂園》空虛中年情慾夾纏著「鴨肉芹菜湯」與瑪歌紅酒，渡邊純一與森田芳光真箇瞭解日本中產階級情慾的空虛與愴然。直到台灣侯孝賢拍出古典禪麗，頹廢纏綿的《海上花》，我們又見識另一借古喻今的空虛，上海租界書寓的末世風華，在一桌桌酒席間，一聲聲「喫酒！」的聲浪，頻頻催促上一個灰黯昏黃的



# CAMERA KITCHEN FANTASIA

飲食時代的終結。有時覺得《海上花》的宴飲狎妓有如大島渚《感官世界》裏停不下來的性愛沉溺。這虛幻人間的末世浮華與沉淪，只不過是對那毫無希望和無理想的時代與俗世的逃避。

惟在芸芸飲食電影中桂冠之選，當首推《芭比的盛宴》，美食和烹飪藝術誤墜凡塵，天使飯店女主廚再顯身手，仍是國色天香。在清教徒般的窮鄉僻壤，天寒地凍的困鎖中，「鶴鵝鵝肝松露的千葉酥盒」像生命最後的一場豪賭盛會，一副京朝大派格局，方寸天地中透露規範社會與凡俗人生所欠缺的豪情揮灑。謳歌美食和生命之美麗經驗，超乎物質，永留懷想。

彭怡平小姐美食與電影知識豐富、紅白酒品味專業而當行，對法、日文化用力亦深，寫作勤密，在《隱藏的美味》及《名廚的畫像》兩書中，對法國廚藝引介不遺餘力，深入報導的文字裏洋溢其對珍饈百味簇擁的熱情。於近年間，不斷撰述電影與美食的專文，今日終能結集成書以饗影痴饕客，至為難得。我們既能從《紅樓夢》

中整理出佳餚食譜，又何妨從各國電影裏窺探異國美味風情。記得劉別謙名作《俄宮艷使》裏，聯俄女高幹與巴黎餐廳老闆有一段極佳的對話，將食物的重要表達得淋漓盡致。

老闆：女仕，我可以給您點些什麼嗎？

女高幹：青豆和馬鈴薯。

老闆：噢，女仕，我們這是餐廳不是牧場，我相信一定有更好的東西合您意的。（略）

女高幹：簡單就好了，我不大花心思在食物上。

老闆：女仕，您不花心思在食物上那花心思在什麼地方？

女高幹：人類的未來呀！

老闆：那不就是食物嘛！我會為您準備一頓美好的午餐。

黃建業 電影資料館館長

〈自序〉

# 二十一世紀的電影狂想曲

——美味的電影·電影美味



第一次觀賞伍迪艾倫的《開羅紫玫瑰》時，當看到身為影癡的米亞法羅，情不自禁地跨進銀幕時，我不禁羨慕地想，若是自己也能夠身歷其境，與劇中人一塊兒品嚐《芭比的盛宴》裏的開胃酒 Amontillado、1860 年的「頂級香檳」Veuve Clicquot、1845 年「陳年勃根地紅酒」Clos Vougeot 及「海龜湯」、「佩里戈爾調味醬佐鵝鶉千層酥盒」、「Demidof 風魚子醬配蘇俄薄煎餅」、「糖醃水果佐薩瓦蘭蛋糕」道道美食佳餚，不知道該有多麼美好?!

無分中外，每次看電影時，劇情進行到越發緊張的時刻，觀眾啃瓜子、啪嗒啪嗒嚼爆米花的聲音也愈來愈激烈，幾乎變成上下同聲一氣的音律演奏。「吃」在電影院，似乎暫時性地滿足了觀眾的感官慾望。但是，若是電影裏的人物毫不自制地在飢腸轆轆的觀眾面前大吃大喝，還連聲稱讚口中的美味，被銀幕裏如假似真的美食挑逗得心猿意馬的觀眾，如何能夠自一幕幕精心設

計、猶如「千層酥派皮奶油蘑菇湯」般的層層疊疊的美味場景——起司千層酥皮香滑細緻、入口即化，被奶油汁滾燙過的新鮮蘑菇、散發著一股剛剛享受過情愛歡樂的滋味……包圍之下，平心靜氣地「看」完、「聽」完一頓美食饗宴而不心動？

《芭比的盛宴》裏，被一瓶跟著一瓶名酒佳釀灌得迷迷糊糊、蹲坐在廚房一角的老人(或流浪漢?)，腦子裏塞滿了一盤接一盤長相奇形怪狀、卻一道比一道色澤爭奇鬥艷、可口誘人的佳餚，滿心期盼自己也能夠與大廳裏的村民們一起大快朵頤、分享所見所聞的美味。您，不知是否也沉醉於同樣的幻想？被「電影美味」挑逗得垂涎三尺，卻因只能遠觀、不可碰觸而只能畫餅充飢？

或者，您剛看完《007 系列——俄羅斯》，看著詹姆士龐德在豪華的東方快車上，以一瓶最高級的純白葡萄釀製的 blanc de blanc 的香檳，

# CAMERA KITCHEN FANTASIA

成功地掠奪了一位超級大美女的芳心，卻因為詹姆士龐德只顧與美女調情，而忘記顯示出該香檳的標籤，讓又焦急又妒忌的您，直到電影結束、散場回家之後的好幾個禮拜都問自己同樣一個問題：「到底他用的是那一種香檳，如此有效？」

別著急！一切有關「美味電影」裏隱藏的美味祕密，你都將在本書中獲得解答。

這本集結了國內頂尖的中外料理師，如天才點心師傅廖新榮、非常羅曼蒂克的主廚雷漢豪等人的頂力相助；視點獨特的攝影師葉蔭龍、馬景萍、楊文卿及小女子我的匠心獨運；及各電影公司的熱心贊助，提供美味的圖片以豐富「美味電影」的靈魂血肉；再加上幕後優秀的製作群：慧眼識英雄的主編鄭麗娥，甜美溫柔、善解人意的邱淑鈴小姐及不苟言笑、追求完美的翁翁，影帶出租店的詹文言先生，影像沖印店老闆許文長及黃美珠夫婦，不但免費借我攝影棚拍攝，還幾個晚上連續加班，只為了將經典美食電影的原味，

百分之百的呈現給您，並向號稱為「第七藝術」的「電影」及「第八藝術」的「美食」的藝術極限挑戰，我們都卯足了勁、全力以赴。

此外，藉由此書的問世，更進一步向時下獨領風騷、以電腦合成科技所製作的3D動畫片及動輒耗資數十億的科幻片下戰帖，並向世界宣告：二十一世紀的明天，好吃好看的「美味電影」時代即將到來。

讓觀眾觸摸得到、聞得到，甚至吃得到、喝得到的「美味電影」，不但將帶來前所未有的感官經驗衝擊，無分已開發或未開發國家人民，只要看了「美味電影」，都能獲得無與倫比的精神與物質的雙重滿足。電影不僅僅是夢想，美食不再限於富人的特權，「美味電影」藉著電影的美味，塑造出美味的人生，使所有嚮往愛與美的心，都能獲得無上的感官與心靈的滿足。

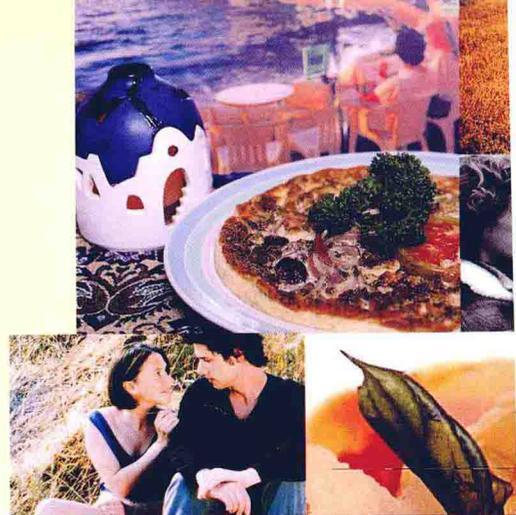
彭怡平

# 開麥拉美味幻想曲

經典美食電影 美味珍藏版

## CAMERA KITCHEN FANTASIA Contents

〈推薦序〉關於它門的二三事 Gerard CHESNEL	2
〈推薦序〉塞路璐裡的迷迭香 黃建業	6
〈自序〉二十一世紀的電影狂想曲——美味的電影·電影美味 彭怡平	8
*BREAKFAST	
一顆不同凡響的「雞蛋」	17
第凡內早餐「丹麥甜點麵包」	22
*LUNCH	
前菜	
錯綜複雜的愛慾滋味「西班牙火腿」	32
永遠的愛情見證「胡蘿蔔沙拉」	36
主菜	
荒島求生記「烤魚」	42
黑手黨的最愛「馬鈴薯烙麵」	46
釋放慾望的芭比的「鵝鶉鵝肝松露千葉酥烤盒」	51





犬  
クラテツ回屋ハムの子

### 甜點

- 58 施展愛情魔力的「香草蘭奶油小糕點」
- 62 艾力克·侯麥的「水果塔紅酒」
- 66 草地上的午餐

### 70 \*AFTERNOON TEA TIME

- 73 英國下午茶甜點「奶油軟麵餅」

### 78 \*DINNER

### 前菜

- 81 革命的滋味「燻羊腿」
- 86 只可遠觀，不可觸碰的「燕窩燉乳鴿湯」

### 主菜

- 91 燃燒情慾的「玫瑰醬汁鵝鶉」
- 95 最後晚餐的「三色 risotto」

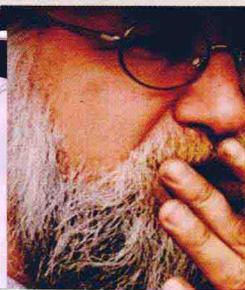
# Contents



# CAMERA KITCHEN FANTASIA

## 甜點

- 同志的愛情甜點「草莓冰淇淋」 100  
英國甜姐兒「焦糖布丁」 104
- \*DRINKS & CIGAR 108  
觸動凡心的「天使咖啡」 111  
生日宴會上的「乾杯酒」 114  
酒與薔薇的日子——作家的「苦艾酒」 118  
男人的雪茄 125



# 開麥拉美味幻想曲

經典美食電影 美味珍藏版

C A M E R A  
K I T C H E N  
F A N T A S I A

彭怡平 文·攝影



## 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'avaler les huîtres laisse rêveur. Dans cette scène, nourriture et érotisme se complètent et se renforcent.

Ce thème sera également développé, dix ans plus tard, avec certes moins de finesse mais encore plus de turbulence, 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



# CAMERA KITCHEN FANTASIA

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 sûr un autre grand classique de la nourriture au cinéma: "le Festin de Babette", de Gabriel Axel. Grand chef parisien chassée 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 Babett? 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 avarés.

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 Taïpei