



# 美食电影 烹享“饮食男女2012”



商业 消费 New Life



春节假期,看一场美食电影也是件不错的事。 本报记者 王远征 摄 由归亚蕾等主演的美食电影《饮食男女2012》3月即将上映。

【美食电影】

在春节期间,推荐几部即便你已经看过一遍,但还想看一看的美食电影,让美食诱惑一下你。

## 《巴比特盛宴》

1987年上映的丹麦电影《巴比特之宴》(Babette's Feast)堪称美食电影的殿堂级作品。在19世纪丹麦东海岸一个遥远静僻的小村庄,牧师和他的两个女儿过着清教徒般的简朴生活,他们每日的饮食仅限于清水煮干鱼配面包糊。法国女人巴比特进入了姐妹俩的生活,这个幸运的女人获得了一笔意外之财,她决心以一顿丰盛的法国大餐来唤起人们对于美好生活的渴望……

## 《巧克力情人》

这部电影延续了拉美的魔幻现实主义传统,片中女主角蒂塔能将个人情感化入烹调食物当中。当她悲伤落泪时,她为大姐婚礼制作的“恰维拉蛋糕”,使宾客们悲伤欲绝;当她心中满怀爱意时,她烤制的“玫瑰花瓣鹌鹑”,让全家人情欲汹涌。

## 《海鸥食堂》

日本电影《海鸥食堂》是女导演荻上直子在2005年的作品。在芬兰首都赫尔辛基的某个街角,日本女子幸惠开了一家食堂,由此际会了很多有趣的人与事,用心做每一餐日本料理,将新鲜上好的鲑鱼烤到恰到好处……这其中暗藏着生活的禅机,生命中最自然本真的莫过于一蔬一饭,一瓢一饮。

## 《饮食男女》

李安的代表之作,讲述一家人的亲情故事,以一个大厨失去味道为线索。其实一家人住在一个屋檐下,照样可以各过各的日子,可是从心里产生的那种顾忌,才是一个家之所以为家的意义。极其平淡的生活细节,但无不透尽亲情与爱意。生活和烹饪一样,用心投入才能做出一份好味道。

作为一个专业吃货和一个业余文艺青年,我陆陆续续看过不少跟美食相关的电影,这跟在游戏里给人物加血是一个道理,看完一部美好的美食电影,我也会觉得饱餐了一顿。一场饭局跟一场电影耗时相似,不同的是一个是自己吃,一个是看别人吃。

大年初一,在春节假期中,忙里偷闲,蜷在沙发里看一场美食电影也是件不错的事。如果手边有点酒,有点卤猪头肉,有点鸭脖子更好不过。跟做饭或者吃饭相关的电影有不少,却没有“美食电影”这个类型片,因为毫无套路可言。跟美食相关的电影往往是“顾左右而言他”,有的是讲述人情伦理,典型如《饮食男女》(李安1994)和《喜宴》(李安1993),有的是借助美食谈情说爱,比如意大利的《香草巧克力》(Ciro Ippolito 2004)、美国的《浓情巧克力》(Lasse Hallstrom 2000)、墨西哥的《情迷巧克力》(Alfonso Arau 1992)——怎么全是巧克力?

要么就是励志片,最典型的是周星驰的《食神》,周星驰搞怪之后,所说的无非是:只要你愿意,

你也可以是食神。另外一部典型的是动画片《料理鼠王》(Ratatouille, 2007),一只巴黎的老鼠混迹高级餐厅,做出绝妙美食,励志得很坚决。

光是一桌子菜最多拍成纪录片,或者《天天厨房》之类的烹饪教学片,一部电影最打动人的还是人。这和一桌美食也相仿,吃什么往往不重要,跟谁吃才更关键,“看人下菜碟”这句话也可以这么理解。所以中国尤其讲究饭局文化,重要的不是“饭”,而是“局”,今年春节上映的电影中有一部《饭局也疯狂》,其要点也是局。

我看过最感人至深的美食电影是丹麦电影《芭比特的盛宴》(Gabriel Axel 1987),讲述法国女子巴比特如何用法国大餐唤醒一群孤岛清教徒的故事,说到底,这也是信仰与救赎的关系。另一部感人的美食电影是《最后的假期》,导演是华人女导演王颖,讲的是新奥尔良的中年肥硕的黑人妇女在一次检查中获知自己得了绝症,然后决定畅快生活,去了她崇拜的一个法国名厨那里,一黑一白在美食的往来中暗生情愫,最后好莱坞的结

局终成正果。演法国名厨的是“大鼻子情圣”杰拉尔·德帕迪约,他还演过一部关于盛宴美食的电影《Vatel》(被翻译成中文是《巴黎春梦》),讲述的是路易十四时代的名厨瓦尔特特的故事,瓦尔特是当时最有名的厨师,最后因为对一道菜的原料不满而自杀。

电影和美食都是做梦的游戏,一个解决感官之美,一个解决口腹之欲,做好了都如美梦一场。国内的电影中,没有太多令人印象深刻的美食题材电影,我能想得起来的无非是《双食记》(讲食物相生相克,其实还是情感纠结片)、以陆文夫小说为蓝本的《美食家》(徐昌霖 1985),然而以深入人心论,中国大银幕上最有名的美食是《芙蓉镇》中刘晓庆做的米豆腐,到现在成了旅游景点。

2012年3月即将上映的一部与美食相关的电影《饮食男女2012》我倒是很期待,20年前的《饮食男女》中,老爷子失去了味觉,20年后的《饮食男女》,老爷子失去了记忆,都是寻找与回归的过程,而美食的诱惑,也在于不断地寻找一种似乎已经消逝的味道。

【饮食男女之料理】

“饮食男女”之中存在深意。李安在评价自己的电影时,也把电影比喻成几道菜:“《推手》像广东菜的清蒸鲈鱼,只添加了一点酱油,保持了它原汁原味的鲜美;《喜宴》像四川菜的豆瓣鱼,味道较浓,容

易入口;《饮食男女》像江浙菜的红烧鲫鱼,烹调方式开始讲究,也能给人以回味。”我们选择了几位厨师,为大家烹饪一道名为“饮食男女2012”的菜品,这是一道脑筋急转弯,可以随意搭配,容易操作。

## 八宝饭 姚晓峰 江南会所出品总监

**主料及配料:**糯米600克,红枣18个,蜜枣12个,枸杞子27个,白砂糖100克,猪油100克,豆沙馅700克

**制作方法:**

- 1、糯米洗净,隔夜浸泡一夜;红枣是免煮免洗的,蜜枣、枸杞子、白砂糖、白油、豆沙馅。
- 2、锅盛水,放入蒸笼,铺上纱布,倒入糯米,大火蒸25分钟(中间倒一碗热水,使糯米不会太硬)。

3、做八宝饭讲究“扣”字诀,先将一只大碗里涂抹猪油,将各种干果铺在碗底,干果被猪油黏住,可以做出各种图案的字迹。上面是一层糯米,中间是藏好的豆沙,最上面一层还是糯米。先排盘成型,上笼旺火蒸,再倒扣上桌。蒸取其味,扣取其形。

**创作灵感:**八宝饭,饮食男女,是主食也是菜。有点甜有点腻,像爱情。

## 糖醋番茄白菜心 王凤宽 梧桐餐厅厨师长

**主料:**娃娃菜150克  
**辅料及调料:**西红柿50克,鲜茴香少许,糖醋汁1勺,糊辣油1/4勺。装饰物石头子15粒,鲜竹叶1枝

**制作方法:**

- 1、将娃娃菜切细丝后泡水至脆,捞出加入糖醋汁和糊辣油拌匀;

2、加入西红柿和鲜茴香抓匀装盘,点缀鲜竹叶。

**制作要领:**现吃现拌,不然会出水,西红柿和鲜茴香要在装盘前加入。

**创作灵感:**饮食男女本质就是酸中带甜的家常小菜,不能走宏大叙事,但是能做得别出心裁。