

美食片遺補

遇到朋友，最受歡迎的話題還是電影，向陌生人破冰，也是最好的溝通，電影和美食電視節目談個三天三夜也談不完。

最近又想不出什麼題目寫稿，好友問道：「為什麼不寫美食和電影？」

其實我早在2012寫過，在一篇叫《飲食佳片》的散文中，要講的已經全部說完，又不想重複，如果有讀友想知道我用這個題材寫些什麼，翻舊稿去好了，科技已那麼發達，一下子找到。

有些看過這篇東西的朋友問說：「你講的最佳，為什麼沒有《壽司之神 Jiro Dreams of Sushi》2011 這一部呢，拍得很好呀！」

第一，好與不好，完全是個人的觀點，要選那一部來談，也是我個人的決定。不過，我不是不說道理的，這一部片子的確拍得不錯，不過是紀錄片，而不是劇情片，談好的美食紀錄片，又有一大篇文章可作。

第二，《壽司之神》中講的次郎，我並不欣賞，我對壽司的感覺是想點什麼就叫什麼，不是次郎那般塞一大堆你愛吃也好，不愛吃也好的海鮮，還要加上十幾二十個飯糰到你胃中去。對的，次郎敬業樂業，一切都嚴謹，魚蝦貝類都選擇最好的，飯糰之中，有幾粒米都要算清楚，但是，日本的職人，哪一個不是這麼挑剔？只有粗枝大葉的西方人才大受感動，驚為天人，這也解釋了米芝蓮一到東京，給那麼多星。

重讀舊作，發現遺漏的美食電影甚多，像《Soul Kitchen》2003，《No Reservations》2007，《Eat Pray Love》2010，《Julie & Julia》2009 等等等等。

可惜的是，這些作品雖然在談美食，但是現在提起，卻一點印象也沒有。要是電視上重播，我也會當是剛上映的新片看看的。

有一部倒是記得清楚，那是史畢堡和大紅大紫的黑人節目主持人 Oprah Winfrey 監製的《The Hundred Foot Journey》2014，也許在好萊塢看起來這是一部小成本的製作，比起那些特



插圖：MEILO SO

技片，已是花了很多錢。

沒有什麼大明星，最貴的一個是演餐廳女老闆的 Helen Mirren，已是老牌演員了，片酬貴不到那裏去，其他的都寂寂無名，演父親的 Om Puri 在印度大有來頭，是被尊重的性格演員，演男主角的 Manish Dayal 一直在美國掙扎，但爬不起。

令我記得此片的是另一女主角 Charlotte Le Bon，她在法國電視台主持過給知識份子看的清談節目 Le Grand Journal，本人是個時裝模特兒，不過她說過很討厭這份做了八年的工作，負責的電視節目中主要是講天氣，但對白自己寫，分析天氣也能分析得有趣而生動，實在不容易，在二〇一二年她開始拍電影《Astérix and Obélix : God Save Britannia》，然後又拍《Mood Indigo》和《The Marchers》，二〇一四年，她在《Yves Saint Laurent》演聖羅倫的女神，後來演了票房失敗的《The Walk》2015 之後，觀眾以為再也見不到她，豈知她反彈起來演《The Promise》2016 和動作片《Bastille Day》2015，另外又主演了兩部法國片，自己也導演了一部叫《Judith Hotel》的短篇電影，之後，也做了很多不賺錢的工作，像街頭表演等等。

Le Bon 樣子甜美，又是一個知識份子，我很喜歡。

觀眾對美食電影似乎樂此不疲，在二〇一五年用大明星 Bradley Cooper 拍了《Burnt》，花大製作費，但得不到好評。反而是 Jon Favreau 拍的《Chef》2014，用一千一百萬美金罷了，就賺到四千六百萬。他自己是一個喜歡美食的人，拍厭了大製作的特技片，說不如來一部講美食的玩玩看，結果從韓國大廚 Roy Choi 得到靈感，用快餐車為主題自己當男主角，拍了這部片，雖然不是什麼可以像《Babette's Feast》1987 或《蒲公英》1985 那種可以進入美食佳片殿堂的鉅作，也甚為清新可喜。

外國的影評人很尖酸刻薄，見到美食電影大興其道，把那些三不值的叫為「食物色情片 Food Porn」，一論為這級數，就永不翻身了，好在《Chef》不在此例。

雖然不是生人演出，但卡通片《Ratatouille》2007 就不失為一部好的美食電影。故事說廚子和美食評論家的鬥爭，但是打敗評論家的不單單是這部片子，以前提過的《The Big Night》1960，更對食評家打了一大巴掌。

有些朋友抗議說：「為什麼不提周星馳的《食神》1996 呢？它也不失為一部好的美食電影！」

很對不起，這部戲拍的盡是美食，但與美食搭不上一點關係，是部特技功夫片。