

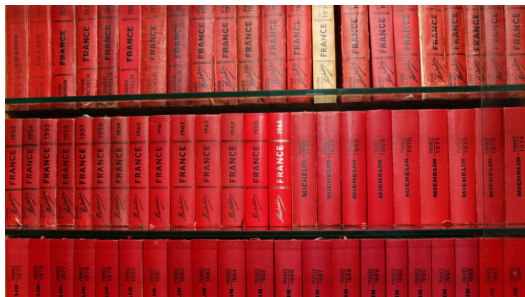


## 要星還是要心？

2016-05-01 記者 張家瑋 文




沒吃過豬肉，也看過豬走路；沒吃過《米其林指南》（Le Guide Michelin）評鑑的食物，也聽過這充滿影響力的名號。三顆星星帶來的魔力，不僅是人們無法抵抗，在關於食物的電影中，也處處有米其林的蹤跡。



極具權威的米其林餐廳指南，已有上百年歷史。（圖片來源／lexpress）

二〇一五年上映的喜劇《天菜大廚》（Burnt），描述廚師亞當·瓊斯（布萊德利·庫柏飾），失去一切名利，在沉寂一段時間後重出江湖，誓言奪下米其林的三星評鑑。無獨有偶，二〇一四年的喜劇《美味不設限》（The Hundred-Foot Journey），才華洋溢的年輕廚師哈山（曼尼殊·達亞爾飾），也是在一片讚譽聲中，步步走向米其林的高峰。

### 有星 無星

有星也好，無星也罷，都不是評斷一切好壞的重點。

有了星的人，真的比較快樂嗎？《美味不設限》的哈山，走出了自家的印度餐館，走入了競爭對手的米其林一星餐廳。經過蛻變，把餐廳帶入了二星的領域，並且逐漸聲名鵲起，最後在巴黎得到三星餐廳主廚的榮耀。印度出身的背景，汲取法式料理的知識，不斷鑽研，憑藉著天賦以及對烹調的熱愛，走向高峰，一路上幾乎沒有碰到阻礙。任誰來看，這都是令人稱羨的成就，他取得他應得的一切。但是，這卻是變調、走味的開始，迷失在巴黎的五光十色，卻遺忘對自己來說重要的味道，儘管外表看起來光鮮亮麗，內心反而籠罩陰影。

沒有星的人，是否過得更好？《天菜大廚》從頭到尾，都沒有提及亞當是否如願獲取米其林三星，然而大部分的時間，他都汲汲營營，追求心目中的完美。他的眼中，只有那失去的輝煌過往，以及試圖掌控未來的野心，但是卻看不見身邊陪伴他一起走在路上的夥伴。所以他再度重重地摔了一跤，身心彷彿拿破崙最終遭遇滑鐵盧之戰般，什麼也不剩。



在廚房裡，亞當有著主導一切的氣魄。（圖片來源／The Indian Express）

### 無心 有心

食物是回憶，也是溝通的橋樑。

對於美好食物的追求，是人的本能，而將烹調作為志業的廚師，一頭栽進去是常有的事。亞當在法國菜的造詣上相當高，再加上追求名利，也因此對旁人的要求十分嚴苛。《天菜大廚》中，廚

媒體歷屆廣告

#### 推薦文章

- 伴侶註記 婚姻平權第一步
- 海洋教育 出發吧海洋號！
- 要星還是要心？
- 收留陽光 照護愛

#### 總編輯的話 / 鄭淇云



本期為喀報第兩百四十期，一共有二十六篇稿件，以文字為主，動畫五篇、圖表五篇、電視專題一則、廣播兩篇。

#### 本期頭題王 / 黃吏玄



桃園八德人。及時行樂的實踐者。如果可以呼吸一片不同的空氣，寫出一句不同的風景，我願意試著遠走天涯。我是黃吏玄，Carpe Diem。

#### 本期疾速王 / 孔婉寧



世界很大，不走白不走。夢想是到世界各地衝浪，蒐集各種海的藍。旅居新竹20年，不吃福源花生醬，我，是孔婉寧。

#### 本期熱門排行



千里之外的幸福  
黃吏玄 / 人物



城市樣貌 操之在己  
麻愷暉 / 書評



為跳舞出走 回歸街頭  
曾煥富 / 照片故事



力與美聚合 職業摔角  
林儒均 / 照片故事



自煮工作坊 喚起食物意識  
鄭宇茹 / 社會議題

房場景的描寫相當多，充分展現出用餐時間如同戰場的氛圍。所有廚師各司其職，有條不紊地進行烹調，卻經常充斥亞當的怒罵，而這時候的他，心思已經不在客人上、不在料理上，而是想著他的米其林。當一個人的心遠離最初的本意，他的所作所為就很難被人接受。

儘管處在繁華高檔的餐廳，仍有地方能看到享受食物並發自內心的美好。當小女孩莉莉吃著亞當做的生日蛋糕，露出純粹的笑容，可以感受到這是他的心被逐漸找回的第一步。在他遭受背叛，認為自己與米其林無緣而在街頭自我放逐時，拉了他一把的卻是競爭對手瑞斯（馬修·萊斯飾）。一份簡單的蛋捲，卻在心靈最空虛時給予最需要的滿足感，重新讓他了解到料理的初衷與快樂。在無心米其林的同時，他找到烹飪的真心。



《美食不設限》的結局回到最初記憶中母親的味道。

（圖片來源／The People's Movies）

《美食不設限》的哈山，帶著逝去母親傳授的家鄉味，和全家人離開印度，在法國展開新生活。對於料理，他是尊重的，儘管競爭對手麥洛里夫人（海倫·米蘭飾）用手段將食材壟斷，他也不贊成父親以牙還牙的作法。從他對料理全心投入的研究來看，可說是把廚師的精神發揚光大。直到他將食材只當作是食材，而沒有看見背後的故事時，才偏離了他料理的本質。

餐廳員工的家鄉晚餐，喚醒了哈山對於母親的記憶，也讓他找回被自己遺忘在角落的香料盒，電影的最後他再現了母親的料理，象徵他已經回到起點，捨棄名利，重新再來過。

食物可以反映料理人的心，飽含真心的食物，特別讓人想細細品味。

## 註定的美好結局

兩部喜劇都有著觀眾想看的美好結局，亞當重新找回對料理的熱情、舊友的信任與釋懷、還有願意與他一直走下去的伴侶；哈山牽起了事業與人生夥伴的手、找回母親的味道、連父親都有了第二春。對於喜劇來說，皆大歡喜總是好的，然而難免落入俗套。

《天菜大廚》的劇情十分單純，環繞著亞當試圖打造的新餐廳，商業戰爭、人際關係、佳餚美饌。對於一個跌到谷底的廚師，爬回高峰是可以預測的結果，然而順遂的過程也無法引發波折，也才有了伙伴的背叛，讓劇情再添高潮。比較可惜的是，亞當與從前學徒時期的舊友之間有不少故事，然而卻沒有多加著墨，令配角缺少記憶點。也因此在一些劇情的轉折處會讓人稍微感到錯愕，難以意識到變化，有些順水推舟的感覺，儘管處處合理，但過多的合理卻會讓人覺得與現實脫軌。而最後半開放式的結局，沒有明說是否得到米其林三星的評價。但是當米其林評鑑人蒞臨時，亞當一句「像平常一樣做菜（We do what we do.）」，可以看出對於這時候的他，米其林只不過是浮雲而已，最重要的是與夥伴一起努力的過程。

《美味不設限》哈山的選擇給觀眾帶來驚喜，本以為是將自家印度餐廳發揚光大的節奏，卻反而為了學習更多知識而加入競爭對手的團隊，並且以此為墊腳石踏入更高的境界。不過在困境的描寫上並不明確，在生活方向上迷失的感覺還沒有傳遞出來，並且影片後半的空間時間變化加快許多，更顯得不夠強烈，使他的經歷看似過於一帆風順。相較於哈山，反而是他的父親與麥洛里夫人之間的相處更吸引人，他們的衝突與相處反而是整部影片的看點。如果只看哈山的部分，倒有點頭重腳輕之感。

儘管喜劇的結局讓人容易猜個八九不離十，但是如何抵達這樣的結局往往更為重要，若能做到不偏頗可說是相當難得。

假如把米其林抽離這兩部電影，要營造出相同的脈絡並不是不能，但是卻要花更多時間鋪陳。有鑑於米其林本身的高知名度，不用對觀眾多加解釋，就能清楚彰顯它的地位。觀看歐洲背景的美食相關電影，卻沒有提到米其林，總讓人覺得缺少了什麼，可見米其林這個品牌早已深植人們心中。然而兩部電影實際上在闡述的主軸與米其林可說是毫無關係，如果能夠跳脫米其林的框架，做出更多的改變，想必在呈現上能帶來耳目一新之感。



### 被遺忘的食物 剩食保衛戰

近年來，食物浪費議題頻頻被討論，面對剩食議題，各國的業者也紛紛想出不同的解決方式。

### 城市樣貌 操之在己



沒有城市，就沒有社會，各國城市該如何滿足居民的生活機能，並隨時代調整，是所有城市需學習的課題。

▲TOP

關於喀報 聯絡我們

© 2007-2016 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0