



從電影《料理鼠王Ratatouille》看不同的飲食文化

2007-09-23 文 / 蘇芳儀



《料理鼠王》是近期最好看的一部動畫電影，劇情顛覆傳統卡通動物與人類的關係，讓不可能成為可能。被料理世界視為大敵的老鼠進了廚房，因為不甘於自己卑賤的身分和對料理材能的埋沒，小老鼠小米陰陽差錯的進了廚神的餐廳，與默默無名的小廚師小林建立友誼，並幫助他重建餐廳的光采，雖然彼此的友情曾因為小林受到矚目而忽視小米的幫助，但最後小米還是憑自己力量受到著名美食評論家的肯定，兩人也再次了解到友情的重要。

就欣賞影片的角度來說，雖然沒有誇張的特效、爆破等，但畫面的色澤十分漂亮溫暖，打光也很適當，呈現出復古又異國的氛圍，配上豐富飽滿且細緻的音樂，以及不同於美式英文的腔調，營造出濃濃的法國味，加上節奏緊湊等優點，彌補了落於俗套的劇情，也再次擦亮皮克斯老字號的招牌。

英文片名《Ratatouille》，是一道法國家常菜，全部材料只有蔬菜和香料，但在電影最後的章節裡，小老鼠就是以這道再普通不過的普羅旺斯蔬菜燴，融化了尖酸刻薄的美食評論家的心，整部片最令人動容的無疑是他品嚐完之後發自內心的那段告白，他說：「我們的評論，可能根本比不上我們大肆批評的平庸事物…有時評論家更必須冒險去發掘並捍衛新的事物！這世界常苛刻的對待新秀、新的創作，新的事物需要人支持 (the average piece of junk is more meaningful than our criticism designating it so...there are times when a critic truly risks something, and that is in the discovery and defense of the new.)。」這段話不僅改變了平常對評論家的看法，更是對接納新事物的肯定，而電影打破物種層級的偏見正是最好的見證，雖然有點過於理想化，廚師的名言「每個人都可以做菜」，也呈現迪士尼卡通一貫傳達的正面信念--相信每件事都是有可能的。

本片對細節的處理十分有一套，不僅將法國餐廳以及廚房的場景描述得巨細靡遺，對於和廚師間的鬥爭與行事風格也表現得十分真實，法國廚師的專業不僅在料理食物的手法，他們對於料理抱著十分嚴謹的態度，如從事科學研究般一絲不苟，從選擇材料(一定要當天最早採收的)、廚師本身的自律(衣著乾淨、環境保持整潔)到料理的技術層面(動作俐落和精密的時間計算)和精細的分工(小廚師、醬汁廚師、主廚等)，甚至是整個廚房的環境(下班後繁複的清掃工作、有衛生考察員的評估)，都自成一套嚴謹的規則，這些從電影女主角樂樂在指導小廚師小林時都可以看的出來，對廚師而言，仔細做好每一項要求與細節是他們的義務，卻同時也是他們的熱情以及榮譽感，對他們來說，廚師的社會聲望高於醫生和律師，在2006年時，法國廚師們甚至聯合起來為法國料理申請登錄於聯合國教科文組織的世界無型文化遺產，雖然計畫最終被否決，但由此可看出法國人對飲食文化的熱愛與重視。

然而，除了外表的光鮮亮麗，廚房內部也存在著黑暗面，樂樂對小林說道：『每一秒都很珍貴，不能像媽媽一樣。』道出了料理世界的性別意識，樂樂自己就表明專業的廚房裡是少有女性存在的，她的出現是因為它比別人勤奮、而非比別人更專業廚師，刻板印象中女人最尋常的做菜場景是家裡的廚房，為了家人而料理的女性，在切菜煮飯的程序中加入許多對家人的感情，但餐廳的廚房是節奏快、如戰場般的工作環境，媽媽一般的料理手法是無法生存的，本片雖然打破了物種的隔閡，但為了展現真實的情況，並沒有打破性別的藩籬，只出現一位女廚師，也是片中唯一一位女性，甚為可惜。

此外，從影片中除了廚師的專業，也看到他們在殘酷的同儕競爭之下，能否繼續留在餐廳成為巨大的壓力，另一部美食電影《美味、愛情、甜蜜蜜》也是描述同樣的情形，在德國名餐廳工作的大廚瑪莎，對工作的過度嚴謹的態度已經使她喪失料理的熱情，甚至面臨可能被解雇的危機，在這樣的廚師文化下，料理以不單純是因滿足對食物的熱愛、對吃的喜悅而產生的活動，而是對榮譽感的保衛戰以及生活壓力，梁實秋也曾分析法國廚師的自殺原因，有因為上菜未能準時而伏劍，也有人因為開設的餐廳被美食評論降級而開槍自盡，雖然將榮譽看的比性命重要無疑有點誇張，但從他們例子中看到料理失去的樂趣和感動才是最令人惋惜的，回歸最初，小米就是靠著他敏

媒體歷屆廣告

推薦文章

- 變化自如 幕後的聲音演員
- 那些年 爸爸與芭樂的回憶

- 關余膚色 我想說的事

總編輯的話 / 郭穎慈



本期共有十九篇稿件。頭題〈夢想配方 攝影甜點與咖啡〉忠實刻劃一位科技新貴勇敢出走，開設一間攝影風格咖啡廳的歷程和堅持。

本期頭題王 / 洪詩宸



嗨，我是詩宸。雖然個子很小，但是很好動，常常靜不下來。興趣是看各式各樣的小說，和拿著相機四處拍，四處旅行。喜歡用相機紀錄下感動，或值得紀念的人事物。覺得不論是風景還是人物，每個快門的...

本期疾速王 / 吳建勳



大家好，我是吳建勳，淡水人，喜歡看電影、聽音樂跟拍照，嚮往無憂無慮的生活。

本期熱門排行



夢想配方 攝影甜點與咖啡
洪詩宸 / 人物



橙色的季節 唯美「柿」界
陳思寧 / 照片故事



老驥伏櫪 馬躍八方
許翔 / 人物



追本溯源 探究大地之聲
劉雨婕 / 人物



變化自如 幕後的聲音演員
張婷芳 / 人物

銳的嗅覺和對食物的熱愛，才能瞭解出感動人心的佳餚，料理最根本的優點就在從中學習大自然賦予萬物的美好，以及令品嚐的人快樂和感動，若失去這層意義，再專業廚師也不過只是特別厲害的工匠罷了。

看電影的另一個樂趣在於對不同文化的比較，從《料理鼠王》反觀台灣的飲食文化可以發現許多明顯的差異，除了做菜手法的不同(如：中國菜中豪氣的快炒手法與影片中精細的料理方式)，對料理重視的程度也不一樣，在台灣，吃本身的實用性目的比享受來的重要，但越來越多的吃到飽餐廳和節省成本的劣質餐廳都在降低台灣的美食形象，而美食雜誌又太著重高價位或是新開張的噱頭餐廳，反而忽略台灣最珍貴的庶民料理—隱藏在台灣許多小巷中的老店，這些店舖留有老師傅長久對料理的熱愛以及對客人的關懷，名作家舒國治在《台北小吃》書中寫道：「台北住得如此不舒服…小吃呈現某種台北之體貼」，深刻的描繪出小吃在台北人心中的位置，庶民料理是在地文化對在地人的關懷，不僅單只是飲食，更是一種文化性的精神指標，就如同法國廚師對於料理的堅持呈現出法國人對生活的熱愛，因此，在欣賞電影的同時我們也該反應如何提升台灣的飲食文化，追求對美、對生活的品質及熱愛。

在美國、台灣、都創造票房佳績的《料理鼠王》，在法國更是蟬聯幾週冠軍，實在不愧對挑剔的法國飲食文化，除了是今夏最美麗溫馨的卡通之外，料理對人類的感動是永遠不會磨滅的，也吸引了眾多觀眾一同分享法國美麗的飲食文化及料理的樂趣，是部值得推薦的好片。



橙色的季節 唯美「柿」界

▶ 新竹九降風吹起陣陣柿香，一片澄黃映入眼簾，那既是辛苦的結晶，也既是甜美的滋味。

▲TOP

關於喀報 聯絡我們

© 2007-2014 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0