

舌尖上的美国

——解读电影《落魄大厨》中美国的快餐文化

◆郝琳

(北京物资学院外语学院)

摘要:电影《落魄大厨》是一部催人奋进的励志大片,更是一部让人渐入佳境的美食大片。故事情节简单:大厨出走南下,街头“卖艺”,胜利归来。中间叠加了一道家庭的温馨线索,在拉风的汽车美食旅行的同时,小萌童帮大厨身心回归,父子之爱得到了升华。而贯穿其中的美国美食,可谓是美国版的“舌尖上的美国”,本文将从电影中所展现的美食入手,去探讨美国的快餐文化。

关键词:电影《落魄大厨》;快餐文化

电影《落魄大厨》是一部将亲情、友情和美食等配料组合成的美食大片。天下美食何其多,而美国偏偏对快餐情有独钟,电影中的大厨凯尔通过一个简单又稍显破旧的移动餐车将美国的快餐文化进行了全方位地诠释,虽制作快捷简单,但一幕幕特写镜头实实在在激活了人的味蕾,再加上这份快餐多了几分真心与爱,似乎更让人对美国的快餐文化多了几分好感。

美式快餐烹饪方式非“煎炸烤”莫属

快餐是不是美国原创其实并不重要,但快餐的确与美国人的生活息息相关,由于美国人饮食较注重科学和营养,烹调时间成本同样是他们所关注的,只要每天必要的蛋白质、脂肪和维生素足够,千篇一律的汉堡、三明治、热狗都不成问题。由此,美国人生活理念催生了快餐。快餐要想实现快,首先始于烹饪方式的“短平快”,即:煎炸烤。走进美国厨房,包括在电影《落魄大厨》中所有有关做美食的场景中,很多时候看到的是大厨从容操刀,进而听到滋滋作响的煎面包片、烤培根的声音。电影《落魄大厨》开篇大厨的刀工特写,足以惊艳四座,迫不及待地想看看他们刀下的美食。有一天,大厨凯尔在家为儿子波西做晚饭,首先用刀将酱抹到两片面包上,外加香肠和芝士,然后在长方形平面煎锅上倒点油,在锅上来回滑动这两块面包片,让其均匀受热,同时不断调整锅的温度,直到面包片烤成金黄色,然后将两片面包一叠加,盛盘上桌,五分钟搞定。儿子波西轻轻一咬,中间芝士藕断丝连,连赞好吃。三明治这种极为简单的快餐,分分钟搞定,速度之快,令人咋舌。凯尔随前妻到了迈阿密,吃到了正宗的古巴三明治(Cubanos),连赞太美味了。在前妻的鼓励下,凯尔经营的移动餐车上,他的主打就是古巴三明治,现学现卖,生意相当火爆。不难看出美国人对快捷方便的美食情有独钟,一个地地道道的美国大厨都可以瞬间挑起大梁做起古巴三明治,因为这道美食的烹饪方式就是“煎”,技术难度不大甚至有点程序化,因此学起来得心应手。

美国快餐的另外一特点就是“炸”。当凯尔、马克和波西开着移动餐车到达新奥尔良的时候,凯尔和儿子来到法国区一个非常著名的蒙特咖啡馆(Café du Monde)。据悉这个咖啡馆1862年开业,距今已有一百多年历史。它只卖两样:咖啡和法式无孔甜甜圈(beignet)。厨师熟练地将几个类似方形面块的东西扔进电炸箱内进行深炸,炸到金黄捞出,再往甜甜圈上撒糖霜,好比冻上了一层霜,然后一杯咖啡,打包带走。在美国人饮食中,每天有万变不离其宗的炸鸡、炸薯条、炸鱼块,加工方法简单,基本是机械混合。肯德基就是一个很好的范例,菜单上都是各种炸鸡,制作时候调料添加精确到克,炸鸡时间精确到秒,油温适度,厨师好比实验室的实验员,是一种极其单调的流水线工作,所以“快”就不足为奇了。

美国烹饪方式中还有一个重要方式就是“烤”。在美国的家庭中,烤箱是厨房必备的厨具之一。在电影《落魄大厨》中,出现烤肉的镜头不下五个。为了让即将到来的美食评论家能够给予好评,老板要求凯尔只能制作原有菜谱上的菜,不能做任何改良,凯尔一气之下辞职回家。重任就落在另外一位厨师身上托尼,在一阵手忙脚乱之后,烹制出了该饭店的一道传统大菜:烤猪肉。在移动餐车上也有这样的镜头,凯尔的助手马丁将一块大里脊肉

进行一番腌制,放入烤箱,随后一大块鲜美的烤猪肉新鲜出炉,当这些食客前来购买的时候,出锅的烤肉口感刚刚好。虽然腌制和烤制貌似是一个漫长烤制的过程,但如果在快餐店或者快餐车上依然少不了这样的美食,为了实现短平快,这些烤肉都需要提前备料腌制烤制,开卖的时候基本做一个简单的加热处理即可开张。

美式快餐饮食偏好对“生冷甜”钟爱有加

美国素称快餐王国。很多人总结美国快餐的特点:一是生,牛排带血丝;二是冷,凡是饮料都加冰块;三是甜,无甜不餐,无餐不甜。在电影《落魄大厨》中,有众多这样的镜头,主菜旁边的配菜都是不经任何处理的蔬菜水果等。凯尔热衷开发新菜品。有一天把儿子从学校接回家,迫不及待去市场选食材,然后一人待在餐厅后厨里,整宿没睡钻研美食。在一个盘子上抹一层黄油,铺上两只煮熟的大虾,然后放几片切得薄薄的水萝卜片,一道菜完成;还有一道菜,最下面铺一层类似以甜面酱之类的酱料,上面放一块鸡翅,然后铺上几根水萝卜丝儿,再浇一勺汤汁;事实上老板对他的新菜品并不感冒,凯尔还是被炒了鱿鱼,落魄的大厨回到家,虽然失落但他还是继续研究自己的美食。在一个圆形的餐盘上,抹上一层蛋黄酱,放上两块烤猪肉,然后撒一些绿色的蔬菜汁儿,继续用水萝卜片做点缀。在电影中,还有很多很多这样的镜头都是拿各种蔬菜水果做配菜,而且烤制的猪肉并不是全熟。还有美国人对很多半成品的冷冻速食钟爱有加,回家微波炉加热一下,即可食用。工业化进程的提速,美国人的生活节奏也随之加快,他们的时间观念自然很强,向来惜时如金,分秒必争,因此把时间浪费在餐食的考究上是不明智的,所以美国人喜欢吃生食。

“冷”也是美国快餐的一大特点。美国人爱喝冰水、矿泉水、可口可乐等饮料,喜欢在饮料中加冰块。电影《落魄大厨》中,当凯尔和前妻以及孩子前去看望孩子姥爷的时候,他们餐桌上都放着一杯冰水;凯尔开着移动餐车终于来到了儿子一直想去的新奥尔良,在法国区吃到了地道的法式甜甜圈,一杯加冰的冷饮则是标配。根据可口可乐公司调研,美国人平均喝一次可乐要放3.2个冰块,在39度高温的天气里,他们喜欢喝自动售货的定装可乐,有100万美国人每天早餐都要喝冰可乐。因此,在美国的饮食结构里,一年四季加冰的冷饮就是一种生活常态。

甜品是美国人一日三餐必不可少的。有人比喻,美国人对甜食的热爱,远远超过小猫对小鱼的热爱。在电影《落魄大厨》中,当美食评论家来到凯尔所在的餐厅品尝菜品的时候,最后上的一道菜则是类似于慕斯蛋糕之类的甜品;凯尔被炒鱿鱼,在家研究美食,其中一道菜就甜品。凯尔将糖浆倒在一个盘子里,然后进行冷却,然后将其捣碎成粉末状,将草莓盛盘,铺上厚厚的奶油,然后将糖浆粉末撒在上面,一道甜品出炉。一部电影中,数次出现制作甜品的镜头,多少反映出在美国人的饮食中,甜品是每天的必需品,而且制作这些甜品的过程也极其简单,省时省力,非常符合美国人快餐文化的特点。美国快餐饮食中还有个“三剑客”永远相伴相随:咖啡,三明治、外加一个小蛋糕。

移动餐饮——美式快餐用餐习惯的一道风景

电影《落魄大厨》如果把它分成两场戏,上半场应该是大厨凯尔和老板的交恶战,被炒了鱿鱼落魄潦倒;而下半场俨然就是一部美食主题的公路片。凯尔和儿子以及自己的得力助手马丁开着移动餐车,纵使跨越东西海岸,网罗美利坚风土人情美食文化,沿途根据当地的风土人情,不断改良自己的美食,他的人生似乎开了挂一样,生意做得顺风顺水。移动餐车是这部电影的另一个亮点,让人真正领略了美国的移动餐车文化。凯尔的移动餐车从迈阿密出发,由于地理和历史原因,这里的古巴移民很多,因此他们卖的是古巴三明治(Cubanos),一连串的特写镜头将古巴三明治的做法进行了全方位的展示:两片面包,中间夹两片火腿和

三片焗熟的猪肉,两片奶酪,两条泡菜,再抹上芥末酱,两片面包的外面抹上黄油,然后放在平底煎锅上进行烤制,直至奶酪融化面包烤成金黄,一切就绪,就可以开吃。凯尔对儿子说的一句话让人印象深刻,把美式快餐诠释得精准到位:在流水线上你必须像个机器人。移动餐车的第二站是新奥尔良,除了三明治,他们推出了法式甜甜圈,因为这个地方法国移民较多,甜甜圈是他们的特色;第三站是奥斯汀然后返回洛杉矶。所到之处,移动餐车有点“随遇而安”的意思,停留在人口密集的地方,车窗打开,将菜谱挂出去,吆喝两声,餐车就算开张,人们都纷纷簇拥过来排队购买。虽稍显简陋有点凌乱,实则效率极高。

移动餐车反映了现代人快节奏和高效的生活方式,是美国快餐文化的一个特有形式。而最早的快餐店都是固定店面,但这些快餐店都开在公路边的加油站旁,因此有人说美国的快餐文化是在美国的“公路文化”的熏陶下成长起来的。的确,离开了汽车轮子美国人几乎就到了活不下去的境地。也正是以汽车工业与高速公路为基础的“汽车文化”实现了美国生活方式的“提速”,美国快餐业的商业拓展直接与汽车轮子的快速运转和高速公路网络化的延伸相伴相生。因此,汽车、公路、快餐三者之间结下了不解之缘,即“有车必有路”,“有路必有餐”。公路修到哪里,汽车就会开到哪里,车到哪里人就到哪里,而只要有人在的地方就需要解决“吃饭问题”。因此,美国快餐店总会与停车场、汽车加油站“沾亲带故”地拔地而起。而移动餐车则是这些快餐店

的衍生品,填补了城市快餐的某些空缺,到人流密集的地方,走街串巷,“随遇而安”,“小打小闹”,大大提升了人们的生活节奏。

结语:

电影《落魄大厨》主人公凯尔在事业最低谷最落魄的时候,高傲的自己学会了改变,做移动餐车则是他改变的开始,一路沿着美国南部城市用心经营自己的餐车的同时,让自己的心灵也得到了又一次洗礼,发现了人生的另一面,也让自己再次崛起。整部电影犹如片子中的“古巴三明治”一样,以励志轻喜剧为外衣,内核则嵌套了一个公路片,而中间又填充了“舌尖上的美国”纪录片实质,是一部不折不扣让人赏心悦目的美食电影,也让人真切地感受到了美国的快餐文化。

参考文献:

- [1]杨一宁.浅谈中美饮食文化的差异与联系[J]洛阳理工学院学报(社会科学版),2014(10):77-80
- [2]叶文姬.我看美国快餐里的美国人餐食观念——以麦当劳为例[J]文化视点,204-205
- [3]姜毓锋.美国饮食文化综述[J]College English,2006(03):140-143
- [4]史雯桦.美国快餐文化及其餐饮环境[J]异域风采
- [5]天使之羽.豆瓣电影.美食为主题的公路片(2016-03-14)
<https://movie.douban.com/review/7812428/>