

端上桌的食材 承载着独具小津哲学的电影世界

[日] 贵田庄

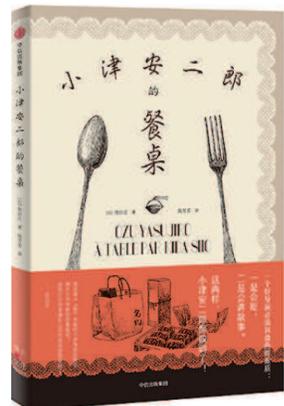


世界电影史上,导演小津安二郎是以食物隐喻电影的行家里手。“吃”是他那些蜚声国际的作品中的重要组成部分,“吃”又是每个人的日常。关于自己的电影,小津留下这样广为人知的名言:“我是开豆腐店的,我只会做豆腐。我费尽毕生心血,就是想做真正好吃的豆腐,如果要求我烤牛排或是炸猪排,根本就是强人所难”。

新近由楚尘文化·中信出版集团引进出版的《小津安二郎的餐桌》一书,收录了大量小津关于“吃”的有趣逸事,讲述食物如何影响“豆腐匠”的60年人生。该书作者贵田庄,是日本文坛的“小津专业户”,历时数年,走访了半世纪前小津在东京、横滨、镰仓时常光顾的餐厅食店,边走边尝,发现更为真实的电影大师。

秋刀鱼、海鳗、拉面、炸猪排、茶泡饭……原来,端上桌的食材和发生在桌旁的对话,总是承载着独具小津哲学的电影世界。

——编者



《秋刀鱼之味》是小津安二郎执导的最后一部作品。不仅是日本电影,就连国外电影中,像这部电影一样以食物来命名的作品都很罕见。它的名字其实与故事没有直接的关联,但依稀试图表现日本人在吃秋刀鱼时所尝到的味道。图为电影《秋刀鱼之味》剧照

【秋刀鱼与萝卜】

《秋刀鱼之味》中根本没出现吃秋刀鱼的情节,小津想传达的是秋刀鱼在日本人心目中的意象,其味道就是这部作品的味道

《秋刀鱼之味》是小津安二郎执导的最后一部作品。该片于1962年8月上映,11月杀青,并于当月18日上映。《秋刀鱼之味》之后,小津原本曾计划拍摄《萝卜与胡萝卜》。虽然由于小津的逝世,《萝卜与胡萝卜》最终没有完成拍摄,但值得注意的是,这两部作品中都包含食物的名字。

可以说,不仅是日本电影,就连国外电影中,这样以食物来命名的作品都很罕见。《秋刀鱼之味》这个名字又让人联想起小津的另一部作品《茶泡饭之味》。令人惊讶的是,《茶泡饭之味》最终以原本同床异梦的夫妇共享茶泡饭而圆满结束,《秋刀鱼之味》却似乎与秋刀鱼并无关联。整部影片中根本没有出现吃秋刀鱼的情节,那又为何会使用“秋刀鱼”来命名呢?

回顾小津的电影,仅《早安》一片中出现过秋刀鱼。该片中有这样一个场景:长子小卖看见客厅饭桌上的配菜,向妈妈抱怨道:“什么呀,怎么又是秋刀鱼干和猪肉汤?”当然,

也不用用跌宕起伏的剧情让人体会人生。我就是尝试以这样的手法来拍摄这部作品的。”《秋刀鱼之味》的执导也许正是如此。它的名字同样与故事没有直接的关联,但依稀试图表现日本人在吃秋刀鱼时所尝到的味道。如果再将小津的《早春》《早春》《秋日和》等用季节命名的电影作品拿过来一起看,也许就更好理解了。《早春》就是个很好的例子,影片内容不一定与电影的名字有直接的关系。《秋刀鱼之味》的时间背景就不是秋天,因为电影中有主人公吃海鳗的一幕,海鳗一般是在初夏至盛夏时节品尝的。

从《秋刀鱼之味》来看,就算小津计划筹拍的《萝卜和胡萝卜》真的完成了,萝卜和胡萝卜也不会出现在电影里面。与《秋刀鱼之味》一样,这部影片的名字也是由小津和野田高梧创作。

不过,“萝卜”一词曾一度要被小津用到电影名之中。小津在大映公司拍摄的电影《浮草》,起初考虑过用《萝卜演员》这个名字。这部电影是在小津的最后一部黑白电影作品《东京暮色》之后筹拍的。剧本于1957年的夏天至秋天完成。次年1月,小津和剧组人员去新潟地区取景,由于雪比预期的要少,他决定延期拍摄。也正因此,小津和野

田立即开始创作《彼岸花》,并拍摄电影的夏季场景。在1929年的《年轻的日子》中,小津曾拍摄过大学生在赤仓的雪坡上玩雪的画面,但那时他的电影风格尚未形成。虽然未能欣赏到小津式的雪国画面着实令人遗憾,但庆幸的是我们欣赏到了他所拍摄的盛夏海景。

1959年5月,大映公司提出要将中途搁置的《萝卜演员》拍成电影。小津也答应,但由于拍摄时间改到了夏天,他必须重新修改已经完成的剧本。因此,6月中旬,小津和野田高梧夫妇一起前去伊势志摩地区取材。他和野田于6月下旬至7月上旬在蓼科的别墅改写了《萝卜演员》的剧本,同时将电影名改成了《浮草》。

《萝卜和胡萝卜》这个名字,也许是想寄托之前没能启用的《萝卜演员》里的“萝卜”一词。总之,小津和野田所构思的《萝卜和胡萝卜》,从角色设定和故事梗概上来看,是《彼岸花》和《秋刀鱼之味》等作品的姊妹篇。

小津去世后,《萝卜与胡萝卜》作为纪念小津的作品,由涉谷实拍完成。该片于1965年上映,尽管内容多少继承了小津和野田的想法,但主要还是基于涉谷实团队的构思拍摄的。成片的电影采用了涉谷式喜剧的风格,与小津的风格迥然不同。

【拉面】

情侣二人肩并肩坐着吃拉面,感受着彼此的爱意。这样非常亲民和日常的画面,反而更加凸显小津电影的特点

小津电影里,多次出现吃拉面和点拉面的镜头。拉面首次出现,大概是在其1936年的作品《独生子》中。为了让从信州远道而来的母亲享用夜宵,良助买了夜间沿街叫卖的那种拉面。良助当时正给母亲捶着肩膀,母亲在跟他讲述游览东京时见到的让她惊叹的雷门大灯笼。外面传来了啧啧声,良助停下了手,问道:“娘,你吃过中华拉面吗?尝试一下新口味吧。”说着就去外面的小摊上买了拉面。他要了三碗面,并对老板说:“多放些叉烧啊!”尽管对于年迈的老母亲来说,就寝前吃拉面会增加身体负担,母亲还是和良助夫妇坐在一起,享用了美味的拉面。良助边说着“明天我们去哪里玩”边跟母亲说“汤很好吃”,劝她多喝汤。良助的言行举止表明他意识到了母亲对自己的失望,同时展现了他作为儿子竭尽全力孝敬母亲的一面。这些似乎都隐藏在这顿夜宵的拉面里,看了让人不由得心酸难过。

主人公们在中华料理店吃拉面的场景曾出现在《茶泡饭之味》和《秋日和》两部作品里。情侣二人肩并肩坐着吃拉面,吃着相同的食物,感受着彼此的爱意。他们在餐馆边吃拉面边谈情说爱,非常纯洁,绝不会让人联想到“性”。这也是非常亲民和日常的画面。正是这样的情景反而更加凸显小津电影的特点。

在《茶泡饭之味》中,有来自乡下、刚找到工作的冈田和居住在茅崎的节子吃拉面的场景。《秋日和》里面,也有公司职员后藤和白领绫子一起吃面的情景。前者是恋人,后者则为未婚夫妇。在此,我们必须要关注到在吃拉面的场景中,两者镜头存在的差异。两部作品都是一对男女并排坐在拉面店的吧台,吃着拉面。乍一看极为相似,但随着画面的展开,能看出《茶泡饭之味》的角度截然不同。

面。紧接着,镜头再次切换到中华料理店的“三来元”布帘外,结束了这对男女吃拉面的一幕。这一幕从中华料理店的“三来元”布帘开始,又在此结束,相互形成了呼应。

《秋日和》里面,男女主角吃拉面的一幕,基本是直接店内场景开始的,所以拉面店的店名无从知晓。然而从画面深处的布帘来判断,仍是“三来元”,尽管上面的文字是倒着的。影片先是从远景拍摄顾客在店内就餐的情景,随后从斜后方拍摄并肩而坐的后藤和绫子,之后便采用小津典型的回切手法展开剧情。后藤回忆

母亲的镜头与绫子安静倾听的镜头交替切换。有一点很重要,就是《秋日和》里吃拉面的场景,与《茶泡饭之味》不同,并无从两人的斜前方进行拍摄的镜头。与《茶泡饭之味》相比,《秋日和》里吃拉面的情景少了许多,这是电影制作方法的一个重大变化。《茶泡饭之味》拍摄于1952年,《秋日和》摄于1960年。8年的时间里,小津在精益求精地追求着自己的电影风格。《茶泡饭之味》一片中,较多地使用了移动拍摄的手法,影片连贯性还不够强(空镜头较多),这意味着小津的电影风格仍在摸索中。



▲电影《茶泡饭之味》剧照

前段时间,一部《长安十二时辰》的热播不仅让“长安”成为网络热词,也因剧中张小敬吃的水盆羊肉、火晶柿子、手抓羊肉等长安美食都具有极高的还原度,而让更多人开始关注大唐美食及饮食文化的形成。

《长安》一剧中出现的唐代外来饮食最多的是“胡食”,其中包括胡饼,即芝麻烧饼,中间夹以肉馅,据说是波斯人发明的一种食物,经丝绸之路传入我国的一种“西餐”主食。在唐代,胡饼成了人们日常的主食,白居易也曾得意于长安的胡饼,专门给他的老朋友杨万州寄去让他打打牙祭:“胡麻饼样学京都,面脆油香新出炉。”

当然,食品的交流也是双向的。在西北食品走红大唐之时,汉族也不断向西域、周边少数民族输出中原的饮食文明,这其中既有产于中原的蔬菜、水果、茶叶、粮食,也有食品制作方法等。当下,一部精致的纪录片《稻米之路》讲述作为人类最主要粮食之一的稻米从古至今由中国的长江中下游向全世界的传播路程,看平凡食物背后未知的人类故事。

我们吃什么食物,如何烹饪这些食物,很大程度上塑造了饮食文化,也定义了我们作为中国人的特性。但是,如何种植食物,竟然也塑造了我们的心理特征。甚至这种心理特征,在大多数人口都已经不再从事农业,进入城镇之后,还潜移默化地影响我们的言行。这听起来似乎很玄妙,但是几位中外学者正试图从这个角度解释东西方的文化心理差异。

在2014年的一篇《科学》杂志论文上,研究者们认为:需要精耕细作的稻田对灌溉系统的要求很高,人们往往需要合作来疏浚河道,设计和修建灌溉网络;从劳动力投入角度来看,水稻比小麦要求高得多,农民们需要在农忙期间互相帮助:协调好播种和收获的日子,以互助的方式共享劳动力。

正因为这样的原因,稻农倾向于建立互惠关系并避免冲突,而麦农就比较随意一些了。这样的社交和思维方式代代传承,以至于形成了两种文化。直到今天,尽管很多人不再种植庄稼,这样的区别还存在着。研究者们提出了一个大胆的想法,这个水稻理论可以有效地解释不同地域的文化差异。

中国南方北方正好就是最好的对照实验组。在秦岭淮河以北,都是小麦或旱稻种植为主,而“边缘省份”以南,都是水稻种植为主。“边缘省份”(包括四川、重庆、湖北、安徽、江苏)兼种水稻和小麦、早稻,但是依然可以按照县治细分为水稻或小麦区域,比如安徽的泾州只有2%的水稻种植面积,而紧邻的淮南水稻种植面积达67%。从控制实验的角度来看,这种对照实验更具有代表性,因为可以剔除气候等其他关联变量。

论文的量化回归模型的样本包括来自中国南北28个省份的1096名大学生。测试的方式并非主观的问卷,而是非常巧妙的心理实验:比如要求参与人画一张以自己为中心的人际关系图。注重个人的参与者会把自己的圆圈画得大一些,比如美国人会把自己的圆圈平均直径放大6毫米,欧洲人平均放大3.5毫米,日本人会把自己的圆圈画得比别人略小一些。来自中国小麦种植区的参与者平均放大1.5毫米,而来自水稻种植区的学生会把自己的圆圈画小0.03毫米,与日本人基本一致。

笔者有一位上海市农业科学院的专家朋友,他对于此文的研究视角颇为赞许。中国由于纬度跨度大,从南到北的气候、地理环境具有明显的地域特点,自古形成的农业形态也多种多样,不同的农耕方式、作物种类也是塑造中国多样化的饮食文化和心理性格中国人的特性。

由胡食文化到稻米文明

从热门影视剧中的美食谈起 陈剑