

小津安二郎的餐桌



[小津安二郎的餐桌 下载链接1](#)

著者:貴田庄

出版者:田園城市文化

出版时间:2015-11-6

装帧:平装

isbn:9789869229418

小津安二郎的《秋刀魚》裏頭，
為什麼沒有出現秋刀魚？
為什麼在小津的電影裏頭，出現許多圍繞著餐桌的場景，
卻很少看得清楚餐桌上的食物？
電影作品清淡有味的小津，
最喜歡的泡飯卻是蓋上厚厚鮭魚肉片的泡飯？
看「日本國民導演」小津安二郎，
如何透過餐桌旁的飲食場景，
既談日本的庶民文化，也呈現往來平凡人性。

「談小津電影的人，往往提出過於複雜的影像，已經變成一種文字遊戲，
也某種程度曲解小津的電影。小津的電影其實很單純，為什麼呢？因為小津自己可
成為工匠，不喜歡當藝術家。小津認為，電影是不管全家人、情侶、朋友一起看、或是一
個人獨自觀賞都能獲得趣，無疑是屬於大眾的娛。我以這樣的觀點為基礎，寫下
這本書。」——貴田庄

本書以「餐桌」為一據點，不僅談小津的電影，也談小津電影中的庶民人生及小津安
二郎這個人。作者貴田庄以各種出現在小津電影中的餐桌場景，章名擷取遍及曾經出
現在電影中的各種食物；然而雖然談的是「食物」，卻不是一本料理的書，而是透過餐
桌上的食物引導者注意小津作品中的人物、身分、社會、情境乃至於生活——也就是
，透過這些食物的描繪，進而進入小津電影的世界。一方面表現日本庶民生活中纖細
的一面，一方面也呈現作者貴田庄對小津足跡的細緻探。

小津安二郎的電影中，最為人所著稱的即是緻密地刻劃日常；其作品中的人物，都是像
你、我一樣的小市民，因此劇中的細微小爭執或不快都容易使人感同身受，充滿生活性
。透過餐桌旁的人事變化與餐桌上的食物，本書引導者品嚐小津所著迷的平凡生活味
道。

作者介绍:

■作者簡介

貴田庄

1947年生於青森縣弘前市。影評人、書籍研究者、工藝家。早稻田大學大學院修士課
程修畢，專攻藝術學。1977年至1981年赴法國深造，畢業於巴國高等裝飾藝術學
院。著有《小津安二郎的眼神》（晶文社）、《小津安二郎與電影拍攝法》（平凡社）
、《小津安二郎東京美食巡》、《原節子般的生活》、《體驗小津安二郎美食》（朝
日文庫）、《小津安二郎文壇交遊》（中公新書）、《西洋書籍的印刷裝幀》、《大
理石染》（芳賀書店）等書。

■插畫者簡介

陳佳蕙

一個夏天出生體質寒底的女子，
平日是家庭主婦，
有工作時會變身為插畫工作者，
作品散見於報章雜誌書籍。

作品網站

www.flickr.com/photos/100560573@N08/

■譯者簡介

嚴可婷

東吳大學日文系畢業。曾任職誠品書店，經營藝術與生活風格書區，並於兩廳院表演藝術圖書館、國家電影資料館大量涉獵歐美日經典之作。現為自由譯者，譯有《魷魚干電影院》、《路上觀察學入門》(以上合譯)、《大人的科學1：35雙眼相機》、《古書比孩子重要》等書。

目录: 小津安二郎的餐桌 菜單

中文版序：「我的朋友，張昌彥先生」／貴田庄

推薦序：《小津安二郎的餐桌》序／張昌彥

序幕 小津之死與雁擬

1秋刀魚與白葡萄

2海鰻

3咖哩飯

味覺散步〈晉升導演與鮭魚泡飯〉

4麵

5包子

6珍珍軒與東興園

味覺散步〈橫濱中華街勾芡麵〉

7鰻魚

8料理店主人

9炸豬排

味覺散步〈上野蓬萊屋炸豬排〉

10關東煮屋

11壽司店的客人

12草地上的野餐

13家族團聚與同學會

味覺散步〈小津自製料理——咖哩壽喜燒〉

14麵包

15可口可與醃葡萄

16屁與滅鼠藥

17伴手與物

味覺散步〈戰地日記抄與東京的味道〉

18討厭吃水果

19酒吧

尾聲 日常的美食電影

小津安二郎作品一覽

本書引用主要考文獻

後記

文庫版後記
• • • • • ([收起](#))

[小津安二郎的餐桌_下载链接1](#)

标签

小津安二郎

日本

美食

电影

台版

贵田庄

貴田庄

電影研究

评论

诚品

读下来蛮欢乐的一本书，引用了不少《小津安二郎・人と仕事》这本超珍稀的书里不少内容，还有小津日记。也许电影聊得不多，不过”晚春“里的中西对位，”事件-食物-人物“的趣味搭配；还有围绕食物和电影的人事和友情，读起来也是丝丝甜蜜。

大部分内容不错 少数感觉观点有些overkill 小津的日记很是有趣
总结作者的观点：很喜欢《麦秋》很不喜欢卓别林
很不喜欢《Tampopo》这些我是很赞同的 可能西方的幽默和东方的还真的不一样的
尤其是恶作剧把快乐建立在整蛊之上的一定是外国人 国外此类电视节目比比皆是
看了确实不觉得好笑

从吃东西角度分析小津，把他某段时间的喜好和个人经历结合进去，感受到小津电影的
精雕细琢和一贯风格，总拍一种风格电影的小津，原来有那么大的野心。

有趣

1.本土研究无文化隔阂优势2.详细文本解读3.社会文化背景纵横考量

虽然小津都很多电影还没看过，但是这种横向比较的方法还是很有意思的

腦子一熱跑去Page
one花重金買的書，豈不是要仔仔細細一個標點都不落下地讀？（下次去台北知道要準備什麼單子了吧）對於愛小津的人來說，這本書已經不能更細緻，角度也蠻新穎，雖然
個別評論我並不十分贊同，但是那正是因為每個人心中的小津也還不完全相同吧。一個
每天心心念念都是好吃的、連戰時日記都是列嘴饞單子的人，怎麼能不是我的菜呢？飢
餓與嘴饞讓戰爭的殘酷以別樣的方式展現出來，亞洲人民真的大抵都民以食為天，一餐
一餐，吃掉多少愛恨情仇，悲歡愁苦呀。

從食材與飲食的角度來切入小津安二郎的電影文化，看的讓人食指大動，不過對沒看過
或不瞭解小津電影與當時背景的朋友來說，會有些不明所以之感…

茶泡饭是要盖着厚厚鲑鱼肉片的茶泡饭。

[小津安二郎的餐桌_下载链接1](#)

书评

据说当年杨凡带着他的作品《游园惊梦》和王祖贤及宫泽理惠去莫斯科电影节参展，夜澜人静时，因为难耐馋虫的诱惑，杨凡一时兴起，遂披衣起来，拉上王祖贤，在莫斯科的大街小巷中到处寻找中餐馆。作为老饕的小津，也有过这样的风雅之举，据说他一年到头都要吃鳗鱼。有...

大概没有一位日本导演像小津安二郎这么喜欢拍吃吃喝喝的场景，其片中饮食镜头之多，有心人不妨试试统计一下。小津的最后一部作品《秋刀鱼之味》，英国人译为平平的《一个秋日午后》，深谙饮食情趣的法国人则译为了《清酒的滋味》，试图还原原作片名的含义。这是贵田庄在《小津...

说到小津的电影就不得不谈电影里的美食，而说到这本小津安二郎的餐桌就不得不谈小津的电影。这是一本专为小津影迷准备的盛宴。小津的电影大多是家长里短，秋刀鱼之味这样直接用食物命名的作品也不稀罕。电影中总是谈到食物，鲜少出现食物的镜头但仍让人倍感亲切。小津安二郎...

#读书 《小津安二郎的餐桌》贵田庄著
陈芳芳译。作者是日本文坛研究小津安二郎的专业户，写了好几本关于小津的书。本书以秋刀鱼、海鳗、拉面等传统日式餐桌上常见的食材为章节名称，细数各种食材在小津各时期电影中的出现，通过餐桌这一视角串联叙述小津电影生涯的趣事。由于很...

[小津安二郎的餐桌_下载链接1](#)