

居所中的 水与火

厨房、浴室、厕所的历史

[日] 光藤俊夫 中山繁信 著

刘 纘 译



清华大学出版社

居所中的 水与火

厨房、浴室、厕所的历史

[日] 光藤俊夫 中山繁信 著

刘 纘 译

清华大学出版社

北京

Sumai no hi to mizu: Daidokoro yokushitsu benjo no rekishi (Kenchiku no ehon)

By Toshio Mitsufuji and Shigenobu Nakayama

Copyright©1984 by Kazuya Inaba and Shigenobu Nakayama

Original Japanese edition published by SHOKOKUSHA Publishing Co.,Ltd.,Tokyo,Japan

引进版图书版权登记号 图字: 01-2009-2715

版权所有, 侵权必究。侵权举报电话: 010-62782989 13701121933

图书在版编目(CIP)数据

居所中的水与火: 厨房、浴室、厕所的历史/(日)光藤俊夫,(日)中山繁信著;
刘缵译.——北京: 清华大学出版社, 2010.07

ISBN 978-7-302-23079-3

I. ①居… II. ①光…②中…③刘… III. ①厨房-室内装饰-设计-建筑史-世界
②浴室-室内装饰-设计-建筑史-世界③卫生间-室内装饰-设计-建筑史-世界
IV. ①TU238-091

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第114148号

责任编辑: 徐颖 丁睿姝

装帧设计: 张宏光

责任校对: 王荣静

责任印制: 孟凡玉

出版发行: 清华大学出版社

地址: 北京清华大学学研大厦A座

<http://www.tup.com.cn>

邮编: 100084

社总机: 010-62770175

邮购: 010-62786544

投稿与读者服务: 010-62776969, c-service@tup.tsinghua.edu.cn

质量反馈: 010-62772015, zhiliang@tup.tsinghua.edu.cn

印装者: 北京天成印务有限责任公司

经销: 全国新华书店

开本: 182×260

印张: 8.25 字数: 108千字

版次: 2010年7月第1版

印次: 2010年7月第1次印刷

印数: 1~5000册

定价: 39.00元

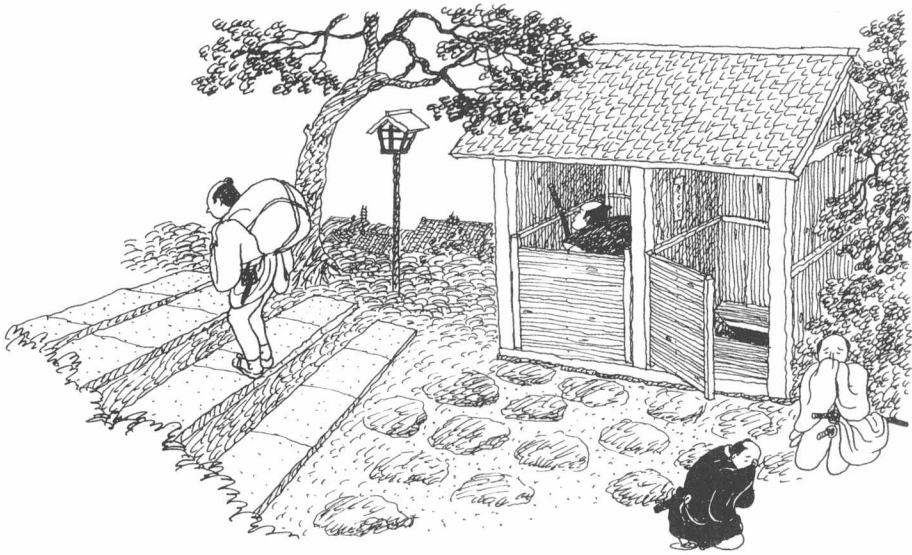


奈良时代的寺院烹煮



江戸時代初期の銭湯沐浴

江戸時代上野山の路边雪隠(厕所)



前言

衣、食、住的形式与当地气候、风土人情有紧密联系，这一点毋庸置疑。本书中提到的厨房、浴室、厕所，作为食与住的元素，可以说尤其证明了这一点。

说起来，这些都是如今的居住生活中不可或缺之物。然而就在不那么久之前，人们还将自己的居所称为“巢”，由此可知，其中也许有供躺卧的东西，但绝不会有有什么装置可以供人做饭、沐浴以及出恭，所有这些事情在户外解决才是当时的常态。当然这也是不得已，因为当时人们还没摸清应付其中的“火”与“水”所蕴涵的危险性与污染性的门道呢。于是，为了寻求更加方便的解决之道，想办法将厨房、浴室、厕所纳入室内的历史就此展开。而这毫无疑问可以看做是为了让“火”与“水”登堂入室的历史。

简单的野外篝火，渐渐变成了地炉、壁炉，以及灶和取暖器；简单的凉水冲洗，结合蒸浴和桑拿等各种努力，成就了浴缸的开发；便壶这种简单的处理方式也历经尿壶、坐浴盆，然后才出现了冲水式便器。这样的过程在各国先后演进，且不断在样式上使其带上各自的国民性，回想起来，这一路程是如此漫长而又如此迂回曲折。呀，说起来这些东西最终得以登堂入室，其实也不那么久远，不由让人深深感叹其出人意料的费时费事。

不管怎么说，我们在此重新回顾这一“进程”，希望能有助于将这一远未结束的“居所中的火与水”推向更快的发展。

本书中图出自中山繁信之手，文章则由光藤俊夫负责。

在写作本书时，我们参考了许多专家的各种珍贵资料与文献。其中的主要资料列于卷末，在此向各位表示深深的感谢。

另外在此须事先说明，本书中的图画虽是根据各种资料绘成，但也有推测的部分。

光藤俊夫、中山繁信

1984年1月



目录



厨房

火食 · 010
炉 · 012
灶 · 014
臼与杵 · 018
粥 · 020
釜与锅 · 024
庖丁与俎 · 026
叉子与匙 · 030
庖厨 · 032
水道 · 034
坎儿井 · 036
水井 · 038
厨房 · 040
文明池 · 042
食道乐 · 044
Living-Dining · 046
整体厨房 · 048

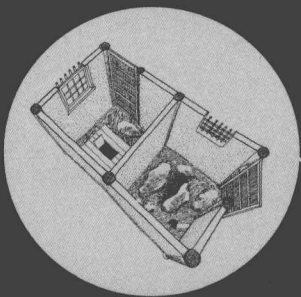
浴室

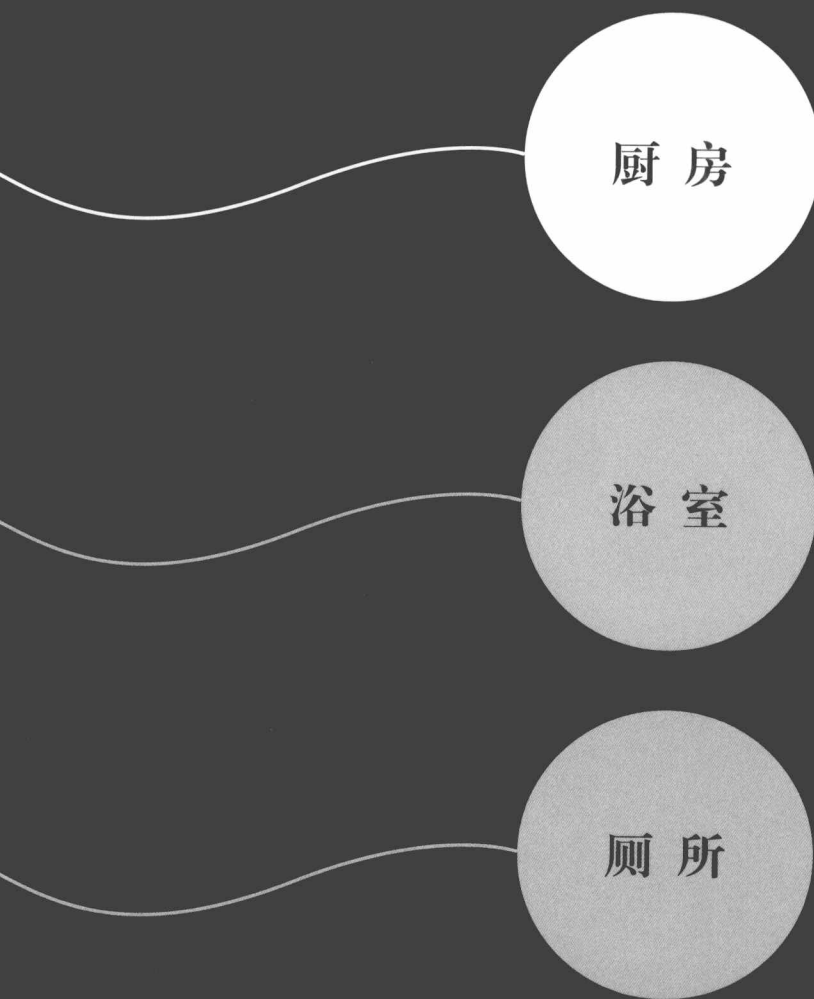
沐浴 · 056
施浴 · 058
蒸汽浴 · 060
窑浴 · 062
桑拿 · 064
钱汤 · 066
石榴口 · 068
“汤女”与“三助” · 070
卡拉卡拉浴场 · 072
浴室 · 074
浴缸 · 078
淋浴 · 080
整体卫浴 · 082

厕所

厕 · 090
冲水式厕所 · 092
猪厕所 · 094
蓄粪 · 096
路边厕 · 098
中世纪的城堡 · 100
砂雪隐 · 102
尿壶 · 106
凡尔赛宫 · 110
坐浴盆 · 114
Toilet · 116
参考文献 · 118







厨 房

浴 室

厕 所





厨 房

我们饮食生活的开端，是与人类的产生相伴，这无须深思便可知晓。然而其真正具有文化形态却要等到很久之后，就人类200万年的历史来看，可以说实在是很时髦的新兴东西。而在日本，其中大多数都由外部学来。以水田和稻作为中心形成的农耕文化由中国传授，而与此相伴的烹饪方法以及烹饪场所的形式，则毫无疑问是仿造各种源自亚欧大陆的物品，再渐渐将其融会贯通，为我所用。另外，如今所说的“中华料理”，以元代（1271—1368）为基础，后传至明代（1368—1644）而得以确立；可以想象，这大约也受益于在此期间所发生的烹饪方法的改革以及厨具、餐具的进步吧。而到了安土・桃山时代（1573—1600），带有浓厚佛教文化气息的“和食”^①的形成，却与所谓“洋食”的登场几乎同时发生，实在再有趣不过。

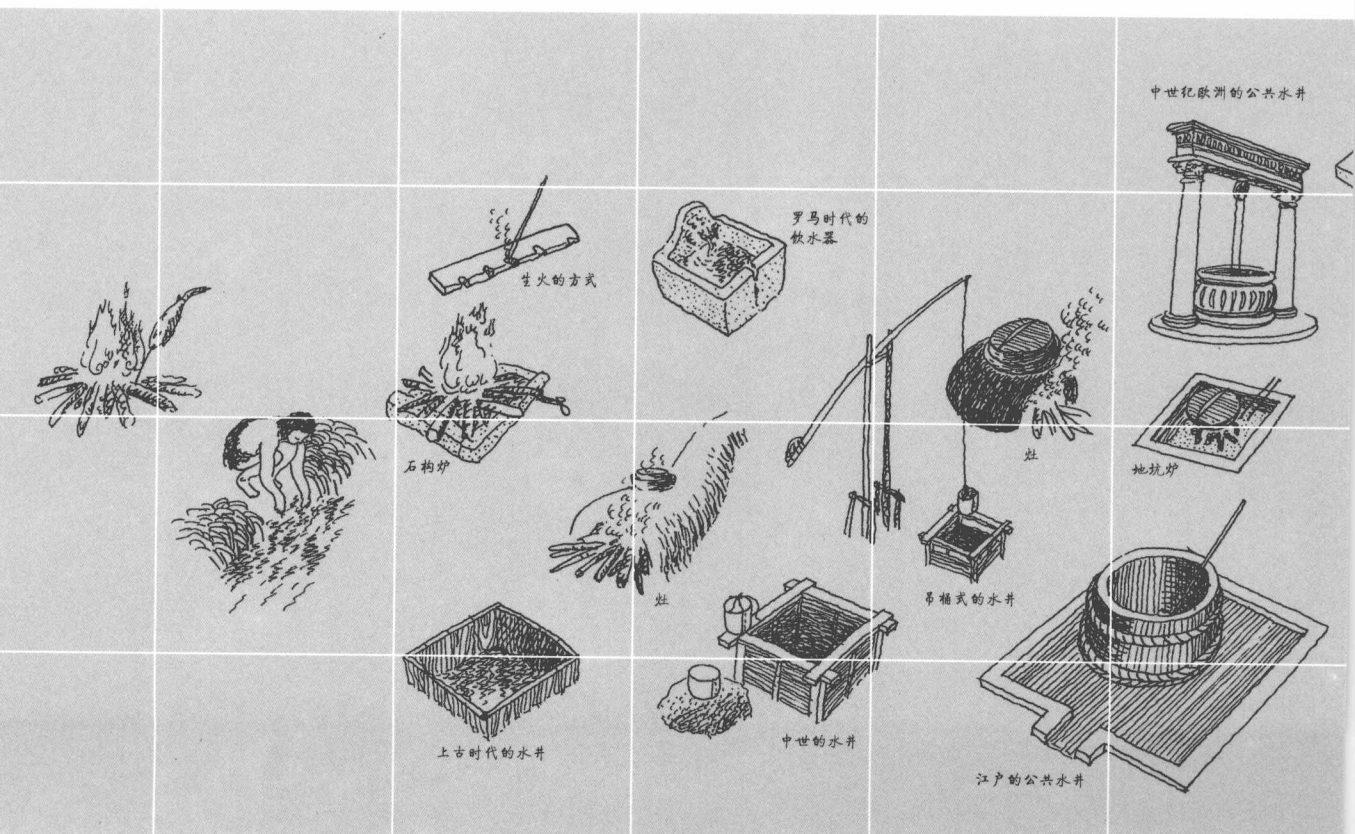
西洋料理传到日本，据说始于天文十二年（1543）夏天漂流至种子岛^②的葡萄牙商船的船员。除了面包、葡萄酒，以及名为“卡斯特拉”（Castelha）的蛋糕，还有小饼干，一直被日本人视为禁忌的“肉食”的功用也被宣传开来，这些作为基本的“洋食”，渐渐引起了日本人的兴趣。

不久后“锁国”政策开禁，根据安政条约^③，自神奈川至长崎、函馆刚被开放为通

史前

古世

中世



商口岸，这些“洋食”便一下子遍地开花。

“牛锅屋”^④开业是在文久二年（1862）的横滨；翌年在长崎，最早的西洋餐馆“自由亭”也开张了。明治以降，这类店密密麻麻遍布各地，“洋食”也终于进入家庭。随着燃气与电气化带来的厨房革命，其影响愈发深入。

到了战后，美国的影响之大就更不用说了。而更大的则是来自欧洲的新浪潮。

时至今日，可以说与当今日餐西餐混合时代相适应的厨房，也不过刚刚被开发出来而已。

① 和食：日语中对传统日本式饮食的称呼，“和”源出大和王朝，意为传统日式。与后文“洋食”相对。“洋食”指的是西洋特别是欧美风格的饮食。

② 种子岛：现鹿儿岛县南部大隅群岛中的主岛。

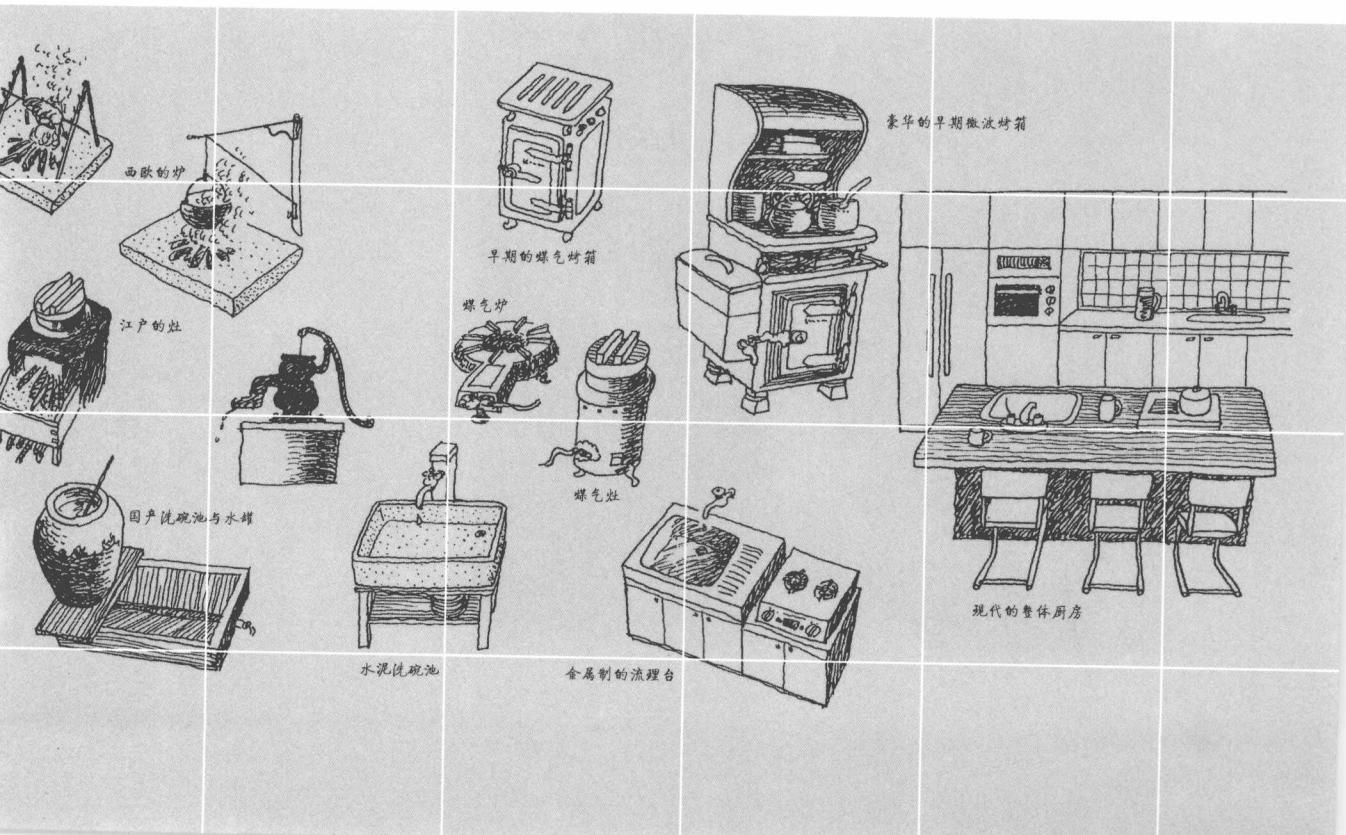
③ 锁国政策与安政条约：日本江户时代一直执行锁国政策。1858年（安政五年），幕府与美国、荷兰、俄国、英国、法国分别缔结友好通商条约，约定开放口岸，并规定了关税协商制度、领事裁判权、片面最惠国待遇等不平等条款，明治维新后逐渐被废除。由于幕府未取得天皇敕令而直接签字，因此也被称为“安政假约”。

④ 牛锅屋：即牛肉火锅店。日本人受佛教思想影响，认为牲畜之肉不洁，长期以来一直不吃兽肉，后随着西洋料理的传入而开始肉食。所谓牛锅，即烹饪牛肉时不用欧美的香料，而以日本传统的调味料大酱等熬煮的火锅，也渐渐降低了人们对于兽肉的不洁之感。

近世

近代

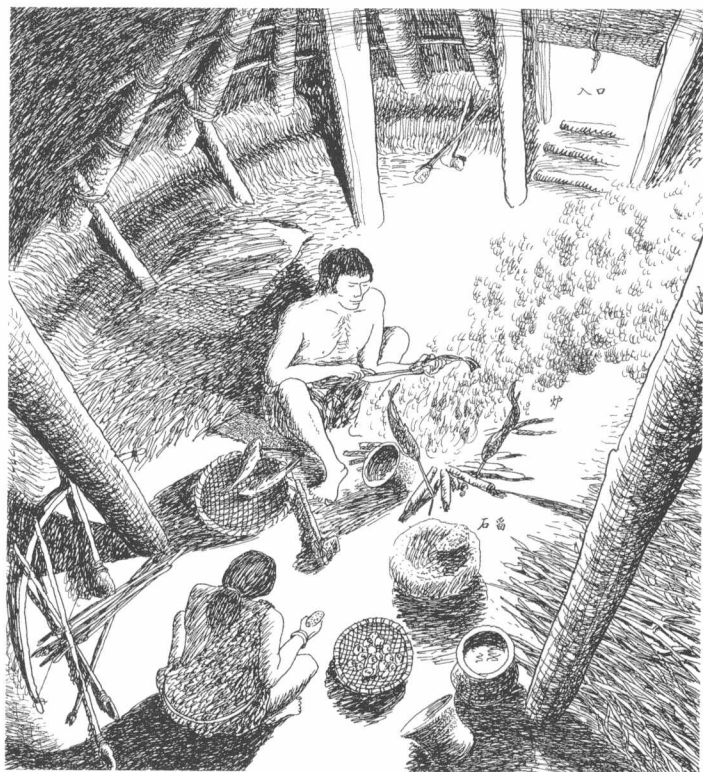
现代



火食^①

在距今200多万年以前，作为早期人类的南方古猿^②的生活遗迹证明，“火”之一物尚未为人所用。大体上来说，在山则食野鸟、野鹿、树木的果实、草根，在河畔或湖沼则食鱼，不久后始渔而食贝，不过基本上都是生吞活剥。即使到现在，也依然有如爱斯基摩人那样不用火食的民族，还有日本人喜欢的“生鱼片”，都可以看做当年的遗痕。不过，正如法国大威福餐厅^③的老板兼名厨雷蒙·奥利佛（Raymond Oliver）所说的那样，“只要有太阳以及一块平整的石头，就足以烧烤了”^④，所以在当时，即使只不过是“烤”，也毫无疑问是踏出了烹调食物的第一步。当然这并不是说古人类不知道火山喷发、雷击以及山火这些自然现象中的“火”。

相反，他们大口塞着被天然火烘烤得恰到好处的兽肉，觉察到了其滋味之美妙。然而事实是，即使到了100万年前的爪哇猿人^⑤时代，“火”还只是一种恐怖无比的东西，人们根本就没动过经由人之手取火之类的念头。人们开始掌握摩擦木片生火的技术，还要更晚一些，然而不久后便将其保存在炉子里，也开发出了“蒸”与“煮”的技术。蒸与煮需要



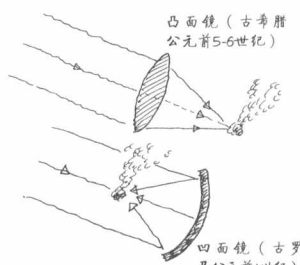
● 绳文时代居所的内部



打火石取火法



钻木取火



聚焦取火法



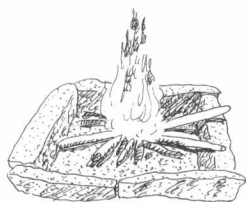
石底炉



坑炉



埋瓮炉



石围炉

●取火方法与地炉的形态

装水的容器，等到陶器出现以后，这些技术便以一种更加明确的形式固定下来。顺便说一下，此时的餐具是植物叶片或鸟巢，也有野牛角，以及偶尔出现的头盖骨。不管怎么说，经过50万年前的北京猿人^⑥时代，到10万年前的尼安德特人^⑦时，“火”似乎已完全成为了人类的掌中之物。而在1万年前的日本，绳文陶器各式齐备，辅以埋瓮炉、石围炉^⑧等各式地炉，它们与“火”一起，为饮食生活带来了巨大变革。

- ① 火食：用火烧或煮熟食物食用。火食是中国古代的常用说法，与“寒食”（不使用烟火的冷食）相对。
- ② 南方古猿：拉丁文为Australopithecus，即南方的猿猴之意。大约生活在距今500万年至150万年之间。最初生活在非洲(大约300多万年前)，他们已经能够直立行走并使用天然工具。其化石最早于1924年被发现。
- ③ 大威福餐厅：Le Grand Vefour餐厅，位于巴黎皇宫一角的名餐馆。
- ④ 摘自角田鞠译：《法国餐桌史》，人文书院，1980年。
- ⑤ 爪哇猿人：拉丁文为Pithecanthropus，由荷兰人类学家Eugene Dubois（1858-1940）于1891年在印度尼西亚中部州（Medium）特里尼尔（Trinil）地区发现，是世界上最早发现的猿人化石。
- ⑥ 北京猿人：拉丁文为Sinanthropus，1927年在北京周口店被发现。
- ⑦ 尼安德特人：被视为欧罗巴人的祖先。
- ⑧ 埋瓮炉、石围炉：埋瓮炉是在地下埋一个罐子，里头生火为炉。石围炉是用石头围起一个槽，在其中生火。