

长物

· Permanent ·



· 01 ·

2017

黄磊 主编



长物

· Permanent ·



· 01 ·

2017

黄磊 主编

食器

The Taste Of
Tableware



之味

CS 湖南文艺出版社

***** HUNAN LITERATURE AND ART PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

食器之味 / 黄磊主编. -- 长沙: 湖南文艺出版社,
2017.4

(长物; 01)

ISBN 978-7-5404-7923-7

I. ①食… II. ①黄… III. ①散文集-中国-当代
IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 003882 号

食器之味

SHIQI ZHI WEI

编 者 黄 磊
出 版 人 曾赛丰
出 品 人 陈 垦
出 品 方 中南出版传媒集团股份有限公司
上海浦睿文化传播有限公司
上海市巨鹿路 417 号 705 室 (200020)
责任编辑 耿会芬
装帧设计 SN0702
美术编辑 王 媚
出版发行 湖南文艺出版社
(长沙市雨花区东二环一段 508 号 邮编: 410014)
印 刷 恒美印务 (广州) 有限公司
开 本 889mm×1194mm 1/16
印 张 11.75
字 数 100 千字
版 次 2017 年 4 月第 1 版
印 次 2017 年 4 月第 1 版第 1 次印刷
书 号 ISBN 978-7-5404-7923-7
定 价 56.00 元

(如有印装质量问题, 请与本社出版科联系。联系电话: 0731-85983029)

CONTENT

目录

FEATURE: 食器之味

Prelude 前奏

004

生活的滋味

Clue 线索

017

食器进化史

022

食器即礼仪（青铜时代）

024

金樽清酒，玉盘珍馐（唐）

026

满酌青瓷杯，醉卧白石枕（宋）

028

走向雍容的时代（元明清）

Daily 日用

034

再有名的食器，不断被使用
才有意义

040

与器物一起成长

044

北欧的中古器之味

050

我只是想和器物们永久相处

058

中古厨房里的旧食光

064

皿之味 日本古窑之旅

070

在日本“淘器”

075

一只碟，一个碗，一口锅

080

餐桌上的日用艺术

084

寻找随时间流逝依然历久弥新的食器

088

相看两不厌的食器

090

最适合自己的生活的器物

094

老物新用的古董食器

100

形而下为器

104

美物抵心的手作

108

器是人与人之间交流的媒介

111

发现器物，发现自己

Creator 造物

118

三谷龙二 · 生活的轮廓

126

老白、方圆夫妇 · 漆器的无限可能

135

史哲 · 创造，是最高级的事

140

赤木明登 · 漆“涂物”丰富了生活

144

浦谷兵刚 · 做可以吃的筷子

150

黄强 · 器物的服务之心

159

刘其奔、陈知音 · 器物，等待被发现

Column 专栏

167

赖声川：生活与艺术

170

吴湘云：物的审美生活

173

田沁鑫：美食如戏

177

张佳玮：北大路鲁山人——为料理而艺术的人

TEAM 团队

黄小厨

出品人 / 主编：黄磊

策划：黄小厨新厨房生活（北京）有限公司

微信公众号：huangxiaochu921

新浪微博：@黄小厨 noob

浦睿文化

出品人：陈 星

监 制：余 西

执行主编：蔡 蕾

出版统筹：戴 涛

策划编辑：刘 佳

编 辑：张 煜

装帧设计：SN0702

图片编辑：成立峰

美术编辑：王 媚

投稿邮箱：insightbook@126.com

新浪微博：@浦睿文化

长物

· Permanent ·



· 01 ·

2017

黄磊 主编

食
器

The Taste Of
Tableware

之
味

CS 湖南文艺出版社
***** HUNAN LITERATURE AND ART PUBLISHING HOUSE

CONTENT

目 录

FEATURE:

食器之味

Prelude 前奏

004

生活的滋味

Clue 线索

017

食器进化史

022

食器即礼仪（青铜时代）

024

金樽清酒，玉盘珍馐（唐）

026

满酌青瓷杯，醉卧白石枕（宋）

028

走向雍容的时代（元明清）

Daily 日用

034

再有名的食器，不断被使用
才有意义

040

与器物一起成长

044

北欧的中古器之味

050

我只是想和器物们永久相处

058

中古厨房里的旧食光

064

皿之味 日本古窑之旅

070

在日本“淘器”

075

一只碟，一个碗，一口锅

080

餐桌上的日用艺术

084

寻找随时间流逝依然历久弥新的食器

088

相看两不厌的食器

090

最适合自己的生活的器物

094

老物新用的古董食器

100

形而下为器

104

美物抵心的手作

108

器是人与交流的人

111

发现器物，发现自己

Creator 造物

118

三谷龙二·生活的轮廓

126

老白、方圆夫妇·漆器的无限可能

135

史哲·创造，是最高级的事

140

赤木明登·漆“涂物”丰富了生活

144

浦谷兵刚·做可以吃的筷子

150

黄强·器物的服务之心

159

刘其奔、陈知音·器物，等待被发现

Column 专栏

167

赖声川：生活与艺术

170

吴湘云：物的审美生活

173

田沁鑫：美食如戏

177

张佳玮：北大路鲁山人——为料理而艺术的人

TEAM 团队

黄小厨

出品人/主编：黄磊

策划：黄小厨新厨房生活（北京）有限公司

微信公众号：huangxiaochu921

新浪微博：@黄小厨 noob

浦睿文化

出品人：陈昱

监制：余西

执行主编：蔡蕾

出版统筹：戴涛

策划编辑：刘佳

编辑：张煜

装帧设计：SN0702

图片编辑：成立峰

美术编辑：王媚

投稿邮箱：insightbook@126.com

新浪微博：@浦睿文化

生活的滋味

冒贻宣 | Text

食器，是人和人之间，心意的传递，也是人与生活之间，光阴的纪念。

食物与食器之间，总有神秘的牵引。

有的时候，看到某种食物，总会一秒就想到，啊，这个东西一定要放在一个陶做的大碗里。又或者，看到一个喜欢的器皿，会立刻联想最适合装在里面的美味应该是什么。

食物与食器之间的关系，搭配得当，二者相得益彰；搭配不当，不免让人少了许多兴致。在注重生活质感的人们眼中，每一种食物，都有它最好的“归宿”：大米，要用陶制的土锅焖煮才能激发最本真的稻谷香气；鲷鱼茶泡饭，要用大的片口碗盛放才够味；腌笃鲜，就应该和搪瓷锅待在一起，如此唤起旧时光的记忆……

南京的“民国宴”上，大厨师黄俊斌挑选的是法国Legle“如意”食器。这套食器，在制造技艺上完全尊崇中国的传统，但在此之外，于诸如一缕金边的厚度、一枝葡萄的处理笔法等细节间，又展示出法国人的饱满浪漫。用这套食器搭配复古的民国菜，为凸显食物的古典与浪漫情怀。

食器收藏者河马，每次在家开设“河马食堂”，总要做两手准备：“一手”是齐备的原材料，另“一手”则是精心挑选出来，用来盛装当日烹煮食物的器皿。每个用心制作料理的人，都会基于自身的审美经验，去选择合适的食器。

更有热爱器物的人，是因为想要使用那些食器才唤起了对烹饪的热情，因为这些投注时间、热情收集来的食器，只有在遇到食物的时刻，才具有完整的价值。

“在老家贵州，我们小时候家里煮米饭，会用一种‘木甑子’来蒸饭，蒸出来的米饭会有特别的香味。”因此，河马现在煮饭的时候也不常使用电饭煲，而是用日本万古烧的土锅来焖饭。陶土的锅加热升温缓慢，而停止加温后的降温也慢，具有一定的保温效果，在熄火后焖的时间里持续散热，能有效分解食物中的酶，让食物变得鲜美，焖熟的米饭也就格外香甜。

烹煮食器细微的变化，还原、激发出食物更多本真的味道，使做饭变得很有成就感，而丰富的盛装食器和精心的搭配使用，也会令吃饭的过程，有更多满足感。

盛装食器精心的搭配，使食物带来味觉享受之外，也传递视觉的美好，饮食过程中的感官愉悦有了更多层次。此刻，餐桌上的器物，也是传递煮饭人和吃饭人情感的一种可见、可感的有形存在。

食器不是摆设品。在河马家中看得到的碗柜、壁橱和搁架上的每一样食器都会被使用，与合适的食物搭配，还有更多的“藏品”被收在那些看不到的一个个抽屉里，拉开来，像是小小的宝库。“饮食是生活中的必须，所以盛装食物的器皿不是少数人的把玩之物，而是生活所需要的工具。器皿代表生活，所以值得珍惜。”

在食器的串引下，居家日常的步履缓慢了下来，就是在准备食物的同时挑拣盛装器皿的这个细微动作，让日日重复的饮食成为一件富有新意的事。吃饭是小事，但也可以很郑重，餐桌上，钵、盘、碟、碗的组合和搭配，总能为吃饭的人带来好的心情。

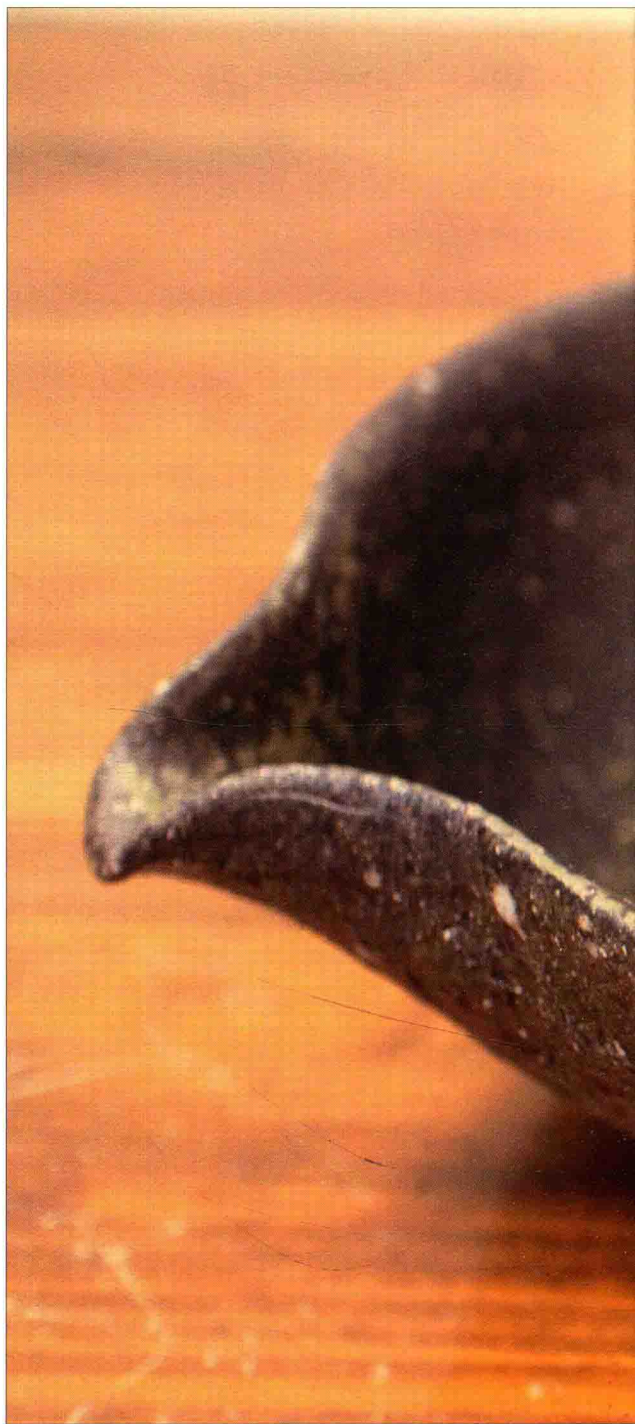
餐食的享用，不再只是味蕾的单一满足，食器的形制、材质和背后流转所经过的时间，“喂饱”了食者的精神。饭后，旁人在聊天，另一边，河马轻松地清洗、归整用过的钵碗们，他要將厨房整理利落，待到碗筷都安静地躺在沥干架上，才能安心坐回客厅。半日的准备、烹煮、享用、收拾，安坐下来，特意去回想才发现，时间的流逝是可感的，认真地生活也是可感的。

美好的食器便是在这样被使用的过程中，真正作为生活的元素融进一日一餐，带给使用者更为丰富、细腻的生活滋味。

陶

陶

陶器的质感，略微粗糙，却比瓷器更有温度，而且会随着人的日常使用，发生很多的变化，比如说，具有时间感的包浆。各种小钵、小碟，放在厨房永远都不会嫌多，装蘸酱、点心总是很合适。







瓷



瓷

瓷器因为高温烧制，所以敲上去声音很清脆。顺滑、柔腻而整洁的表面令盛装和清洗都很安心。深浅不同的瓷盘作不同用途，浅盘可以很好地凸显食物内容，如同画作与画框的相互衬托；深盘就更为实用一些，适合盛放一些有汤汤水水的食物。

漆

漆

漆器轻盈，颜色温润，作为食器，它有着自己独特的性格和气质，只是当代日常生活中，我们常忘记了漆器的存在。东方餐食不像西餐那样内容丰富颜色多彩，在使用简单的食材时，单色的食器会很百搭。





