

续

わたしの器
あなたの器

器之美

「目」 高桥绿 著 刘白 译



新星出版社 NEW STAR PRESS

科学之美
器之美
续

续 器之美



〔日〕高桥绿 著
刘白 译

图书在版编目(CIP)数据

续器之美 / (日) 高桥绿著 ; 刘白译. — 北京 :
新星出版社. 2017.7
ISBN 978-7-5133-2611-7

I. ①续… II. ①高… ②刘… III. ①随笔—作品集
—日本—现代 IV. ①I313.65

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第129245号

著作权合同登记图字: 01-2017-2168

WATASHI NO UTSUWA ANATA NO UTSUWA

© Midori Takahashi 2015

First published in Japan in 2015 by KADOKAWA CORPORATION, Tokyo.

Chinese translation rights arranged with KADOKAWA CORPORATION, Tokyo
through DAIKOUSHA INC., Kawagoe.

All rights reserved.

续器之美

[日] 高桥绿 著

刘白 译

责任编辑 汪欣

特邀编辑 侯晓琼 及 越

责任印制 廖龙

装帧设计 朱琳

内文制作 田晓波

出版 新星出版社 www.newstarpress.com

出版人 谢刚

社址 北京市西城区车公庄大街丙3号楼 邮编 100044

电话 (010)88310888 传真 (010)65270449

发行 新经典发行有限公司

电话 (010)68423599 邮箱 editor@readinglife.com

印刷 北京彩和坊印刷有限公司

开本 880mm×1230mm 1/32

印张 4.75

字数 120千字

版次 2017年7月第1版

印次 2017年7月第1次印刷

书号 ISBN 978-7-5133-2611-7

定价 39.00元

版权所有, 侵权必究

如有印装质量问题, 请发邮件至 zhiliang@readinglife.com

目 录



003 前言

009 我的器物

010 我喜欢的单嘴碗

026 深碗

062 适合料理的盘子

084 简洁大方的食器

098 想要精心使用的器物

106 小盘、取菜碟、玻璃杯

116 日常料理的做法

123 你的器物

124 魏恩·玛尔的备前烧

129 清野惠里子的白丹波

133 土井善晴的山茶碗

134 长尾智子的白盘

139 手岛幸子的古伊万里

143 平井正直的带盖木碗

146 后记

续 器之美

〔日〕高桥绿 著
刘白 译



新经典文化股份有限公司

www.readinglife.com

出 品

前言

我本身就很爱吃，加上工作需要，从事美食类书的创作已经二十五年有余了。在这期间，常有人问我“该选择什么样的器物？”“哪种更方便用？”等问题。每当这个时候我就会想：器物跟衣服一样，每个人都有自己的喜好和风格，不能千篇一律地按照尺寸、颜色来推荐。

但是这些问题无休无止，我一直在思考有没有一个能让大家都满意的答案，这便是我写本书的初衷。

对我来说，器物首先是供人使用的；它不仅是装盛料理的用具，还让人在吃饭时身心愉悦。看着自己亲手做的家常菜与恰当的食器相互衬托、相得益彰，这份快乐不禁成了生活的动力。

器物与料理是不能分开的。平时不管是做意面、炒菜、

还是煮物，都需要不同的器物。时常看到漂亮的就买回家，却放在碗橱中很少使用。挑选时要想自己喜欢什么食物，经常做的料理适合与什么形状、大小的器皿搭配，再按照喜欢的风格颜色搭配组合，才能选到真正适合自己的。

那么到哪里挑选呢？最近很多商家把器物像高级时装一样陈列，每一件看起来都像大师作品，风格相似。其实，器物应该还有更多的选择性；当然，部分责任应由我这样的媒体人来承担。大家可以不限于书报杂志的介绍，不妨亲自到器物的产地，去见识不同的作品。

例如，想对漆器有全面的了解，可以先去知名的大型购物中心，然后去当地有名的器皿店，外出旅行的时候也不要忘记看看目的地的器皿。把发现器物当作旅行的目的，会非常有趣。如果能找到自己喜欢的，不管新旧好坏、有名没名、和式洋式，都会非常开心。

这本书介绍的仅仅是我的个人喜好。重新打开碗橱细细审视，我才发现工作时用过的食器都没有了，留下的仅仅是我开始独自生活直至如今使用的那些。

我家的晚饭一般是随意做两三个菜，盛到不同的盘碗中，大家爱吃什么就自己夹，再喝点小酒。太有个性的器皿不太

适合我的料理，所以碗橱中也都是些朴素低调的；但我非常喜欢单嘴碗，收集了太多，以至总被人打趣。

这本书中还会出现六位我在不同场合遇到的非常优秀的器物爱好者和他们的器物。精美的器皿和一些不同以往的使用方法，定会令人耳目一新。

写作本书时，我从遵循传统的魏恩·玛尔那里见识到一些日本的美丽器物，欣赏了颇具审美眼光的清野惠里子的精美收藏。土井善晴爽快地推荐了能与我的私房料理搭配的食器。还有长尾智子，她从世界各地买来各种各样精美的白色器物。手岛幸子平时喜欢在各地的老物件店、旧货市场一件一件地淘古伊万里陶瓷器，将它们摆在每日的餐桌上。平井正直花很多时间收集喜爱的作家制作的漆器木碗，从旧货市场淘来后，像陶瓷器一样经常使用。

大家对器物的爱意，以及每天伴着它们享受美食的画面非常令我感动。了解自己的喜好，认真地收集喜欢的器物，器物最终会拥有跟主人一样的性格。食器控都是老饕，说起食器跟美食来总是没完没了。

我的器物，和你的器物，喜欢器物的人每天都过着这样的生活。

目 录



003 前言

009 我的器物

010 我喜欢的单嘴碗

026 深碗

062 适合料理的盘子

084 简洁大方的食器

098 想要精心使用的器物

106 小盘、取菜碟、玻璃杯

116 日常料理的做法

123 你的器物

124 魏恩·玛尔的备前烧

129 清野惠里子的白丹波

133 土井善晴的山茶碗

134 长尾智子的白盘

139 手岛幸子的古伊万里

143 平井正直的带盖木碗

146 后记



我的
器物

わ
た
し
の
器

我喜爱的单嘴碗

放眼一望，我的碗柜里有一种器皿的数量多到连自己都感到吃惊，这就是单嘴碗。为什么我会有这么多单嘴碗？从小到大攒一起，居然能攒三列，还是多年来不断淘汰剩下的。它们每一只都可以与不同的料理随意搭配。就像喜欢衣服的人总想拥有不同颜色的 V 领毛衣；我喜欢单嘴碗，喜欢它的形状，于是就不停地收集。

餐桌上为什么一定要用很多圆形的盘子和食器呢？它们中的大部分都是用一种叫“轱辘”的工具做出来的，把和好的黏土放在上面，不停旋转，就会做出圆形的器物。偶尔因为设计需要，在黏土比较软的时候从两边施力，便会做成椭圆的。单嘴碗的形状也很常见，不过这不仅仅是设计需要，更是为了实用，好用一只手便轻松掌握。

餐桌上的圆盘圆碗多了，我就会选用单嘴碗和四方形的器皿，或者是不同材质的木器、漆器、竹编、玻璃等食器取而代之，来打破这种单调，营造分明的季节感。日复一日的餐桌于是发生了变化，即使是超市买回来的熟食，放上去也令人愉悦。

我不太喜欢奢华的东西，干净整洁更对我的胃口。因此单嘴碗这种简单的食器令我充满好感。它原本是用来盛放、分配液体的，若知道容量，也可以当做量杯来用。

某天晚上，我去一家居酒屋喝酒，店家的暖帘是用绳子做的，非常特别。吧台后面，老板正往一个个酒壶里灌清酒。先把酒从巨大的酒瓶倒入单嘴碗，然后用单嘴碗倒入酒壶，单嘴碗与酒壶的容量相当，一滴都不会溢出来。整套动作优美顺畅，那个画面美得令我陶醉地看了许久，才忽然认识到单嘴碗原本的作用。

这只单嘴碗是我家的新伙伴，我非常喜欢它的色泽和气场。

去旧货市集的时候，我一定只是远远地望一望濂户的单嘴碗和石制器皿，它们称得上是生活杂器的代表。我不讨厌濂户单嘴碗，但过重的色泽或是重量在我家的器物中显得尤

为笨重。而这款器物庄重又朴素，我做的小菜随随便便地装在里面也不至违和。

它的大小用来盛我拿手的海带小菜刚刚好。多做一些先盛在单嘴碗里，当天上桌吃掉一些，剩下的作为常备菜还能吃上几天。

前面说的海带小菜其实就是酱油煮海带。那味道一想起来就想吃得不得了，是我非常怀念的一道料理。以前母亲用的是切好的干海带，我则是用水产店的新鲜海带。味道清爽，又有新鲜海带特有的口感。可以当沙拉吃，或者直接盛在饭上，像盖浇饭那样吃。