

南部

日本南部铁器

〔日〕村上洋一 著
邹丽萍 译

孕育四百年历史的 铁与火的艺术

带你走进铸铁南部藩 开启寻访日本铁壶之旅

从肌理与棱线上一较高下 空无的肌理之美 壶身棱线的魅力 铉的表情

铸物师的匠人精神传承

从铁小子到工艺士 历经危困 守护传承
「我们做的是生活日用品！」

「将铉打弯时，合缝呈笔直一线，就是名匠的手艺。」

铁壶制作工艺全过程呈现

山东画报出版社

日本南部铁器



图书在版编目 (CIP) 数据

日本南部铁器 / (日) 村上洋一著; 邹丽萍译.
—济南: 山东画报出版社, 2017.2
ISBN 978-7-5474-1813-0

I.①日… II.①村… ②邹… III.①铁—金属器物—
工艺美术—介绍—日本 IV.①J536.1

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第067833号

書名 「盛岡・南部鉄器の今」

著作者 村上洋一

Originally published in Japan in 2013 by 株式会社織研新聞社

山东省版权局著作权合同登记号 图字: 15-2016-365

责任编辑 韩 猛

装帧设计 王 芳

主管部门 山东出版传媒股份有限公司

出版发行 山东画报出版社

社 址 济南市经九路胜利大街39号 邮编 250001

电 话 总编室 (0531) 82098470

市场部 (0531) 82098479 82098476 (传真)

网 址 <http://www.hbcs.com.cn>

电子信箱 hbcbs@sdpress.com.cn

印 刷 山东临沂新华印刷物流集团

规 格 185毫米 × 260毫米

11印张 231幅图 120千字

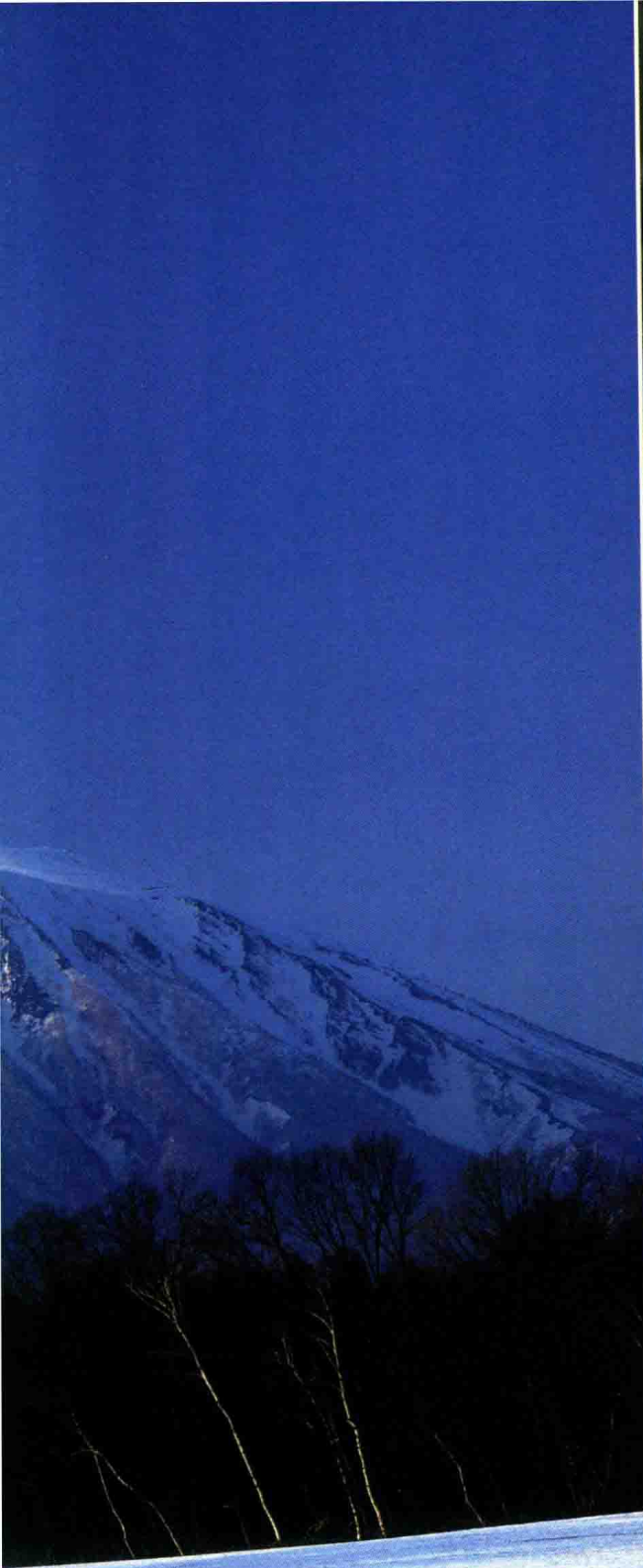
版 次 2017年2月第1版

印 次 2017年2月第1次印刷

定 价 68.00元

如有印装质量问题, 请与出版社资料室联系调换。

建议图书分类: 茶文化



『南部铁器是我们最好的伙伴。只需稍稍懂得厨艺知识，谁都可以轻松愉快地做出近似专业水平的料理。』

坂田干靖

GINZA Kansei · 厨师长

对于专业厨师来说，好的炒锅和煮锅是做出美味不可欠缺的道具。锅具的选择和使用，根本的依据是能够最大限度地发挥食材的本味。南部铁器对于法国餐厅 GINZA Kansei 的厨师长坂田干靖先生来说『是最能还原食材的本味，发挥出最佳烹饪水准的好帮手』。

做出非常好吃的牛排

首先用南部铁器的煎锅将足够的油和黄油一起加热，将其很好地溶化在一起。这时，锅里发出轻微噼里啪啦地令人愉悦的声响。

接下来，将3厘米厚的牛肉放入锅里。烧烤的声音与香味儿渐渐开始在空气中飘逸。

因为“煎锅的整体温度较为平衡，且能维持高温。热源的强度不是直接地达到肉里，而是通过煎锅整体被加热后，再将这种热传导到食材上去，对牛排进行全方位的热传递。铁煎锅是制作牛排的最理想器具，如果换用不锈钢锅进行煎烤的话，牛肉很快就会烧焦”。

用高温烧烤是制作牛排的要领之一。与那些不能使用强火的不粘锅等比起来，

铁制煎锅是最合适不过的。

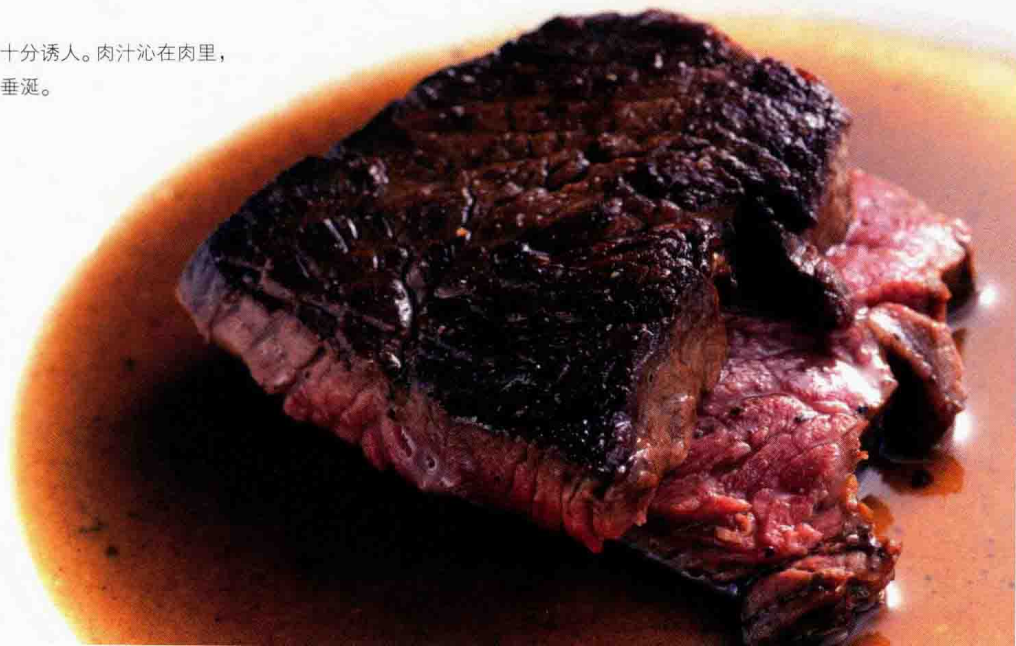
翻过来的牛肉，表面上已经充分地被烧烤上了诱人的金黄色。这时，坂田厨师长用汤匙将煎锅里溶化的高温油脂淋在肉上。此时的牛肉下面用煎锅烧烤，上面用油脂浇淋，两面同时进行着加热。坂田说：

“一般的人都不太了解，烤过的牛排再浇上油脂的话，会让牛肉整体保持一定的温度，外焦里嫩，牛肉的美味会更加充分地发挥出来。”

烤好的肉被放在木盘上面。“刚刚烧烤好的牛排要稍微放置一会儿，这点很重要。”坂田厨师长说，“烤好的肉不能马上就吃，要稍微放一放，这也是制作美味牛排的烹调要领。”

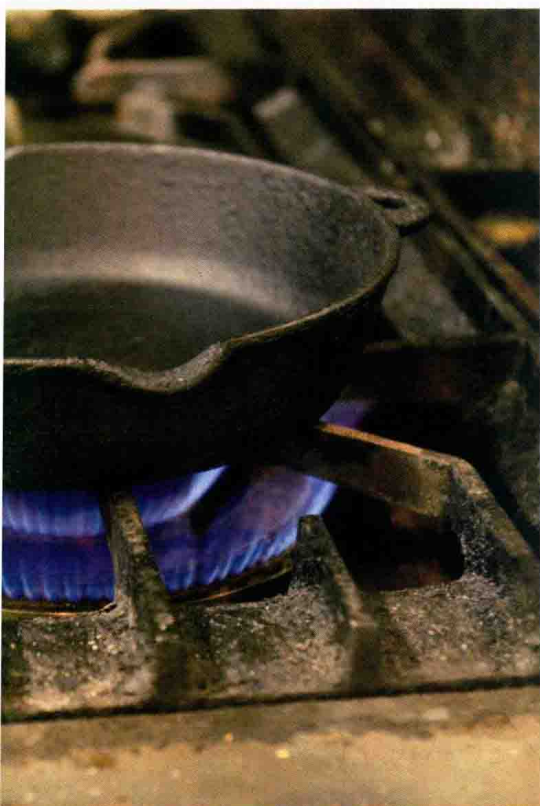
调味的沙司（酱汁）是特制的，将白汤倒入煎锅，与锅里的余油混合而成。肉的美味、黄油的香味儿再加上与白汤混合在一起后“好吃”得令人惊叹不已。

烤肉表面的颜色十分诱人。肉汁沁在肉里，色美、味香令人垂涎。





对于厨师来说要尽力发挥出锅的最大潜力



切开后的牛排表面是烤得很好看的颜色，中间的部分是通红的肉色。吃的时候会感到外层脆香，而烤肉的美味满满地被浓缩在中间。让人不禁感叹“这个味道才够专业”。

在见识了烹调的整个过程后，感觉并不是特别难做。如果有铁制煎锅的话，就算是外行，只要知道了道具的使用方法，做菜的手艺也一定会格外提高，不亚于专业厨师的水平。厨师长还告诉我：“冷藏的牛肉最好要放置到常温之后，再开始烧烤。”

坂田先生开的料理教室每月活动一次。每次都围绕着牛排、烤肉为主题，一边用着南部铁器的烹饪器具，一边传递着烹调的技艺和乐趣。

与南部铁器邂逅

坂田厨师长对日本国内的烹饪素材进行过严格地挑选，曾到全国各地去寻找应季的食材来制作出自己独特的菜单。2011年他获得了农林水产省的“烹饪大师”奖。他坚持着直接与顾客接触：“向客人提供的饭菜，全部由我一人进行烹调……1天预约的客人不超过10人。”这是坂田氏的风格。

他说：“如果要成为烹饪的专家，必须拥有铁制烹饪器具。我从多数的器具中选出了南部铁器。”

坂田厨师长与南部铁器的邂逅是在2008年。那时他已经开着料理店 GINZA kansei，因使用东



北的食材和南部铁器的烹饪器具的缘分，而被任命为“岩手县文化大使”。并受盛冈市的商工会议所委托，成为了南部铁器面向欧洲进行商品开发的顾问。

无论选择用炒锅还是用煎锅，南部铁器的好处就在于它是全体蓄热，从全方位对食材进行加热。因此在制作烤全鸡时能够做到很好地充分加热，使其表面酥脆。除此之外烧、蒸、煮、炖都可以得心应手，以得美味。

受热后不易变冷是铁的属性，适合以一定的温度进行烹调。如果盖上锅盖，密度会变高，根据内部的蒸气大小变化，铁锅还可以像高压锅一样使用。在坂田厨师长的店里，同时还展示并销售着南部铁器。

“这个煎鸡蛋卷的煎锅很不错，形状也漂亮。”他展示给我们看的，是一个小小的、独特造型的煎锅。它看起来的确相当漂亮。

“南部铁器的煎锅沉重”，一直成为人们敬而远之的理由，但是从坂田厨师长在炉灶台前的演示来看，并非如此。

只需稍稍倾斜一点。女性也同样能够使用自如。

“煎锅能够使用多久呢？”我试探地问坂田厨师长。

“很简单，不使用洗涤剂直接洗的话，可以用一辈子呢。”

听到他这样回答。更加深了我们对南部铁器的喜爱和信赖。

坂田干靖

1955年生于宫城县。曾在有名的酒店工作过，之后去法国学习烹饪，回国后在东京的银座 rezandoru 任厨师长。1990年在东京青山开了一家法国餐厅 Kansei。2004年搬迁到银座经营 GINZA Kansei。为了做好法式烹饪，他从日本全国各地严选素材。2008年被任命为岩手县文化大使，2011年获得“料理大师”荣誉，2012年在“日本食品运动评选”（与农林水产省共同举办）中获奖。被很多电视、杂志等媒体介绍。

为了长期使用南部铁器，正确 的使用方法和保养十分必要。

铁壶顾名思义是用铁制作的。如果放置不管，会腐蚀或产生红色的铁锈。但如果能正确使用的话，它不仅是一辈子的器物，还可以惠及子孙，代代继承下去。在这里，我们来谈一谈：怎样正确使用铁器的要领。

在铁壶的内部涂有南部铁器生产技术的精华：氧化皮膜，用来“防止铁锈生锈”。在经常使用的铁壶内部会挂上“水垢”，它也能起到保护铁壶内壁的作用。总之，使用时注意不要损坏氧化膜，并且早日让铁壶形成“水垢”是很重要的。

1 对于南部铁器 必须要了解习性，正确使用。

尽量让铁壶内部在3周到2个月左右挂上水垢。

- 把水倒入铁壶涮1—2次。然后烧开水。
- 将水烧开4—5次，如果开水变得不再浑浊则可以使用。
- 每次使用后将剩余的开水倒掉，不要放着不管，并用余热使内部干燥。

· 接下来铁壶内部会出现褐色斑点。这就是水垢了。千万不要误解为是“污垢”而进行刮磨、擦除。

重点 1

不要使用硬刷子摩擦铁壶，这样做会损坏氧化皮膜。当然，用洗涤剂洗也是严禁的。



2 每天的使用方法

· 开水烧好后要马上倒入水瓶里，不要让热水在铁壶里一直放着。铁壶在趁热的时候倒空，取下盖子，用余热让内部干燥。

- 请绝对不要用手触摸铁壶内部。
- 请用干布将壶外侧擦拭干净。

趁着铁壶热的时候，用浸了绿茶的布在壶的表面轻轻擦拭，这样做非常有效。如果是黑色的铁壶或已经变色的，用这个方法可以使其再慢慢变回

到原色。

· 即使内部出现了红色的铁锈，如果煮出的水不浑浊就没有问题。可以继续使用。

· 用燃气灶的方法——使用时必须要用中火以下加热。如果用强火加热的话，外侧的漆会燃烧变色，严重的会形成孔洞。

· 使用电磁炉时的方法——因为电磁炉比燃气灶或者炭火的热效率高，火力强，所以在使用的時候必須用弱火。

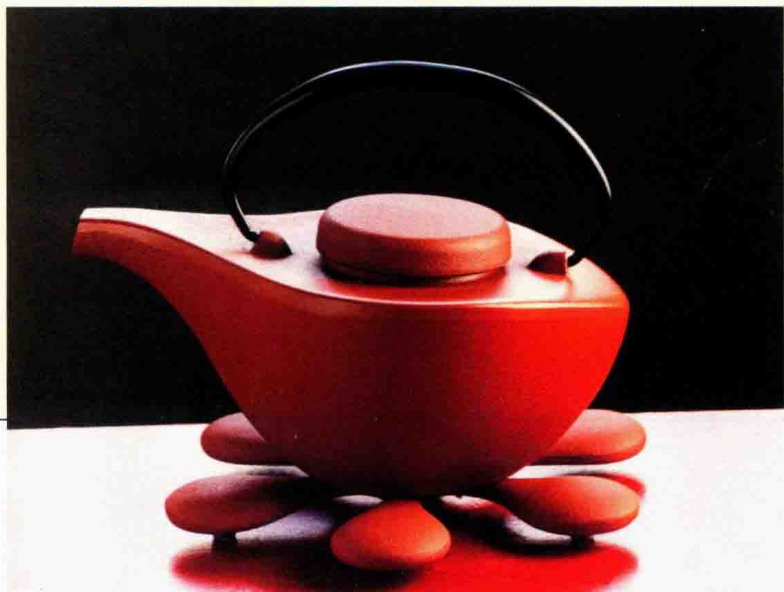


燃气灶要用中火以下，电磁炉用弱火进行使用。

重点 2

小茶壶及茶壶

小茶壶或者茶壶内部被施以搪瓷加工，可以跟平常的小茶壶一样使用。



旧铁壶的保养方法

铁壶容易生锈，但是即使生了锈也可以使用。如果很长时间不用，煮出来的水会变浑浊。



内部长锈，汤色浑浊怎么办？

对铁壶表面清洁的方法

①铁壶的表面有余温时，用湿布在表面擦拭。此时必须佩戴手套、注意不要烫伤。

②擦去铁壶表面的水气，用磨碎的核桃壳与米糠混合成的粉末一起，用布包起来，摩擦铁壶表面。



用开水去除铁壶锈的方法

①将水注入铁壶8分满，煮沸到一半的程度将浑浊的开水倒掉。

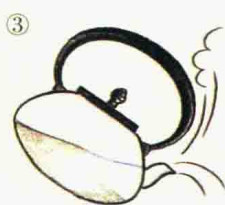
②待开水变得透明清澈即可。



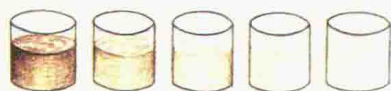
① 将水倒入铁壶至8成，置火上加热。



② 将热水煮沸，水位至5成左右停火。



③ 倒掉浑浊的开水。

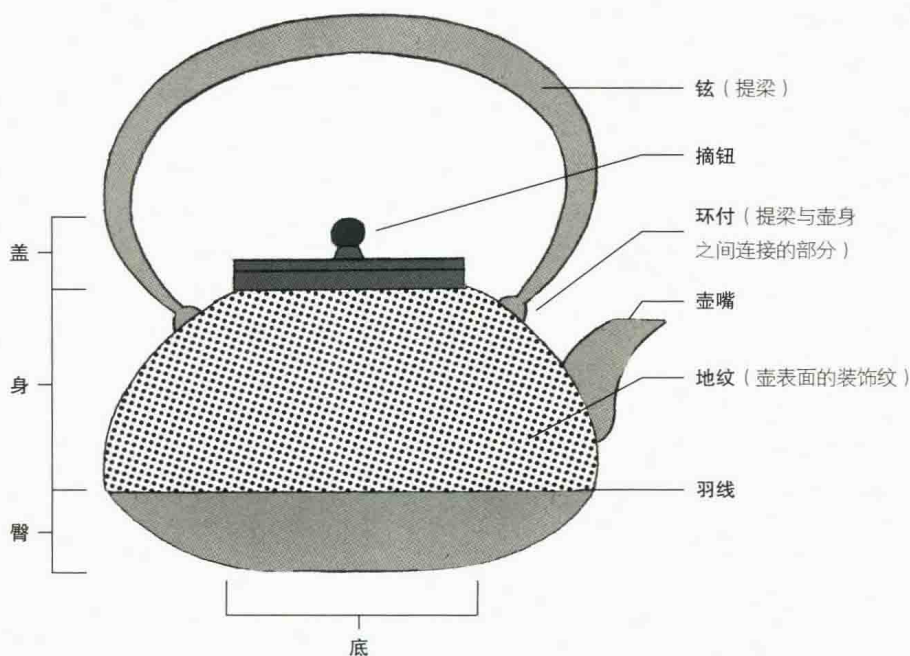


要反复几次直到水色渐清不再变浑浊为止。

遇到无法解决的问题时，请到专卖店或与厂家联系解决。

重点 3

铁壶构造的主要部位



前言

铁壶在巴黎非常流行，被普遍使用着。对此，以前我几乎一无所知。

我是在 2008 年才开始意识到南部铁壶的事情。有次在巴黎的一个咖啡店里点了红茶，没想到拿来的竟是铁壶。我觉得不可思议，就问同来的住在巴黎的友人：“这个，是铁壶吗？”友人回答：“是啊，在巴黎挺流行的。因为热水不易变凉，评价相当好。”确切地说，眼前的不是铁壶是茶壶，虽然看上去与铁壶一样，是铁制的铸造物。这种商品我在日本没有见过。

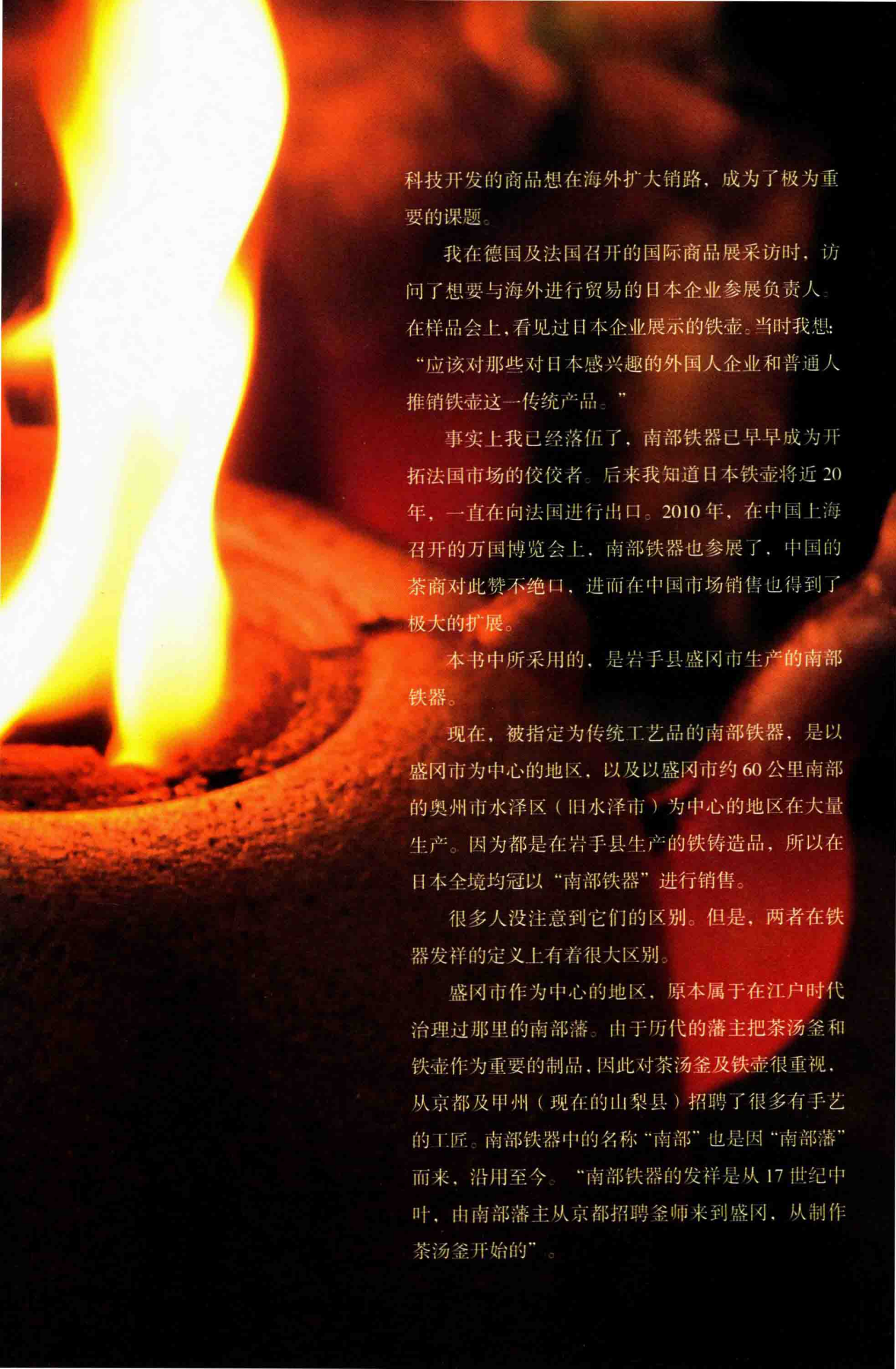
当准备从咖啡店出来的时候，我随意地看了一眼铁壶的底部，有“岩铸”的款。没错，是日本制造的。我知道岩铸是南部铁器的大公司。之前在我脑子里没一点印象的南部铁器，从此，在我的头脑里开始一点点地翻腾起来。

我做了很长时间的记者，曾经在日本国内的百货店、专门店、产地及工厂等采访过，报道装饰品及生活用品的流通。

在此期间，我见证了日本传统产业的现状。如今不是做出了商品就能卖掉的时代，日本的中小企业必须要考虑开拓海外市场。

日本国内的企业将加工厂向劳动力便宜的亚洲及中国转移。将便宜的商品在以亚洲为中心的市场中流通。中小企业，特别是传统产业的中小企业，其国内市场在不断地在缩小。因此，用高





科技开发的商品想在海外扩大销路，成为了极为重要的课题。

我在德国及法国召开的国际商品展采访时，访问了想要与海外进行贸易的日本企业参展负责人。在样品会上，看见过日本企业展示的铁壶。当时我想：“应该对那些对日本感兴趣的外国人企业和普通人推销铁壶这一传统产品。”

事实上我已经落伍了，南部铁器已早早成为开拓法国市场的佼佼者。后来我知道日本铁壶将近20年，一直在向法国进行出口。2010年，在中国上海召开的万国博览会上，南部铁器也参展了，中国的茶商对此赞不绝口，进而在中国市场销售也得到了极大的扩展。

本书中所采用的，是岩手县盛冈市生产的南部铁器。

现在，被指定为传统工艺品的南部铁器，是以盛冈市为中心的地区，以及以盛冈市约60公里南部的奥州市水泽区（旧水泽市）为中心的地区在大量生产。因为都是在岩手县生产的铁铸造品，所以在日本全境均冠以“南部铁器”进行销售。

很多人没注意到它们的区别。但是，两者在铁器发祥的定义上有着很大区别。

盛冈市作为中心的地区，原本属于在江户时代治理过那里的南部藩。由于历代的藩主把茶汤釜和铁壶作为重要的制品，因此对茶汤釜及铁壶很重视，从京都及甲州（现在的山梨县）招聘了很多有手艺的工匠。南部铁器中的名称“南部”也是因“南部藩”而来，沿用至今。“南部铁器的发祥是从17世纪中叶，由南部藩主从京都招聘釜师来到盛冈，从制作茶汤釜开始的”。

另一方面。奥州市水泽区（旧水泽市）为中心的地区“其历史与从古代平安时代末期即 1088 年左右开始的平泉文化有很深的关联”。它的起源是平安时代。据说奥州藤原氏的祖先藤原清衡从近江国招来铸物师，从制作武器及佛具开始，之后发展到制作铁锹及锄头等农机具、钉子及钳子等日用品为中心发达起来的。江户时期由于伊达藩的统治，与盛冈市的南部藩有了不同的政治区分。其被称作南部铁器的叫法是从 1955 年（昭和 30 年）开始的。

两个地区的铁器是从不同的起源和发祥地，沿着各自不同的道路走过来的。

书介绍的是以盛冈市为中心地区的南部铁器。茶汤釜及铁壶曾经是武家及民众生活中不可缺的一种文化现象。在全国固定下来的“南部铁器”“南部铁壶”的名称毫无疑问是在南部藩制作产生的。

