

一日一果

木村宗慎

蕾克译



一日一果

木村宗慎

蕾克译

Ichinichi Ikka by Soshin Kimura

Copyright © Soshin Kimura, 2014

All rights reserved.

Originally published in Japan by SHINCHOSHA PUBLISHING CO., Ltd., Tokyo.

Chinese (in simplified character only) translation rights arranged with

SHINCHOSHA PUBLISHING CO., Ltd., Tokyo, Japan.

through CREEK & RIVER Co., Ltd. and CREEK & RIVER SHANGHAI Co., Ltd.

著作权合同登记号: 18-2015-044

图书在版编目(CIP)数据

一日一果 / (日) 木村宗慎著; 蕾克译. —长沙: 湖南美术出版社, 2015.5

ISBN 978-7-5356-7215-5

I. ①一… II. ①木… ②蕾… III. ①传统文化—日本 IV. ①G131.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第123023号

一日一果

[日] 木村宗慎 著 蕾克 译

、出 版 人 李小山

出 品 人 陈 星

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· 张抱朴 孙冬梅

装帧设计 向典雄

责任印制 王 磊

出版发行 湖南美术出版社

长沙市雨花区东二环一段622号(410016)

网 址 www.arts-press.com

经 销 湖南省新华书店

印 刷 恒美印务(广州)有限公司

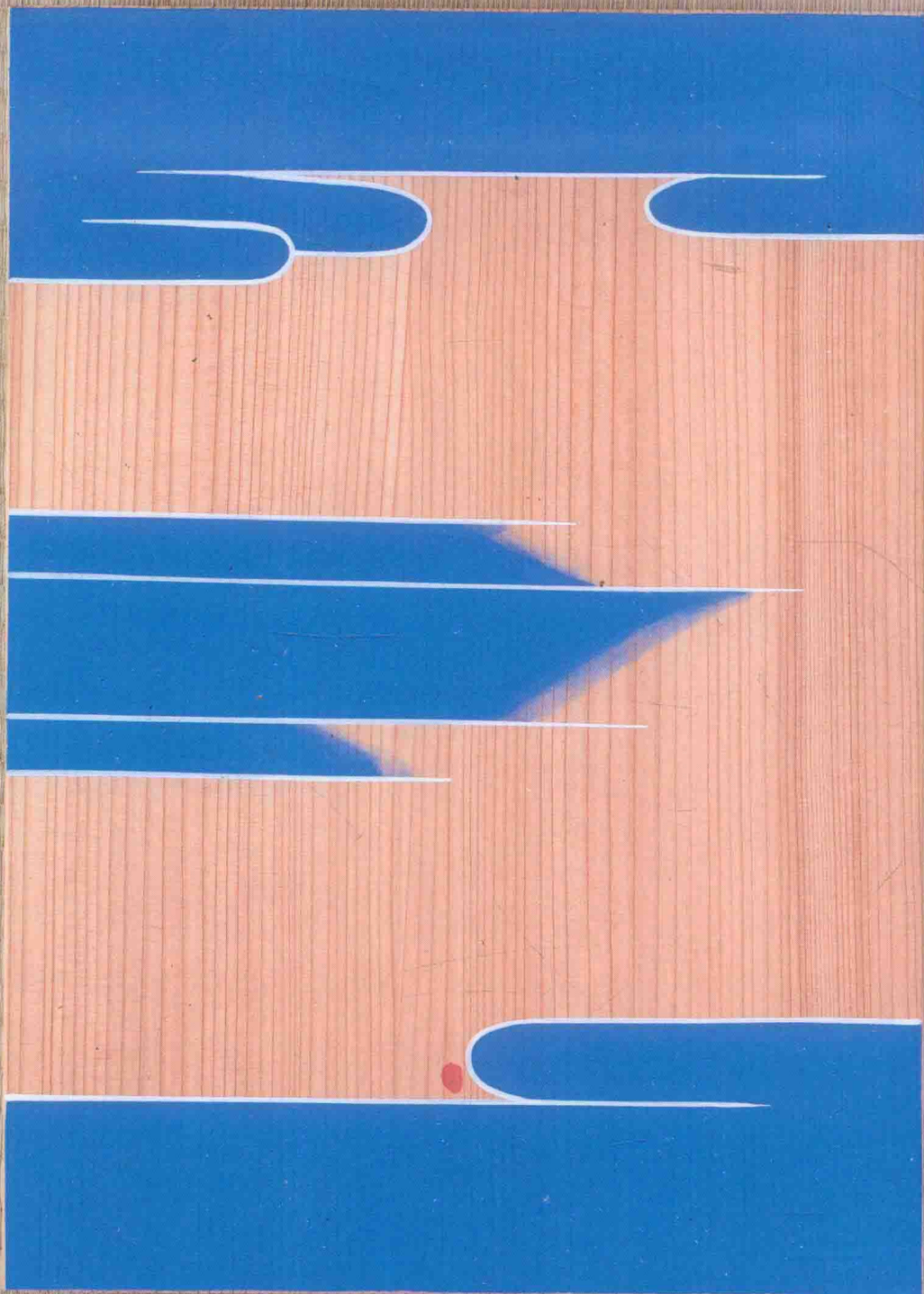
开本: 787mm×1092mm 1/16 印张: 29 字数: 90千字

版次: 2015年5月第1版 印次: 2015年8月第1次印刷

书号: ISBN 978-7-5356-7215-5 定价: 138.00元

版权专有, 未经本社许可, 不得翻印。

如有倒装、破损、少页等印装质量问题, 请与印刷厂联系调换。 联系电话: 020-84981812





前言

我在爱知县乡下长大，小时候，和果子对我来说就是薄皮馒头、大福、羊羹这样的东西，精致的上生果子我只在杂志和书里见过，可望而不可即。后来我慢慢知道，京都的名门大家里每日清晨都有一个漆盒送到，里面装着各式果子的参考目录，供大家挑选订购，用于待客或自用，果子店照此送货上门。待我逐渐熟知这大家规矩后，心中越发生出憧憬。我能与茶道结缘，和果子也是一个契机。

和果子用雅器装盛，在良辰宜地，奉与嘉宾，才得以展现其价值。众所周知，如果只为享口福，原料和做法都质朴的豆太福远比茶席雅果美味。曾有一位做果子的手艺人说“做法要留余地”，“不要让果子胜过装点它的器皿”，不仅如此，有时甚至需要做到“不能太好吃”。

这本《一日一果》是我在新潮社网页上连载了一年的博客的合辑，连载伊始，我着重留意的是不要让文章只是一部和果子简介或目录，我希望这本书能表达出我款待上宾的真诚心意。三百六十五日里，每幅照片对我来说都是一场茶会。

右页图：龟末广制“京都十二月”。木箱的制作者为宫廷彩色画师林木美子（P.2、P.3同）。



目
录

一 月	二 月	三 月	四 月	五 月	六 月	七 月	八 月
9	43	81	115	161	195	231	265

和果子的世界一
什么是和果子

74

和果子的世界二
分类・用语集

148

和果子的世界三
茶道的影响

228

九 月	十 月	十 一 月	十 二 月
305	339	379	413

和果子的世界四
果与器的搭配

299

和果子的世界五
怎样与老字号
打交道

373

后记
何为茶道

447

店铺索引

456

果名索引

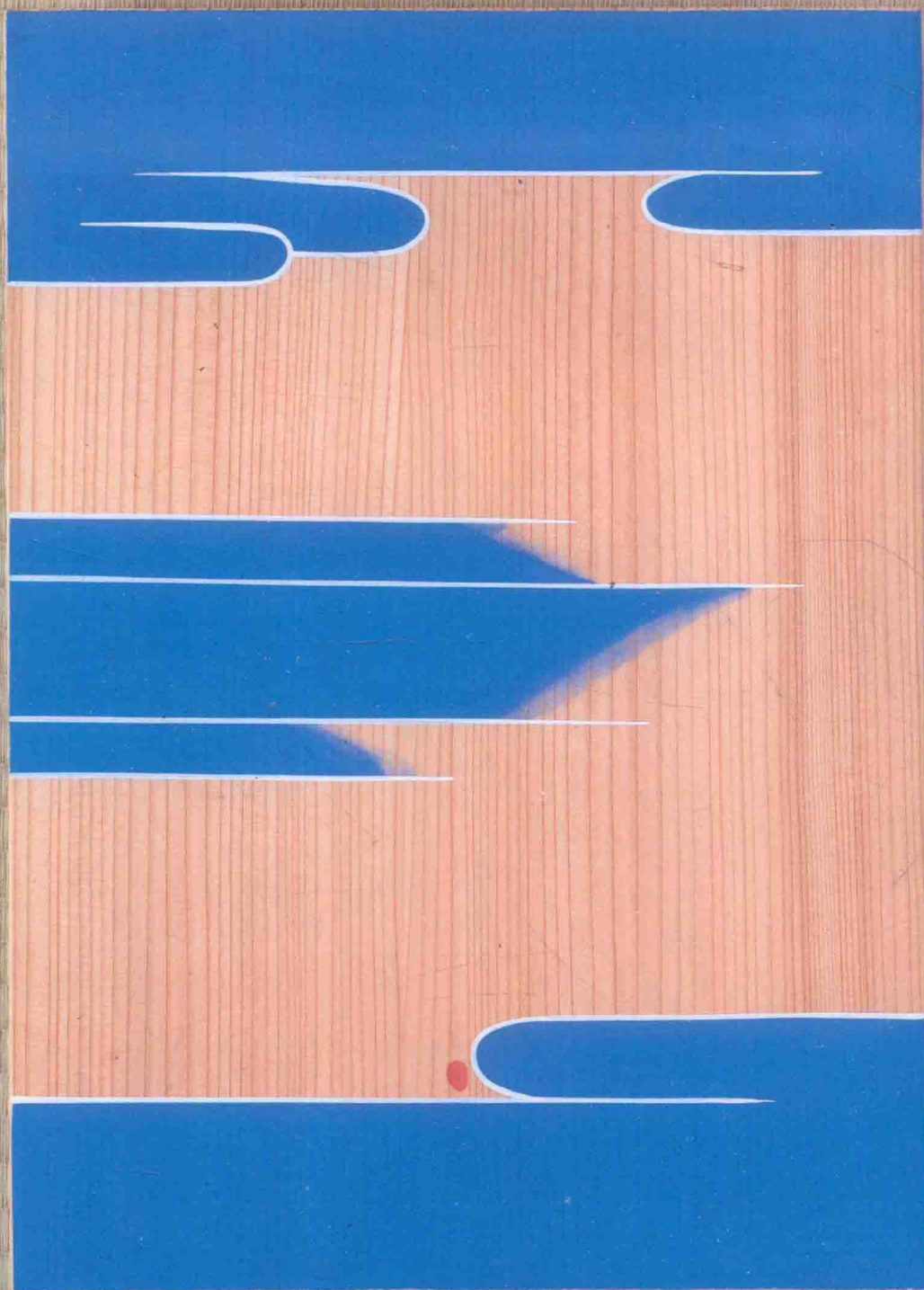
460

本书中涉及的年中仪式、节气等所依据的时间为在新潮社“蜻蜓之书”网站连载的时间（2012年7月1日—2013年6月30日）。另外，部分果子的上市时间和果名，会和店铺的售卖时期、品名有所出入。

一日一果

木村宗慎

蕾克译





前言

我在爱知县乡下长大，小时候，和果子对我来说就是薄皮馒头、大福、羊羹这样的东西，精致的上生果子我只在杂志和书里见过，可望而不可即。后来我慢慢知道，京都的名门大家里每日清晨都有一个漆盒送到，里面装着各式果子的参考目录，供大家挑选订购，用于待客或自用，果子店照此送货上门。待我逐渐熟知这一大家规矩后，心中越发生出憧憬。我能与茶道结缘，和果子也是一个契机。

和果子用雅器装盛，在良辰宜地，奉与嘉宾，才得以展现其价值。众所周知，如果只为享口福，原料和做法都质朴的豆大福远比茶席雅果美味。曾有一位做果子的手艺人说“做法要留余地”，“不要让果子胜过装点它的器皿”，不仅如此，有时甚至需要做到“不能太好吃”。

这本《一日一果》是我在新潮社网页上连载了一年的博客的合辑，连载伊始，我着重留意的是不要让文章只是一部和果子简介或目录，我希望这本书能表达出我款待上宾的真诚心意。三百六十五日里，每幅照片对我来说都是一场茶会。

右页图：龟末广制“京都十二月”。木箱的制作者为宫廷彩色画师林木美子（P.2、P.3同）。



目
录

一 月	二 月	三 月	四 月	五 月	六 月	七 月	八 月
9	43	81	115	161	195	231	265

和果子的世界一
什么是和果子

74

和果子的世界二
分类·用语集

148

和果子的世界三
茶道的影响

228

九 月	十 月	十一 月	十二 月
305	339	379	413

和果子的世界 四
果与器的搭配

299

和果子的世界 五
怎样与老字号
打交道

373

后记
何为茶道

447

店铺索引

456

果名索引

460

本书中涉及的年中仪式、节气等所依据的时间为在新潮社“蜻蜓之书”网站连载的时间（2012年7月1日—2013年6月30日）。另外，部分果子的上市时间和果名，会和店铺的售卖时期、品名有所出入。

