

知
it is JAPAN
日

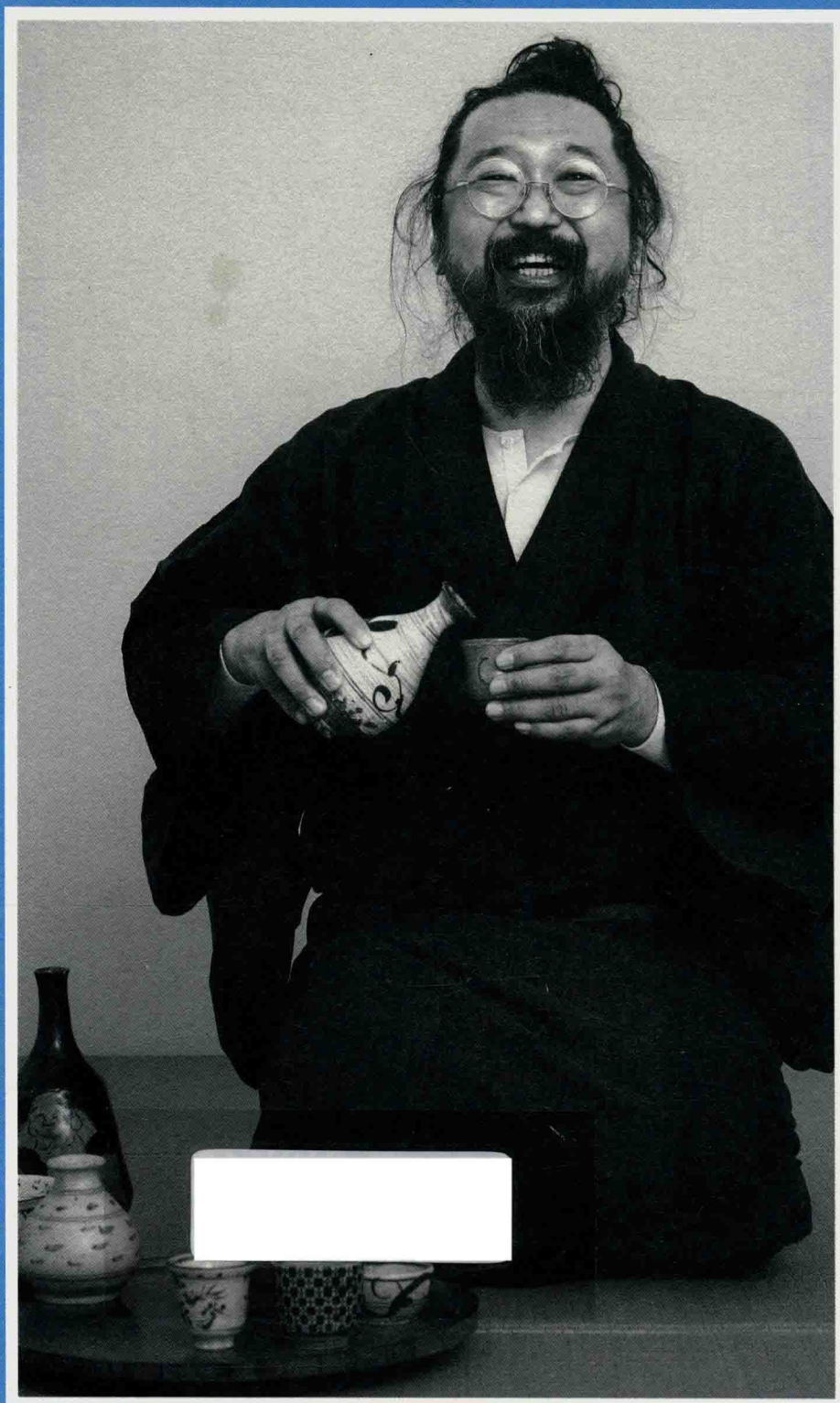
知日MOOK
茶乌龙 / 主编

38

日本酒の味
しゅ あじ

特集

日本酒味覚之旅指南书



村上隆 Takashi Murakami



中信出版集团 · CHINA CITIC PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

知日·日本酒之味 / 茶乌龙主编. — 北京 :

中信出版社, 2016.10

ISBN 978-7-5086-6710-2

I. ①知… II. ①茶… III. ①酒文化—介绍—日本

IV. ①TS971.22

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第 221837 号

知日·日本酒之味

主 编 : 茶乌龙

策划推广 : 中信出版社 (China CITIC Press)

出版发行 : 中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲 4 号富盛大厦 2 座 邮编 100029)

(CITIC Publishing Group)

承 印 者 : 鸿博昊天科技有限公司

开 本 : 787mm×1092mm 1/16

印 张 : 10.75

版 次 : 2016 年 10 月第 1 版

广告经营许可证 : 京朝工商广字第 8087 号

书 号 : ISBN 978-7-5086-6710-2

定 价 : 45.00 元

插 页 : 8

字 数 : 245 千字

印 次 : 2016 年 10 月第 1 次印刷

版权所有·侵权必究

凡购本社图书, 如有缺页、倒页、脱页, 由销售部门负责退换。

服务热线 : 400-600-8099

投稿邮箱 : author@citicpub.com

出版人 = 苏静

主编 = 茶乌龙

艺术指导 = 马仕睿 (typo_d)

内容监制 = 原口纯子

总编助理 = 张艺

编辑 = 沐卉 / 张田 / 张家欣 / 曹畅 / 杨

萌萌 / 陆桂妍 / 白云

特约插画师 = 金井真纪 / 森井久寿生

特约摄影师 = 西郡友典 / 福森公博 /

栗林成城 & 英里 / 佐渡多真子

策划编辑 = 王菲菲 / 郝兰

责任编辑 = 郝兰

营销编辑 = 那珊珊

平面设计 = 黄莹 (typo_d)

it is JAPAN

Publisher = Johnny Su

Chief Editor = Lonny Wood

Art Director = Ma Shirui (typo_d)

Content Director = Junko Haraguchi

Assistant Of Chief Editor = Zhang Yi

Editor = Mu Hui / Zhang Tian /

Zhang Jiaxin / Cao Chang / Yang

Mengmeng / Lu Guiyan / Bai Yun

Contributing Illustrator = Kanai Maki

/ Morii Kusuo

Contributing Photographer = Nishi-

gori Tomonori / Fukumori Kumihiro

/ Kuribayashi Shigeki & Eri / Sado

Tamako

Acquisitions Editor = Wang Feifei /

Hao Lan

Responsible Editor = Hao Lan

Marketing Editor = Na Shanshan

Graphic Design = Huang Ying (typo_d)

特集

4 清酒的历程

IWC 清酒部门 10 年冠军酒

5 村上隆, 你为什么现在开始关注清酒?

interview..... 村上隆

19 品味清酒, 品味日本

从地方酒藏了解日本清酒

24 酒藏 守护日本全国造酒历史和文化的价值

40 走访酒藏的乐趣 是与当地人交流的快乐

50 清酒历史散步

52 清酒再发现 地方制酒迎来了春天

62 酒藏的另一番乐趣 不仅限于清酒!

64 全地域推进的酒藏巡礼

尽情体验“酒藏 tourism”和“品酒活动”

66 清酒课堂 LESSON 1 杜氏

68 《一献的谱系》: 直击能登杜氏的造酒现场

interview..... 石井かほり

72 清酒课堂 LESSON 2 从纯米和清水中诞生的清酒

74 清酒课堂 LESSON 3 从微生物复杂的生物活动中诞生的清酒

76 清酒课堂 LESSON 4 清酒是怎么诞生的?

78 让清酒走向世界 听听新一代酒藏经营者怎么说

interview..... 佐藤祐辅

82 让清酒走向世界 听听新的酿酒师怎么说

interview..... 寺田优

86 清酒画廊 1 东京农业大学“食与农”博物馆 / picture courtesy

111 地酒之美 日本在地出版人的推荐

114 清之酒 酒之器

118 清酒画廊 2 东京农业大学“食与农”博物馆 / picture courtesy

120 酒瓶、风土与设计

124 清酒课堂 LESSON 5 温酒的乐趣

126 清酒课堂 LESSON 6 主要的酒器种类有哪些?

128 清酒课堂 LESSON 7 酒桌上有何礼仪?

130 清酒课堂 LESSON 8 与酒相关的日语

132 清酒课堂 LESSON 9 读懂清酒瓶上的标签会让喝酒变得更有乐趣!

134 山本敬和他的清酒世界

interview..... 山本敬

138 清酒画廊 3 秋田县酒造协同组合 / picture courtesy

142 爱上! 酒糟

由清酒诞生的健康美食

加入酒糟后的八大美味食谱

148 了解清酒的情报馆

JSS Information Center

150 最幸福的一杯 & 这是我最爱的酒具!

154 参考文献

别册

89 日本酒场, 此刻不去更待何时! 东京篇 / 京都篇

165 日和手帖 你理想的家是什么样?

regulars

器

157 羽生野亚

木质托盘

吴东龙的酒店设计之旅

158 HOTEL EDIT

YOKOHAMA

发现海港旅馆的生活方式

施小伟 × 施依依

东京生活记事

166 第五回 年轻人!

自己动手, 制作自己
独有的东西

告诉我吧! 日语老师

168 时代风美容养颜

封面摄影 = 铃木心

封面制片 = 王琳 (amana inc.)

封面后期 = Ren Arai

造型 = 柚木一树

发型 & 化妆 = 藤尾明日香

特别鸣谢 = Kaikai Kiki & Bar Zingaro

Cover Photo = Suzuki Shin

Producer = Wang lin (amana inc.)

Retouch = Ren Arai

Stylist = Yunoki Kazuki

Hair & Make = Fujio Asuka

Special Thanks = Kaikai Kiki & Bar Zingaro

出版人 = 苏静

主编 = 茶乌龙

艺术指导 = 马仕睿 [typo_d]

内容监制 = 原口纯子

总编助理 = 张艺

编辑 = 沐卉 / 张田 / 张家欣 / 曹畅 / 杨萌萌 / 陆桂妍 / 白云

特约插画师 = 金井真纪 / 森井久寿生

特约摄影师 = 西郡友典 / 福森公博 / 栗林成城 & 英里 / 佐渡多真子

策划编辑 = 王菲菲 / 郝兰

责任编辑 = 郝兰

营销编辑 = 那珊珊

平面设计 = 黄莹 [typo_d]

it is JAPAN

Publisher = Johnny Su

Chief Editor = Lonny Wood

Art Director = Ma Shirui [typo_d]

Content Director = Junko Haraguchi

Assistant Of Chief Editor = Zhang Yi

Editor = Mu Hui / Zhang Tian /

Zhang Jiaxin / Cao Chang / Yang

Mengmeng / Lu Guiyan / Bai Yun

Contributing Illustrator = Kanai Maki

/ Morii Kusuo

Contributing Photographer = Nishi-

gori Tomonori / Fukumori Kumihiko

/ Kuribayashi Shigeki & Eri / Sado

Tamako

Acquisitions Editor = Wang Feifei /

Hao Lan

Responsible Editor = Hao Lan

Marketing Editor = Na Shanshan

Graphic Design = Huang Ying [typo_d]

特集

- 4 清酒的历史
IWC 清酒部门 10 年冠军酒
- 5 村上隆, 你为什么现在开始关注清酒?
interview..... 村上隆
- 19 品味清酒, 品味日本
从地方酒藏了解日本清酒
- 24 酒藏 守护日本全国造酒历史和文化的价值
- 40 走访酒藏的乐趣 是与当地人交流的快乐
- 50 清酒历史散步
- 52 清酒再发现 地方制酒迎来了春天
- 62 酒藏的另一番乐趣 不仅限于清酒!
- 64 全地域推进的酒藏巡礼
尽情体验“酒藏 tourism”和“品酒活动”
.....
- 66 清酒课堂 LESSON 1 杜氏
- 68 《一献的谱系》: 直击能登杜氏的造酒现场
interview..... 石井かほり
- 72 清酒课堂 LESSON 2 从纯米和清水中诞生的清酒
- 74 清酒课堂 LESSON 3 从微生物复杂的生物活动中诞生的清酒
- 76 清酒课堂 LESSON 4 清酒是怎么诞生的?
.....
- 78 让清酒走向世界 听听新一代酒藏经营者怎么说
interview..... 佐藤祐辅
- 82 让清酒走向世界 听听新的酿酒师怎么说
interview..... 寺田优
.....
- 86 清酒画廊 1 东京农业大学“食与农”博物馆 / picture courtesy
.....
- 111 地酒之美 日本在地出版人的推荐
- 114 清之酒 酒之器
.....

- 118 清酒画廊 2 东京农业大学“食与农”博物馆 / picture courtesy
.....
- 120 酒瓶、风土与设计
.....
- 124 清酒课堂 LESSON 5 温酒的乐趣
- 126 清酒课堂 LESSON 6 主要的酒器种类有哪些?
- 128 清酒课堂 LESSON 7 酒桌上有何礼仪?
- 130 清酒课堂 LESSON 8 与酒相关的日语
- 132 清酒课堂 LESSON 9 读懂清酒瓶上的标签会让喝酒变得更有乐趣!
.....
- 134 山本敬和他的清酒世界
interview..... 山本敬
.....
- 138 清酒画廊 3 秋田县酒造协同组合 / picture courtesy
.....
- 142 爱上! 酒糟
由清酒诞生的健康美食
加入酒糟后的八大美味食谱
- 148 了解清酒的情报馆
JSS Information Center
- 150 最幸福的一杯 & 这是我最爱的酒具!
.....
- 154 参考文献

别册

- 89 日本酒场, 此刻不去更待何时! 东京篇 / 京都篇
- 155 日和手帖 你理想的家是什么样?

regulars

器

- 157 羽生野亚
木质托盘
.....
吴东龙的酒店设计之旅
- 158 HOTEL EDIT
YOKOHAMA
发现海港旅馆的生活方式

施小伟 × 施依依
东京生活記事

- 166 第五回 年轻人:
自己动手, 制作自己
独有的东西

告诉我吧! 日语老师
168 时代风美容养颜

封面摄影 = 铃木心

封面制片 = 王琳 (amana inc.)

封面后期 = Ren Arai

造型 = 柚木一树

发型 & 化妆 = 藤尾明日香

特别鸣谢 = Kaikai Kiki & Bar Zingaro

Cover Photo = Suzuki Shin

Producer = Wang lin (amana inc.)

Retouch = Ren Arai

Stylist = Yunoki Kazuki

Hair & Make = Fujio Asuka

Special Thanks = Kaikai Kiki & Bar Zingaro

图书在版编目 (CIP) 数据

知日·日本酒之味 / 茶乌龙主编. — 北京 :
中信出版社, 2016.10
ISBN 978-7-5086-6710-2

I . ①知… II . ①茶… III . ①酒文化—介绍—日本
IV . ①TS971.22

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 221837 号

知日·日本酒之味

主 编：茶乌龙

策划推广：中信出版社 (China CITIC Press)

出版发行：中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲 4 号富盛大厦 2 座 邮编 100029)

(CITIC Publishing Group)

承 印 者：鸿博昊天科技有限公司

开 本：787mm×1092mm 1/16

印 张：10.75

版 次：2016 年 10 月第 1 版

广告经营许可证：京朝工商广字第 8087 号

书 号：ISBN 978-7-5086-6710-2

定 价：45.00 元

插 页：8

字 数：245 千字

印 次：2016 年 10 月第 1 次印刷

版权所有·侵权必究

凡购本社图书，如有缺页、倒页、脱页，由销售部门负责退换。

服务热线：400-600-8099

投稿邮箱：author@citicpub.com

特集● 日本酒之味

知日 38
it is JAPAN

① ⇨ 清酒の歩み

清酒の历程

原口纯子 / text

张田、张艺 / translate & edit

西宫观光协会、出云观光协会、奈良市观光协会、“食与农”博物馆、宫崎县观光课、月桂冠、International Wine Challenge / photo courtesy

② ⇨ IWC 清酒部門 10 年の チャンピオン・サケ

IWC 清酒部門 10 年冠军酒

陆桂妍 / edit

International Wine Challenge / photo courtesy

村上隆さん、なぜ今、 清酒に着目なのでしょう？

村上隆、
你为什么现在开始关注清酒？

原口纯子 / interview & text 西郡友典 / photo 沐卉、王媛媛 / translate

柚木一树 / stylist 藤尾明日香 / hair & make

Kaikai kiki & Bar Zingaro / special thanks

●村上隆——兼具名气与实力的世界级艺术家。今年春天，时隔 14 年在日本举办了大型的个展“村上隆：五百罗汉图”（森美术馆），同时还举办了一场“村上隆的超扁平主义收藏——萧白、鲁山人到基弗展”（横滨美术馆）。日本粉丝们终于可以直接接触这些作品。在此之后，曝出了村上隆于 2016 年夏天与酒藏合作进行清酒销售的新闻。因此，《知日》对村上隆的此次独家采访，不是关于艺术而是清酒，终于实现了。●这一天村上隆和东北地区秋田县的 5 家酒藏的组合“NEXT 5”齐聚东京，为发表他们合作的成果——清酒“Takashi Murakami × NEXT 5”拍摄宣传照。《知日》团队有幸得知此消息，快马加鞭赶赴摄影现场才采访到了村上隆的清酒论。那么，为什么村上隆现在开始关注清酒了呢？



“Takashi Murakami × NEXT 5” 清酒的五大特征

○生酛制造

在清酒酿造中，“酛”(moto)的制作过程非常重要。“酛”也叫“酒母”，是以米、水制造出的营养丰富的酒酛状态物，并且可以使酵母繁殖。而1910年以后，为了防止“酛”中其他菌种的产生，在制作过程中加入人工乳酸的“速酿法”变得非常普

遍。但是，这个酒使用的是速酿法普及以前的江户时期的制作“酛”的方法。使用速酿法两周就可以完成这个过程，而用江户时期的制造方法，为了让乳酸菌从原材料中自然生成，需要人每天看守并且进行温度调整，大约要花40天的时间。这种生酛(kimoto)的制造由秋田酿造的小林忠彦先生负责。在此之前一直采用速酿法的小林先生此次是第一次尝试生酛制造，由有经验的新政酒造的佐藤祐辅先生协助。

○下料水

清酒中80%的部分是水，可以说水的味道左右着酒的味道。这回的水是栗林酒造店的栗林直章先生提供的用于自家产品“春霞”的天然软水。

○酒米

把“山田锦”和秋田产的酒米“酒小町”两种米作45%的糯米来用。

○酵母

担任原材料发酵作用的酵母菌，使用的是“秋田酵母 No.12”。可以轻易地发挥出香蕉的香气、清爽的酸味和甜味。希望可以有更适合新的清酒品尝者的味道，为此一直朝着让初尝者也容易接受的口味方向努力。酿造过程中“生酛制造”的下一步“下料”由山本合名会社的山本友文先生负责。

○酒瓶

由村上隆设计。陶瓷酒瓶采用的是九州长崎县的波佐见烧。波佐见是江户时代陶瓷生产地之一，过去生产的名为“konpura(コンプラ)瓶”的陶瓷瓶被用来装酱油和酒并出口到海外。复烧这样的酒瓶是想让人们更好地了解历史。

a. 村上隆和 NEXT 5 合作的清酒。

5 000 瓶限量定制的村上隆原版设计酒瓶。

720ml, 3 500 日元(不含税)。

b. 村上隆原版设计的陶瓷酒瓶。

左(金色浮雕)有签名，限量 150 瓶，使

用纯金。170 000 日元(不含税)。

中(吴须)限量 150 瓶，35 000 日元(不含税)。

右(白色浮雕)限量 150 瓶，50 000 日元(不含税)。

c. 与村上隆合作的秋田县 5 家酒藏。

摄影地点：东京中

野站下车，步行 5 分钟，中野百老汇 2 层“Flower Café”。

第一排从左到右依次是小林忠彦先生、村上隆先生、佐藤祐辅先生，第二排从左到右依次是山本友文先生、栗林直章先生、渡边康卫先生。大家所着上衣被称

为“法被”(happi)，上面装饰有类似于围裙样式的“前褂”(maekake)。因为酿酒现场非常滑，所以有穿长靴的习惯。大家从头到脚都按酒藏的传统装扮。结束了宣传照的摄影后，《知日》团队给大家拍了合照。



a.



b.

NEXT 5

5 家酒藏所属于秋田县酿酒技术开发委员会。为了下一代的酿酒业，5 家酒藏在 2010 年结成 NEXT5，5 家酒藏轮流承担制造工程进行酿酒。成员有秋田酿造的小林忠彦、新政酒造的佐藤祐辅、福祿寿酒造的渡边康卫、山本合名会社的山本友文、栗林酒造店的栗林直章。

小林忠彦说：“酒藏酿酒属于企业机密，一般情况下是不可能向别的公司展示自己酿酒的现场。但是这个项目使酒藏之间相互学习，将智慧和技术带回去使自家的酿酒技术得以进步。”受到 NEXT 5 的影响，最近日本像这样的共同酿造在不断增加，形成了一股风潮。

『虽说都为清酒，但也不能一概而论。有大量生产的清酒，也有小批量清酒。我想先让大家弄清楚这一点。』



C.

恠々情々
恠々情々

恠々情々
恠々情々

恠々情々
恠々情々

恠々情々
恠々情々
NEXT FIVE
THE CREATIVE GROUP OF SAKE

恠々情々
恠々情々
NEXT FIVE
THE CREATIVE GROUP OF SAKE

恠々情々
恠々情々
NEXT FIVE
THE CREATIVE GROUP OF SAKE



村上隆

1962 年出生，毕业于东京艺术大学研究生院美术研究科博士后，不仅是世界级的艺术家，更在 2001 年创立了 Kaikai Kiki 有限公司。在日本、纽约分别拥有近 50 人的员工，是一家致力于年轻艺术家的培养、管理，画廊经营、艺术活动筹事务的艺术型综合公司。2010 年，在被称为“宅男圣地”的中野百老汇开了画廊、咖啡馆和酒吧等。

“日本的清酒业和艺术界是非常相像的， 那么我在清酒业上能做些什么呢？”



d. 摄于中野百老汇街的 Zingaro 办公室。2010 年，画廊 Hidari Zingaro 和咖啡 & 吧 Bar Zingaro 开业，这个办公场地

就是模仿酒场澡堂遍地的下町街道进行设计，2016 年 5 月完工，现在在这里只是进行一些普通的业务。

d.

在 20 岁到 36 岁这段时间里，村上是很爱喝清酒的，虽说在他的年轻时代，也就是 20 世纪 80 年代，日本清酒的整体销售都处于低谷期，但像新潟县的自产名酒“越乃寒梅”这样革新所酿的清酒还是备受欢迎，对于这样的酒，1.8L 瓶装的村上曾可以喝至过半而不倒。也因为那时候喝得有些过头，他在 36 岁时患上了痛风，不得不戒酒戒烟，从喝酒变成了喝咖啡。2013 年，村上还自己开了一家咖啡馆兼酒吧的

“Bar Zingaro”，每个月都会在此举办清酒会，以外国人为中心，由来自新西兰的清酒顾问 Rebekah Wilsonlye 女士用英语展示日本的清酒魅力，每次酒会都好评如潮。她认识了 NEXT 5 的经营者们，这也成为本次相互合作的契机。这次举行的 Takashi Murakami × NEXT 5，在 2014 年就开始着手准备，2015 年的时候村上亲自去了秋田的酒藏咨询，也喝到了久违的清酒。

在拜访 NEXT5 时，我还去了佐藤先生和小林先生的酒藏，听取了有关酿酒知识的讲座。之后我明白了他们是经过认真思考何为清酒，为什么清酒销量每况愈下才决定革新的。佐藤先生他们甚至将清酒的起源追溯至中国南部生产的绍兴酒。虽说如此，但明治时代之后，因政府的主导，清酒也成为寻常百姓家的常备酒类，因此酒藏为了提高生产量开始添加人工酒精，之后就很难脱离这种状态。但是，如果是现在的话，就可以利用计算机控制等高科技的力量，这应该是一个可以从现在的状况中脱离出去的好机会，这也正是他们现在正在推进的新的革

命的姿态。

在日本的美术界，直到 20 年前，还有公募展、日展、二科展等阻碍，大家要看着评论家、专家的脸色进行活动的时期相当长。我们在学生时代也有这样的问题，即使我自己很独立，想靠自己一个人的力量将我觉觉得好的作品介绍出去，还是非常困难的。如今，这也成为我创作的起点。同样，NEXT 5 跳出了各种各样的传统习俗，另辟蹊径，成立了自己的清酒酿造小组，相互分享发酵所需的酵母菌制法，相互学习酿酒之法，而并非是为了赚大钱，他们就是这样充满热情地制作着新产品。当我了解到在这与现代美术

极其相似的业界中充满着独立精神时，我不禁产生了深刻的共鸣。

虽说都为清酒，但也不能一概而论。有大量生产的清酒，也有小批量清酒，我想先让大家弄清楚这一点，也期待着几位酒藏人的革命。

他们所做的清酒，在喝完的次日不会有宿醉感，也不会引起痛风的状况。

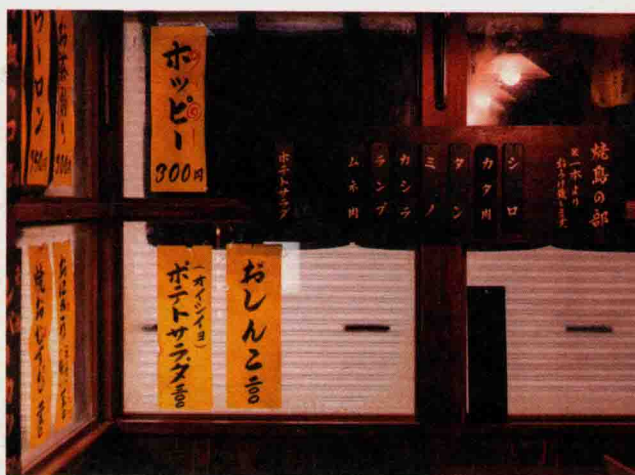
虽然现在我喝清酒较少，但就像了解红酒一样，一边了解米、水、酵母菌的种类，一边品酒，这成了一种新的品酒方式。

e.





f.



g.

“想要推广清酒。”

有美术馆这样一个产业，而我现在并没有融入日本的美术馆产业里，因为我不太被喜欢。

现代美术无论个人如何努力，人的独创性还是要受到国家、历史传承、地域的影响。而日本的现代美术却完全忽视这些，仅仅是追求所谓的无限自由。我觉得这是因为二战后在日本的情操教育中，是以“华德福理论”作为基础，而在其过度地发展后，像这种无限制的自由变成了最重要的。但是，对于现代美术来说，历史、文脉传承等才是重要的，日本的美术界对这一方面并没有足够重视。

和美术界一样，清酒业也有一些税金、销售等方面“必须这样做”的规矩。只有打破常规、彻底改变，才能创造出新的东西，

但是惯例就是惯例。我们的世界也是如此，人们坚守着惯例。我也没能打破它，好像是完全被孤立，孤零零地努力着，他们 NEXT 5 的处境与我相同，因而产生了强烈的共鸣。我认为日本的酒业在二战后并没有得到认可。其中三得利威士忌“饕”真正地得过奖，受到了中国人的热购，可大部分酒没有得到世界的关注。

原因之一，清酒不容易保存，不像红酒那样越陈价值越高，很难在世界范围内流通。

这次酒瓶的设计，并非为了提高清酒的价值，只是想，艺术界的人带上很有趣的红酒去做客，我为什么不可以设计同样有趣的清酒酒瓶呢？仅此而已。

在我跟 NEXT 5 等革命性的制作者接触后，让我感到非常有趣的是，大家努力地酿

e. 大红灯笼和绳制的门帘十分醒目，不管哪一个都是日本“饮酒之地”的代名词。

f. 再现普通居酒屋的内部构造。

g. 墙上贴着的是烤串的菜谱，“舌头”“头”等各种烤串的名字，以名字开头的片假名为序排列，最后成为“mu ra ka mi ta ka shi”，也就

是“村上隆”的片假名书写。

酒，是否可以赚钱没有特别关注。我对此感到非常意外，也许这就是日本二战后的心理状态的特征吧。我之前一直在问新政酒造的佐藤先生，“这个能不能赚钱？”

我总是想到是否盈利，或是事情会变成什么样。其实，这次的项目计算起来，成本很高，卖价却不太高，即使是大获成功也不算什么大事，利润并不高。

所以，我一直在想：利润如此之低，为什么还要酿酒呢？还是卖水吧。把原价 1 日元的东西以 150 日元的价格卖出去。

这次，我参与了 NEXT 5 2016 年的项目，但是我真正感兴趣的是，今后每年我都会参与制作，开拓包括海外的流通、销售等市场，让清酒能够得到进一步的推广。

——村上隆参与的清酒今后是否每年都会更新？听起来让人觉得很期待啊。

h.



村上隆的酒器收藏

在今年春天的横滨美术馆所举办的“村上隆的超扁平主义收藏——萧白、鲁山人到基弗展”上，村上隆收藏的质与量让世人大为震惊。村上因自己感兴趣而收藏的作品中还包含陶器，在位于东京郊外的巨大的工作室里也有大量的陶器收藏。这次因《知日》的清酒特集，我们有幸看到村上老师的部分藏品，并感受酒器的魅力。那么，村上所喜欢的酒器是……？

h. 村上推荐的3位陶艺作家的作品。左为小嶋亚创的“铁绘德利”，中间为尾形ATSUSHI（アツシ）的“德利”，右为村田森的“德利三岛”。

i. 在东京郊外的村上老师的巨大的制作工作室。这里也存有众多的陶器收藏品。

享受清酒器的“不完美”

我现在不怎么喝酒，只是因酒器的魅力而收藏。大多数的酒器收藏者都不太喜欢新的酒器，他们追求古董，喜爱有浸痕的酒器。他们有一种叫“养器”的享受方式。执着于清酒不断地浸入陶器中，显示出纹路。对于中国人或美国人来说，会觉得脏了，但是这是一种日本人所特有的享受。

其实，这份狂热连我自己也没办法产生共鸣，因为实在是太耗时间了。有人会说“这个我养了10年，但是还远远不够”。通过这种方式他们好像能够得到很大的满足感。

此外，在看过中国收藏家的陶瓷收藏后，我所感受到的是，在中国，被认为最重要的是造型匀称、技术高超等。与此相比，日本的美学意识很像禅画、禅学，兼容着“造型随意”“不完美”才是重要的。当然，在日本陶艺中追求高超技艺，朝着这个方向制作作品的人也是有的。

我推荐的3位作家，是在我们筹备的“Kaikai Kiki Gallery”和“Hidari Zingaro”也进行着个人展览的村田森先生、小嶋亚创先生和尾形ATSUSHI先生。他们在酒器领域都很专业，学识丰富，领域也很广阔。同时，这3位都并非是在技术方面造诣很深，而是能够非常强烈地表现出“不完美”这个二战后日本的文化象征。虽然有可能离中国的收藏者的品味较远，但是，对于想要品味日本的禅文化的人们来说，应该可以理解。

i.



粗略地讲，日本的文化很温和。比起看重四棱四角、有明确的概念，柔和、温软更加符合日本审美，酒器上也体现出了这一点。我今天就特意带来了这样的酒器，都是些不仅在视觉上，而且在使用时也很舒服的酒器。

日本的陶艺是在丰臣秀吉将朝鲜的陶工带到日本后才大为发展，尽管这是段不太好的历史。不过现代的韩国对待食器的态

度却比较简约，勺子是金属的，食器也是金属的，不太用容易裂的陶器。我虽对中国的情况不太了解，不过应该是优先选用比较结实的瓷器吧。在日本则是使用容易裂的陶器，即使坏了还会在修补后继续使用。这也体现了大家心理状态的不同吧。当然，并不是说哪一方就比较好。我觉得随着日本料理在世界的不断推广，日本的陶艺文化也会不断输出。

j.

