

中外陶瓷设计艺术丛书

英国陶瓷产品设计

于清华 / 著

YINGGUO TAOCI
CHANPIN
SHEJI



西南师范大学出版社
国家一级出版社 全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

英国陶瓷产品设计 / 于清华著. -- 重庆: 西南师范大学出版社, 2017.12

(中外陶瓷设计艺术丛书)

ISBN 978-7-5621-9063-9

I. ①英… II. ①于… III. ①陶瓷艺术-设计-英国
IV. ①J537

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2017)第 274493 号

中 外 陶 瓷 设 计 艺 术 丛 书

英国陶瓷产品设计

于清华 著

责任编辑: 王 煤 邓 慧

装帧设计: 梅木子

出版发行: 西南师范大学出版社

地址: 重庆市北碚区天生路 2 号

邮编: 400715

网址: www.xscbs.com

经 销: 新华书店

制 版: 重庆新金雅迪艺术印刷有限公司

印 刷: 重庆新金雅迪艺术印刷有限公司

开 本: 787mm×1092mm 1/16

印 张: 9.25

字 数: 250 千字

版 次: 2017 年 12 月第 1 版

印 次: 2017 年 12 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5621-9063-9



定 价: 58.00 元

总序：从匠人手艺到当代设计

景德镇是一方神奇的所在，这里的陶瓷技术，历经千年传承，非但没有消散，反而精粹沉淀，葳蕤生光。表面上，景德镇许多瓷器作坊已经破败不堪，中华人民共和国成立后的十大瓷厂风流云散。可是背后，处处都是卧虎藏龙，景德镇的工匠们就藏在这些破败所在的后面，他们随便在瓷器上画上几笔，就有清代大师的底蕴，把桩师傅们站在窑里一看，就知道这窑瓷器怎么才能达到最佳效果。

长期以来，景德镇的陶瓷手艺在民间代代流传，形成了其手工业中心城市中的地位。不管外面怎么风吹雨打，城市的内核始终没有变化，工匠们在景德镇的地位是至高无上的。举个简单的例子，很少有手艺精湛的师傅受雇于一个工厂主，他们流动于各家作坊之间，拿百家的钱，他们的地位，不比艺术家低下。

柳宗悦强调日本民间匠人的可贵，他们的技艺，他们的熟练度，他们和时代紧紧契合的审美，都决定了日本民间艺术在 20 世纪可以重新勃发出生命力。

这种可贵，在中国显得比在日本俏皮。中国的匠人们是流动的，不仅是职业属性，还有审美精神，他们并不凝固，随着时间到了现代，这个特征越来越明显，匠人们分工细致，审美各异，他们做仿古瓷器尚有可为，可要是单纯依靠他们将瓷器带进一个新的审美系统，很难。过去的景德镇依靠的是督陶官完成这一系统，但是到了 21 世纪，这个系统早已经废弃近 200 年了，唯一可以带领景德镇走向新时代的，是现代设计。

设计，这个概念过去在景德镇是并不存在的。景德镇的主体，无论是匠人们还是工艺美术大师们，与设计的关系都比较遥远。但是好在景德镇历来是个包容性强大

的城市,在过去,是工匠们从四面八方而来,宫廷画家们远在京城,也能参与瓷器的设计,现在的情形也是如此:各个大学学习设计的学生们毕业后来到这里,许多外地的成名艺术家也在这里当作第二故乡,还不算景德镇陶瓷大学历年培养的人才。这些新人与景德镇的老工匠系统构造了一个新的陶瓷世界,包括许多国外的陶瓷艺术家,也在景德镇一住多年。这些外来人才的进入,使得景德镇产生了巨变。在某种程度上,他们正在打开一扇与千百年前的景德镇发展不同的大门。

现代设计与传统的工匠精神最不同的一点是:除了熟练的手艺,还得有各种突破传统的奇思异想。这种奇思异想,来自多年的审美积累,也来自四处的寻访调查,还来自这些设计者们永不疲倦的内心世界,正是他们的好奇心和多年的修习,造就了设计思路,开始在整个陶瓷世界(不仅仅是景德镇)取得自己的地位。五位当下研究者所写作的《当代茶器设计》《北欧陶瓷产品设计》《陶瓷艺术与文人生活》《手工陶瓷器皿》《英国陶瓷产品设计》《日本食文化与陶瓷餐具》《日本香文化与陶瓷香炉》七本著作,正是这一新趋势的体现。

王恺 资深媒体人,活字文化新媒体总监

第一章 英国文化、工艺机构与设计活动 001

- 一 概述 001
- 二 饮·食文化 003
- 三 家、创意与生活 009
- 四 工艺机构与工艺活动 020

第二章 手工制作 031

- 一 承继传统 031
- 二 新锐群体 038
- 三 中坚力量 047
- 四 多元发展 058
- 五 点线情结 067
- 六 工业风格 076
- 七 源自历史 088
- 八 功能至上 094

第三章 百年品牌 099

- 一 皇家伍斯特陶瓷 099
- 二 韦奇伍德陶瓷 102
- 三 皇家道尔顿陶瓷 112
- 四 皇家皇冠德比陶瓷 123
- 五 皇家阿尔伯特陶瓷 127

第四章 陶瓷打印 133

- 一 三维打印 133
- 二 乔纳森的 3D 打印 133
- 三 乔纳森的 3D 打印作品 134

参考文献 140

第一章 英国文化、工艺机构与设计活动

一 概述

1. 独特的英国

英国位于欧洲大陆西部,全称是大不列颠及北爱尔兰联合王国(The United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland),简称联合王国(United Kingdom,图 1-1),通称英国。大不列颠群岛与欧洲大陆分离,英国作为岛国雄踞欧洲。岛国造就岛民,国土造就人民,在数千年民族的不断演变和进化过程中,这种地缘文化一直潜移默化地影响着英国人。作为岛国,英国的国土面积只有 24 万多平方千米,分别由大不列颠岛、爱尔兰岛东北部和附近若干小岛屿组成,通称的“英伦三岛”指的是大不列颠岛分成的英格兰、苏格兰和威尔士三部分。英国的国民从种族构成来说,约 80%为英格兰人,其余为苏格兰人、威尔士人和爱尔兰人。苏格兰人居住在大不列颠岛的北部;威尔士人占据西部的偏远山区;英格兰人则居住在余下的东部和南部地区;爱尔兰人占据爱尔兰岛东北部。大不列颠岛屿地形复杂,北部和西部多山地、丘陵;东南部则以平原为主;北爱尔兰大部分为高地,多湖泊。

不同的地域造就不同的民族性格,英伦三岛面积并不算大,但不同的地理条件,让居住在各个地区的英国人在饮食、传统、性格、服饰和语言方面都存在一定差异,多样性的地理环境和文化差异造就了英国文化的多样性。恪守传统是英国人的民族性之一,这一点在对陶瓷艺术和设计的态度上也有所体现。在 20 世纪 80 年代的英国,人们对于陶瓷设计艺术的看法还很保守,具有使用功能的陶瓷器物被视作工艺品,在英国人看来,工艺品难登大雅之堂。当代英国陶瓷设计艺术经历了近 30 年的发展,观念发生了很大改变。目前,英国全国各地分布着几百间陶瓷工作室,英格兰地区数量最多。英格兰是英国最为发达的地区,此地的陶瓷艺术和设计在英国也最为发达,伦敦也成为陶艺家和陶工最为集中的城市。英国数量众多的私人陶瓷工作室风格多样化,有采用传统工艺技法制作日用陶器的,也有进行前卫的三维打印设计探索的,不仅如此,英国还有多个具有上百年历史的陶瓷品牌也在运营。

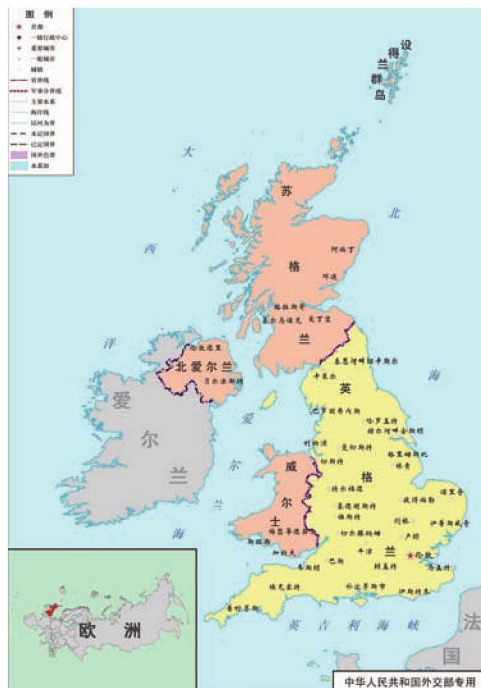


图 1-1 英国地图

英国还是一个矿藏丰富的国家,这里有生产陶瓷的良好条件,不似北欧国家本地出产的红黏土品质很差。英国的斯塔福德郡(Staffordshire)以出产优质黏土而驰名,常被视为斯托克(Stoke-on-Trent)的名誉郡。斯托克被誉为“英国瓷都”,是英国陶瓷生产的大本营,这里不仅有生产黏土的工厂,而且英国最知名的陶瓷品牌大都建立在此地。此外,康沃尔半岛(Cornwall Peninsula)出产白黏土,奔宁山脉东坡的白云石,兰开夏郡西南部的施尔德利丘陵附近蕴藏的上等石英矿,这些都是发展陶瓷工业的重要原料,有利的自然条件让英国的陶瓷生产后来居上。

2. 英国的陶瓷

英国当代的陶瓷产品风格多样化,陶瓷创作也呈现开放的格局,这种多样化与开放的格局也体现在分布于全英各地的工艺机构和独立陶瓷工作室中,其中,比较具有代表性的是创建于1948年的英国当代应用艺术机构(Contemporary Applied Arts, CAA),其是英国重要的工艺设计展览和销售机构,创建的目的是支持英国手工艺的发展。英国手工制作机构(Handmade In Britain)也是英国当代工艺机构之一,其通过不断举办展会、工作坊和活动来促进英国手工艺的交流和发展的。此外,开放式陶瓷工作室——泥土旋转(Turning Earth),为初次接触陶瓷的爱好者和非专业人士提供接受陶瓷教育和实践的场地,也为陶艺家和陶瓷产品设计师提供驻场的机会。不仅如此,已经成功举办三届的伦敦工艺周(London Craft Week),虽然是世界各大设计工艺展览中的新生事物,但通过举办伦敦工艺周,促进了英国手工艺的传承与创新,让人们了解到在伦敦这座城市中从事手工创作的群体的工作状态,工艺周期间开放的陶瓷工作室也让公众了解到陶瓷制作的过程,还为陶瓷从业者提供了展示的机会与平台。此外,英国每年也会举办各种形式的市集,其中以圣诞市集最具代表性。市集中用来出售的手工艺品和食

品大都来自英国本土,陶瓷产品也是历年市集中不可或缺的参展工艺品。

英国各地分布的独立陶瓷工作室有多种类别和风格。(1)延续传统:塞尔伯恩陶瓷厂(Selborne Pottery Factory)位于伦敦附近的小村庄中,创建于1985年,工厂采用传统工艺技法制作日用瓷器(图1-2),是创立时间较早的独立陶瓷工厂;(2)新锐群体:吉尔·沙多克(Jill Shaddock)的陶瓷产品比较具有代表性,她采用彩色泥料分层注浆的方法制作的日用器物风格独特(图1-3);(3)中坚力量:英国陶瓷设计界最具代表性的一部分群体,这些陶瓷产品设计师的作品风格鲜明,比如,乔·戴维斯(Jo Davies,图1-4)的设计具有统一的视觉风格,还有朱利安·斯泰尔(Julian Stair),他是英国陶瓷艺术设计界的领军人物,他先后在英国和德国的多间学校从事研究工作,他的陶瓷创作影响了一大批年轻人;(4)多元发展:凯特·海伍德(Kate Haywood,图1-5)的陶瓷创作具有诗意的美感,首饰和陶瓷设计的双重背景让她的创作具



图 1-2 塞尔伯恩陶瓷厂生产的奶壶



图 1-3 吉尔·沙多克

有时尚感;(5)点线情结:点线面的对比是陶瓷装饰中最常使用的方法,这些常用的方法在不同的设计师手中演绎成不一样的陶瓷装饰风格;(6)工业风格:有工业设计背景的设计师们设计的陶瓷产品体现了工业化的美学风格,陶瓷对于他们而言只是一种材料。

除了独立的陶瓷工作室和小工厂,英国至今仍然保留着多个具有上百历史的陶瓷品牌。英国的陶瓷产业发源于18世纪中期,是以民营陶瓷行业发展为开端的,这与欧洲其他国家举全国之力生产陶瓷的状况有很大不同。虽然英国的陶瓷品牌多以皇家命名,但这些品牌并不是英国皇室建立的,而是被英国皇室认可,并授予皇家头衔。皇家伍斯特(Royal Worcester)、韦奇伍德(Wedgwood)、皇家道尔顿(Royal Doulton)、皇家皇冠德比(Royal Crown Derby)、皇家阿尔伯特(Royal Albert)都是英国陶瓷品牌中的佼佼者,他们都与英国皇室保持着某种联系或商业上的往来。这些品牌的陶瓷发展史也是近现代英国社会、经济和文化发展的历史,陶瓷生产工艺和设计风格的发展和变化也是英国社会生活的缩影。

此外,英国也率先探索新兴的陶瓷打印技术,陶瓷泥料成为打印的材料,过去由手工或机器制作的陶瓷坯体,现在让位于打印机完成。在三维软件中构建的虚拟模型可以根据设计师的意图调整到满意的造型再进行打印,也可以在软件中为产品渲染不同的釉色,查看器物的效果来决定使用哪种釉料装饰陶瓷。

二 饮·食文化

英国独特的地缘环境和多民族融合的历史让英国人的性格与欧洲其他民族迥然不同。在饮食文化方面也是如此,英国在几百年间形成的下午茶文化颇具特色,这种茶文化在欧洲也别具一格,欧洲其他国家并未形成像英国这样的茶文化体系,欧洲人还是以饮咖啡为主的,唯独英国人例外。下午茶文化是英国各种饮茶风俗中最典型的一种茶文化形式。源自维多利亚时代的下午茶文化最初兴起于贵族阶层,而后逐渐成为整个英国社会的日常生活模式。下午茶文化的发展与兴盛也极大地促进了英国陶瓷茶具的生产,英国的陶瓷茶具也成为英国陶瓷文化和饮茶习俗的体现。英国的陶瓷厂在几百年前就开始大



图 1-4 乔·戴维斯



图 1-5 凯特·海伍德

批量生产茶具,以满足社会各阶层的饮茶需求。在研究英国陶瓷品牌历史的过程中也可以发现,茶具占据很重要的篇章,这一点与欧洲其他知名陶瓷品牌不同。

英国还深受乡村文化的影响,英国人追求乡野简单生活的乐趣,这在英国饮食文化中深有体现。对食材原汁原味的喜爱,让英国人很注重食材的来源与种植方法。简单又丰盛的乡村饮食风格,与传统的陶瓷器物搭配起来更能凸显本土饮食文化特色,因此,英国传统的陶瓷产品在英国具有更为广阔的市场。普通的英国家庭中都有一套传统的陶瓷餐具,这套餐具主要在重要的节日或者宴客的时候使用。在日常生活中,英国人会选择简约现代化的功能性餐具,这一方面符合时代的审美潮流,另一方面适合繁忙的都市生活节奏。这些餐具大都以炆器为主,炆器与瓷器相比更为坚硬,适合放在洗碗机、微波炉和烤箱中使用,符合当代英国人的饮食和生活习惯。

1. 下午茶文化

英国人的日常生活离不开饮茶,早晨一睁开眼睛,就会在床头享受一杯床前茶;早餐时会喝一杯早餐茶;工作时会饮工休茶;下午下班之前还有下午茶;晚餐前还会喝一杯茶;就寝前也少不了一杯离别茶。英国人如此周而复始地在饮茶中度过每一天。除了日常饮茶之外,英国人还热衷于举办茶宴、花园茶会和野餐茶会等名目繁多的与饮茶有关的活动。在这诸多的饮茶活动中,下午茶是英国最正统的茶文化形式,也最受英国人重视。正宗的英国下午茶是在下午4点开始,一般持续2个小时左右。下午4点被英国人称为“饮茶时间”,一首英国民谣唱道:“当时钟敲响四下时,世上的一切瞬间为茶而停。”由此可以看出下午茶在英国人生活中的重要作用。

与欧洲其他国家相比,英国人的咖啡消费量不高,茶才是英国的国饮,英国人喝咖啡也远不及喝茶仪式正式。英国茶叶消费量占饮料消费总量的70%,英国人现在每年人均消费茶叶2.5公斤,英国也成为世界上饮茶最多的国家之一,每年茶叶进口量达18万吨,常年居于世界第一,茶成为英国人生活的必需品。

茶叶是在17世纪中期之后传入英国的,“大约在1610年,荷兰商人开始将茶输入欧洲,从1637年起,荷兰人开始饮茶,有人对茶倍加赞扬。而后,荷兰东印度公司指示每艘商船从中国以及日本带运一些茶回国。”^①欧洲饮茶的风气也首先在荷兰普及,荷兰贵族阶层开始迷恋饮茶,继而传播到整个欧洲。茶叶最初传入英国之时进口量很少,到19世纪,英国人对茶叶的需求却达到了难以控制的地步,只能用鸦片来平衡白银的进出。

饮茶习俗是在17世纪下半叶开始在英国上流社会中流行的,1662年,葡萄牙公主凯瑟琳嫁给查理二世,她从葡萄牙带来了茶叶。葡萄牙从17世纪初就开始进口茶叶,凯瑟琳从小就把茶作为日常的饮品,她将这一习惯带到了英国,凯瑟琳的这一嗜好引领了英国的时尚,饮茶的风气在皇宫和贵族之间很快流行起来,之后进一步传播到皇宫之外。

英国下午茶文化源自19世纪的维多利亚时代,贝德福德郡公爵夫人是下午茶习俗的引领者。公爵夫人安娜女士很懂得享受生活,每天下午她都会让女仆为她准备点心和一壶红茶,她很享受悠闲的下午茶时光,于是经常约朋友一起喝茶,下午茶的风俗就这样在英国上流社会中迅速流行开来。下午茶也成为英国社会社交的手段,成为时尚的生活方式。当时,中国的红茶是英国人最喜爱的下午茶品种,他们还喜欢搭配中国的瓷器或银茶具,在铺陈着鲜花和蕾丝花边的茶桌上优雅地呼朋引伴,期间仆人会推着装满精致茶点的小推车为主人和宾客们服务。在维多利亚时代,男士要身穿燕尾服,女士要着长袍参加下午茶茶会,这一饮茶的历史已经持续了300多年。如今,白金汉宫每年举行的正式下午茶茶会,男士仍然要身着燕尾服,头戴高帽,手持雨伞;女士则要穿白天洋装,还要佩戴帽子。

^① 黄时鉴著,《东西交流史论稿》,上海:上海古籍出版社,212-215页。转引自,马晓俐博士论文:《茶的多维魅力——英国茶文化研究》,10页。

维多利亚时代下午茶的茶点使用的都是三层点心瓷盘,最上面一层放蛋糕、水果塔和其他几种小甜品;中间一层放甜咸结合的英式传统点心,比如培根卷和英式松饼;最下面一层放夹心的咸点心,比如三明治等味道比较重的食物。牛角面包和手工饼干也是下午茶中不可或缺的。吃的顺序则是由下而上、由咸入甜,先吃一点三明治、牛角面包等解饿的食物,之后品尝一下涂抹果酱或奶油的松饼,最后吃甜腻的水果塔和点心。期间搭配温热的红茶,让味蕾在咸甜适口的温度中复苏,充分享受食物和茶饮带来的满足感和幸福感。

余秋雨在《两方茶语》一文中对英国茶文化这样描述:从遥远的东方买来的饮品当作贵族社会的一种生活标志,而贵族的生活正是社会各界趋附的对象,因此中国茶在那里完全转变了角色,转变了身份……英国贵族请人喝茶,全由女主人一人掌管,是女主人显示身份、权力、财富及风雅的机会。^①中国的茶叶与茶文化在传入英国的时候,中国人饮茶的诗意被剥离了,剩下的只是茶叶。英国的茶叶与茶文化虽源自中国,却与中国的茶文化截然不同。茶叶传入的初期,饮茶成为英国上流社会炫耀奢侈生活以及身份和地位的象征。英国茶文化的真正影响来自葡萄牙与荷兰,在17世纪末和18世纪初,英国基本形成早期的本土家庭饮茶仪式,这是一种贵族化的家庭饮茶仪式,在招待客人的时候,使用酒精燃料煮水,煮水的大茶壶为专门泡茶用的,之后将沸水倒入中国制造的陶瓷小茶壶中,在宾客面前泡茶。英国人习惯在红茶和绿茶中加入少量的糖,这一习俗源自英国妇女习惯于在自制的汤药中加入糖改变口味的习惯(当时的茶叶被认为是具有医药属性的植物)。18世纪的英国人仍然承袭了这种贵族式的饮茶仪式,随着饮茶人数和社会阶层的不断增加,饮茶仪式愈加复杂和讲究。比如,茶匙的不同摆放方式也传递出不同的含义,如果你不想继续喝茶,可以将茶匙平放在杯子顶部或斜着放在茶杯里,这只是复杂仪式中的一个例子。到18世纪五六十年代,英国的贫穷家庭也开始喝茶,他们在举办茶会的时候,会把家中所有的茶具带来,拼凑在一起使用。那时从中国和日本进口的陶瓷茶具还是价格昂贵的奢侈品,没有普及到社会的中下阶层。到18世纪末,茶叶的价格大幅度下降,茶饮开始取代啤酒,成为英国下等阶层民众的日常饮品。

伴随饮茶风气在英国的兴起,英国的各大陶瓷品牌也开始生产茶具,韦奇伍德陶瓷厂较早注意到这一潮流,从18世纪开始制作茶具。除了中国和日本的茶具,韦奇伍德陶瓷厂的茶具也很快在英国贵族阶层中风靡起来。随着饮茶习俗的日渐平民化,茶具也成为大众商品在英国被大量烧制,以满足普通民众日常饮茶的需求。

2. 乡村饮食文化

英国文化深受乡村文化的影响,作为工业化起步最早的国家,虽然,当代的英国已经步入发达国家的行列,但是,那种融入英国人骨髓的、世代相传的乡村文化和手工艺精神却被延续下来。英国也是率先发展农业旅游的国家,英国保护完好的中世纪乡村的田园生活模式(图1-6),也吸引了世界各地的游客。

英国人喜欢享受简单生活的乐趣,喜欢享受乡野的趣味。在乡村的日常饮食中,英国人追求食材的原汁原味,虽然英国乡村的菜色简单,但营养又丰盛。乡村的英国人选用的食



图1-6 英国乡村

^① 余秋雨著,行者无疆,北京:华艺出版社,2005年第3版,262页。

材大部分来自于自家的菜园,有些英国人还很注重食材的来源、种植方法与生长过程。

在英国小城巴斯(Bath)有一家名为“萨姆厨房”(Sam's Kitchen)的餐厅,餐厅提供的食物具有淳朴的乡村饮食文化风格,这家餐厅是当地人聚会的首选之地。餐厅平时仅供应午餐,只在周五提供晚餐。餐厅的食物是老板亲自烹煮的家常菜,食材都是当季的新鲜蔬果,以及鱼类、肉类。餐厅的老板萨姆·怀尔德(Sam Wylde)拥有一间农场,这间农场经营已经超过 15 年,餐厅的蔬菜大部分来自萨姆自家的农场。萨姆还经营过养猪场,除了供给自家餐厅需要外,多余的肉也会运到附近的农夫市集去出售。

在食物烹制方面,萨姆不断尝试制作新的美食,新制作的食物会在店里以试吃单品的形式出现,萨姆希望自己的厨艺能够不断进步。萨姆厨房提供的食物不繁复,萨姆将新鲜的食材与四季搭配,创造了应时而烹的健康饮食观念,菜肴滋味丰富、健康天然。

萨姆厨房选用的餐具也主打质朴的乡村风,这些手工制作的粗瓷碗盘搭配应季的食物,呈现了英国乡村简单又注重营养搭配的饮食文化。春天的早晨可以来一碗萨姆自制的格兰诺拉麦片(图 1-7),享受美好的春日时光。格兰诺拉麦片是一种健康食品,起源于美国,在英国也很流行。格兰诺拉麦片采用燕麦片、坚果、水果干、蜂蜜等原料,经烘烤制成,多作为早餐或零食食用。萨姆在麦片上浇上酸奶和果酱,一份简单又健康的早餐能为一天的劳作提供足够的能量。

萨姆厨房手工制作的格兰诺拉麦片早餐是一份现代英国人的早餐,传统的英式早餐则与之完全不同,英式早餐的历史最早可以追溯至 13 世纪,兴起于贵族阶层而兴盛于维多利亚时代。13 世纪,居住在英国乡村的贵族阶层为了保护传统的乡村生活方式,继承盎格鲁-撒克逊的文化,展示他们热情好客的传统而开始了传统英式早餐的生活模式,早餐在那时被认为是一天当中最重要的膳食,而早餐时间也是重要的社会活动时间。英式早餐的食物阵容非常豪华,这是主人向客人展示庄园丰富物产的机会,各种产自庄园的肉

类、蔬菜,被技艺高超的厨师烹制成各种佳肴。维多利亚时代,绅士阶层的衰落伴随着新兴的富裕阶层和中产阶级的兴起,绅士阶层传统的盎格鲁-撒克逊早餐文化被新富阶层所向往,经过改版后形成了维多利亚时代的早餐文化。在 20 世纪 50 年代,英国的早餐传统达到高峰,大约有半数以上的英国人做英式早餐吃,今天,大概只有 1% 的英国人才会吃英式早餐。现代英国人接纳了来自美国的早餐模式:一份牛奶冲泡的麦片、一片烤面包搭配咖啡或者果汁。英国的早餐文化在现代英国社会中被作为饮食文化传统珍藏起来,来自贵族阶层的奢华生活模式,也被快节奏的都市生活所打断。



图 1-7 格兰诺拉麦片

除了制作现代风格的英式早餐之外,萨姆厨房提供的午餐非常丰盛(图 1-8):烤鸡、闷烤小牛肩肉佐金枪鱼酱汁、辣烤奶油南瓜奶酪沙拉……这些本土的菜肴营养、丰富、美味。萨姆厨房盛放菜肴的粗瓷餐具很适合英国的乡村饮食风格,食材的新鲜感和食物的丰富视觉效果被更好地呈现出来,这些食物不仅能带来胃的饱足,还能提供愉悦的美食体验。

小城巴斯的萨姆厨房展现的是风格淳朴的英国饮食文化。巴斯是英格兰西南地区的一座城市,位于伦敦以西,距离布里斯托尔(Bristol)比较近。在饮食文化方面,英格兰有许多美食源自巴斯,比如,英国的传统茶点莎莉伦点心最初就是在巴斯烤制的,莎莉伦茶点在当时非常受欢迎,不仅如此,巴斯的熏肉和酿酒在英国也广受大众喜爱。巴斯是一座具有历史感的古城,岁月的痕迹波澜不惊地刻画在小城的时光隧道里。在这里,英国乡村文化和饮食文化保持着英国的传统风格特色。

3. 下午茶的去处

贝德福德郡公爵夫人在 19 世纪所引领的下午茶风潮,时至今日成为广大英国民众的日常生活方式。“登比”(Denby)陶瓷推荐了分布于英国全境的十处最佳传统下午茶去处,在这里可以品尝到英国传统的下午茶茶饮和茶点,体会公爵夫人当年饮茶的感受与心境,还能满足味蕾对于美味的追求。

排在第一位的是约克市(York)的贝蒂斯(Bettys)餐厅。1936 年开业的贝蒂斯餐厅,是英国最知名的下午茶餐厅,餐厅一共有六间咖啡茶室,需要提前预订才能享受到最正宗的英国下午茶茶饮。这里不仅有下午茶,还有早餐、轻食和酒水。最经典的当属下午茶,餐桌上银托盘里整齐码放着各种茶点(图 1-9)、新鲜的茶汤和美丽的陶瓷茶具,在贝蒂斯餐厅开启味觉纯正的英国下午茶之旅吧!贝蒂斯餐厅的下午茶消费不高,与伦敦动辄几十欧的下午茶相比,这里可算物美价廉,因此,它也是最受欢迎的下午茶餐厅。

排名第二的是伦敦的克拉瑞芝酒店(Claridges),这是伦敦的一间五星级酒店,尽管伦敦豪华酒店林立,但是克拉瑞芝酒店是最著名的一间。酒店建成于 19 世纪,内部装饰属于典型的装饰艺术风格。克拉瑞芝酒店内不仅有豪华套房、米其林三星餐厅,还有伦敦排名第一的下午茶餐厅。客人往往需要提前三个月预定,才有机会在克拉瑞芝酒店



图 1-8 萨姆厨房的午餐



图 1-9 贝蒂斯餐厅的下午茶



图 1-10 克拉瑞芝酒店的下午茶餐厅



图 1-11 装饰艺术风格的茶具



图 1-12 英皇阁

装饰艺术风格的华丽门厅内品尝下午茶(图 1-10),感受 20 世纪黄金时代的华丽与辉煌。就连下午茶餐具也是典型的装饰艺术风格(图 1-11)。茶具上绿白竖条纹的贴花纸,口沿处装饰的白金边,都凸显了装饰艺术风格的华丽与简约,经典和怀旧的味道十足。

排名第三的是布莱顿市英皇阁(The Royal Pavilion)的下午茶,茶室位于英皇阁的顶楼。阳光明媚的下午,可以坐在茶室中一边品尝传统的英式奶油茶、三明治和糖果点心,一边俯视整个英皇阁花园。英皇阁建于 1787—1823 年间,是布莱顿的地标建筑(图 1-12)。建筑的外观属印度伊斯兰建筑风格,内部则具有中国情调。两百多年来,建筑师约翰·纳什(John Nash)设计的东方风格的英皇阁曾经引起广泛的争议,现在它成为布莱顿市身份的标识,也成为世界建筑学上非常具有标识性的建筑图像之一。位于顶楼的茶室具有东方风格,这里供应奶油茶和“高茶”(High Tea),茶具使用的是简约的蓝条纹金边的骨瓷茶具(图 1-13)。

此外,还有曼彻斯特市的瑞赛利(Rosylee),茶室位于曼彻斯特充满活力的北部中心地带,茶室的装饰风格是乔治王时代和爱德华时代装饰风格的混合体,这里有清爽的大吉岭红茶和洋甘菊茶。加的夫市的滑铁卢茶室(Waterloo Tea)有来自印度和中国台湾的茶,是加的夫首屈一指的茶馆。爱丁堡市的艾提科特(Eteaket)则是一间兼具实验性和创新性的茶叶公司,自 2005 年以来,它在世界各地的茶园采购最优质的茶叶,运回爱丁堡经过加工后为本地的茶店提供最优品质的茶叶。艾提科特公司除了销售茶叶,还提供传统的下午茶。不仅如此,英国各地分布着大大小小的、不同风格的茶室。既有百年历史的高档茶室,也有众多的平价的茶室,像茶壶(Teapots)这种小茶室在英国就随处可见(图 1-14)。这是一间位于奥尔尼小镇的传统茶室,也是一个家族企业,茶室除了提供茶饮,还有烤蛋糕、点心和午餐。

茶文化在英国流行了几百年,且盛行不衰。从分布在英国各地的茶室,可以了解到茶已经成为英国人日常生活的重要组成部分,茶室也是英国人休



图 1-13 骨瓷茶具



图 1-14 茶壶茶室

闲生活的重要场所,在工作之余,走进茶室饮一杯大吉岭红茶,再来一份茶点,时间就此停住,坐下来慢慢品味生活的美好,茶就在唇齿之间慢慢地浸润生香,再阴冷多雨的季节,手捧一杯热茶就可以化解心中的寒意。

三 家、创意与生活

1. 艺术之家

“家,一部用日常书写的历史。”这一描述形象地说明了家的日常生活属性。英国的创意人珍妮·杰克逊和克里斯蒂安·普勒斯顿(Janie Jackson&Christian Preston)夫妇认为:“家不仅仅只是日常起居的背景环境。当居住者真正与其产生连接时,他们便能塑造出家的情绪与感受。”^①英国创意人的家居生活与陈设更能反映出设计艺术与生活方式的关系。克里斯蒂安·普勒斯顿夫妇的家,是在翻阅 *Kinfolk* 杂志时发现的,这期杂志介绍了全球 35 个创意人的家,不同国家和职业的创意人的家居各具特色。克里斯蒂安·普勒斯顿夫妇居住在伦敦北部金斯顿区的建于 1860 年维多利亚时代的老房子里,这座建筑的外在结构与居住者的内心是紧密相连的,一间房屋的居住者,会在房屋中留下居住过的痕迹和生活的线索。

^① [美]内森·威廉姆斯主编,杨贝施、苏西译, *KINFOLK 家居:全球 35 个创意人的家*,北京:国际文化出版公司,2016 年,360 页。



图 1-15 布里奇特·坦南特手工制作的陶瓷器物



图 1-16 科茨沃尔德地区的乡村



图 1-17 科茨沃尔德典型的风景



图 1-18 科茨沃尔德石建造的房屋

克里斯蒂安·普勒斯顿夫妇的家风格质朴，色调以灰白色为主，他们在家居器物的选择上也偏爱单色色调的器物，尤其是白色、灰白色的陶瓷器物是克里斯蒂安·普勒斯顿夫妇所钟爱的颜色。布里奇特·坦南特(Bridget Tennent)手工拉坯和注浆制作的陶瓷器物(图 1-15)也被夫妻二人所珍视，“少即多”是布里奇特·坦南特的创作理念，遵循这一原则，她制作出具有张力感、松弛适度的日用器物。在日常家居摆设中，这些大小各异的圆柱状器物可以摆放成不同的排列状态。珍妮·杰克逊尤其喜爱布里奇特·坦南特陶瓷器物所具有的宁静、简朴和美好的感觉。

珍妮·杰克逊自小生活在英国西南部科茨沃尔德(Cotswolds)的一个小乡村，这座小乡村风景如画，有田园牧歌式的古老和宁静，在这里，除了时光在慢慢流转之外，万物都静默安然地存在着，一如它几百年前的模样。科茨沃尔德被称为英国最美的乡村，林语堂曾经说过，寻找世界大同的理想生活就是住在英国乡村。科茨沃尔德是一片区域，包括英格兰的六个郡，但不是正式的行政区，因此没有明确的边界。在科茨沃尔德区域汇聚着几十个风格各异的中世纪乡村(图 1-16)，这里有传统的市集和经典的英式园林，还有中世纪的古堡。

科茨沃尔德并不算典型的英国乡村，但此处山明水秀(图 1-17)，房屋建筑也具有当地特色，是采用“科茨沃尔德石”建造的(图 1-18)，这种石头被当地人称为蜂蜜石，有着类似蜂蜜的浅黄色色调，当深秋的阳光照射在科茨沃尔德石建造的房屋之时，柔和的暖黄色与连绵起伏的原野和秋林相互映衬，一派田园乡村的醉人美景。珍妮·杰克逊自小在这种如画的风景和如歌的生活中成长，即使长大后移居大都市伦敦生活，她仍在内心深处一直怀念着科茨沃尔德的宁静与美好。因此，在家居生活中那些能带来内心宁静平和之感的器物 and 装饰布景是珍妮·杰克逊最为偏爱的，她寻找自然又亲切的物品进行家居装饰，将童年生活的静谧美好作为伦敦家居生活装饰的灵感来源。

珍妮·杰克逊在装修伦敦的房子时，保持了房子原来的状况，她喜爱这种不经修饰的美感，

有身处英国乡村的感觉。珍妮·杰克逊与克里斯蒂安·普勒斯顿喜欢保留乡村生活的物品(图 1-19),那些使用多年的器物仍然被他们所使用和珍视,这些器物也在不断提醒他们承继传统、珍视当下。

2. 创意店铺

“诺姆生活”(Nom Living)是一间位于伦敦哥伦比亚路的创意品店铺(图 1-20),商店出售英国设计、东南亚制作的手制品。来自东南亚的手工艺人为公司创作了可持续的、具有功能性和现代风格的家居生活用品。产品主要为餐具、储物盒和小摆件,既有陶瓷餐具,也有漆器、木质餐具和椰子木储物罐等产品。诺姆生活出售的产品都是采用传统工艺制作的,它热衷于保护和传承传统手工艺,认为手工制品的独特个性是大工业生产的产品所不具备的,手工制品的魅力在于无法复制的差异化,它们能为使用者的生活增添不一样的美丽和韵致。

诺姆生活与东南亚工匠合作的原因也与公司创始人的背景有关,创始人比克·泰勒(Bich Tyler)出生于柬埔寨,父母都是越南人,17岁定居伦敦的她,现在是三个孩子的母亲。比克·泰勒喜爱旅行,每年都会外出旅行几次,在不断的旅行中,她注意到当地工匠们采用传统工艺制作的简单、美丽的物品,由于环境和交通等方面的原因,这些物品很少为外界所知。比克·泰勒也通过旅行与东南亚当地的工匠建立起长期的联系,她雇用东南亚的工匠们为诺姆生活制作高品质的手工制品,她也为当地工厂的发展和工人福利提供合理的资金援助。

现今,诺姆生活是一间家族企业,在比克·泰勒运营公司15年后,她的儿子蒂姆·泰勒(Tim Tyler)大学毕业后接管了公司,蒂姆·泰勒花了5年时间熟悉了公司的业务流程。艺术设计的专业背景让蒂姆·泰勒对产品设计有独特的认知,他开始以品牌的理念运营公司的业务,于是新的诺姆生活诞生了。

今天与诺姆生活合作的工匠、工作室以及诺姆生活出售的产品,与20年前保持着相似的格局:漆器产自越南南部,陶瓷则来自北部,椰子木产于中部地区,工匠和工作室也分布在越南南北各地。如今,诺姆生活独特的产品受到米其林星标主厨、室内设计师、造型师以及五星酒店的关注。



图 1-19 克里斯蒂安·普勒斯顿夫妇的日用物品^①



图 1-20 诺姆生活

^① 图片引自 <http://chuansong.me/n/749040742336>。