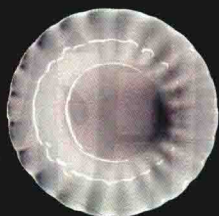
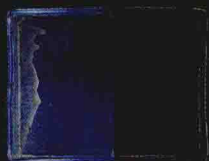


(II)
赤木明登
赤木智子
陈令娴 王淑仪 译
著



赤木家的 食器柜



AKAGI AKITO
AKAGI TOMOKO



新星出版社
NEW STAR PRESS

赤木家的 食器柜

AKAGI AKITO

AKAGI TOMOKO

(目)

赤木明登
赤木智子

陈令娴 王淑仪

译

著

新星出版社 NEW STAR PRESS

TONBO NO HON NOTO GOHAN DAYORI - UCHI NO SHOKKIDANA

By AKITO AKAGI and TOMOKO AKAGI

© 2013 AKITO AKAGI and TOMOKO AKAGI

Original Japanese edition published by SHINCHOSHA PUBLISHING CO.

Chinese (in simplified character only) translation rights arranged with

SHINCHOSHA PUBLISHING CO. through Bardor-Chinese Media Agency, Taipei.

图书在版编目 (CIP) 数据

赤木家的食器柜 / (日) 赤木明登, (日) 赤木智子著; 王淑仪, 陈令娴译. —北京: 新星出版社, 2016.5

ISBN 978-7-5133-2139-6

I. ①赤… II. ①赤… ②赤… ③王… ④陈… III. ①饮食-生活用具-日本 IV. ①TS972.23

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 079024 号

赤木家的食器柜

(日) 赤木明登 赤木智子 著 陈令娴 王淑仪 译

策划编辑: 东 洋

责任编辑: 汪 欣

责任印制: 李珊珊

装帧设计: @broussaille 私制

出版发行: 新星出版社

出 版 人: 谢 刚

社 址: 北京市西城区车公庄大街丙 3 号楼 100044

网 址: www.newstarpress.com

电 话: 010-88310888

传 真: 010-65270449

法律顾问: 北京市大成律师事务所

读者服务: 010-88310811 service@newstarpress.com

邮购地址: 北京市西城区车公庄大街丙 3 号楼 100044

印 刷: 北京尚唐印刷包装有限公司

开 本: 889mm × 635mm 1/32

印 张: 6.75

字 数: 55.5 千字

版 次: 2016 年 5 月第一版 2016 年 5 月第一次印刷

书 号: ISBN 978-7-5133-2139-6

定 价: 58.00 元

版权专有, 侵权必究; 如有质量问题, 请与印刷厂联系调换。

目录

食器柜与我_赤木智子 [1]

器物与我_赤木明登 [10]

谈谈这三十年间的器皿 1984—2013 [17]

井畑胜江 [18] / 吉川千香子 [20] / 小野哲平 [22] / 东日出夫 [24] / 角伟三郎 [26]

长谷川竹次郎 [28] / 黑田泰藏 [30] / 三谷龙二 [32] / 横山秀树 [34]

荒川尚也 [36] / 仁城义胜 [38] / 李英才 [40] / 横仓悟 [42] / 小代烧瑞穗窑 [44]

秋田小夜子 [46] / 克莉丝汀·佩洛轩 [48] / 安藤雅信 [50]

内田钢一 [52] / 荒木义隆 [54] / 大岭实清 [56] / 上泉秀人 [58] / 辻和美 [60]

冈晋吾 [62] / 隆太窑 [64] / 冈田直人 [66] / 艸田正树 [68]

新宫州三 [70] / 佃真吾 [72] / 壶田亚矢 [74] / 广川绘麻 [76]

赤木家的器皿 1984—2013 [79]

作者名索引 [95]

能登料理笔记 2011—2012 [97]

- 4月 海带芽涮涮锅 [98] / 温暖的春阳 [102]
- 5月 鱼之春 [106] / 兴奋难耐 [110]
- 6月 生活的味噌 [114] / 例如竹笋 [118]
- 7月 抓鰕虎鱼 [122] / 猴子锅 [126]
- 8月 鲍鱼的风土 [130] / 叶菜的潜力 [134]
- 9月 音乐、酒与其他 [138] / 愚蠢的人类与美味的茄子 [142]
- 10月 香菇何处来 [146] / 你和小笼包 [150]
- 11月 榻榻米上 [154] / 巨大的栗子树下 [158]
- 12月 告别的日子 [162] / 五十岁的烹饪课 [168]
- 1月 我的私酿酒 [172] / 新年的幸福 [176]
- 2月 海苔的深度 [180] / 来自白色的国度 [186]
- 3月 春天来临之前 [190] / 期待生命的来临 [194]

食器柜与我

赤木智子

多年前，我先生在谈某美术馆的企划展时，突然说了一句：“那这样吧，把我们家的食器柜整个搬去展好了。”这下可不得了了，我们全员出动把食器柜中收纳的所有器皿全都拿出来，用报纸包好，放进纸箱里打包好。男孩子们去借来卡车，将五层橱柜跟纸箱全搬上车，那过程喧闹得简直像一场小型搬家。待搬运作业终于完成了，我回头望着厨房，吓了一跳。刚开始，有种当初在为这个家装潢时的新鲜感，却也让我感到背脊一凉。

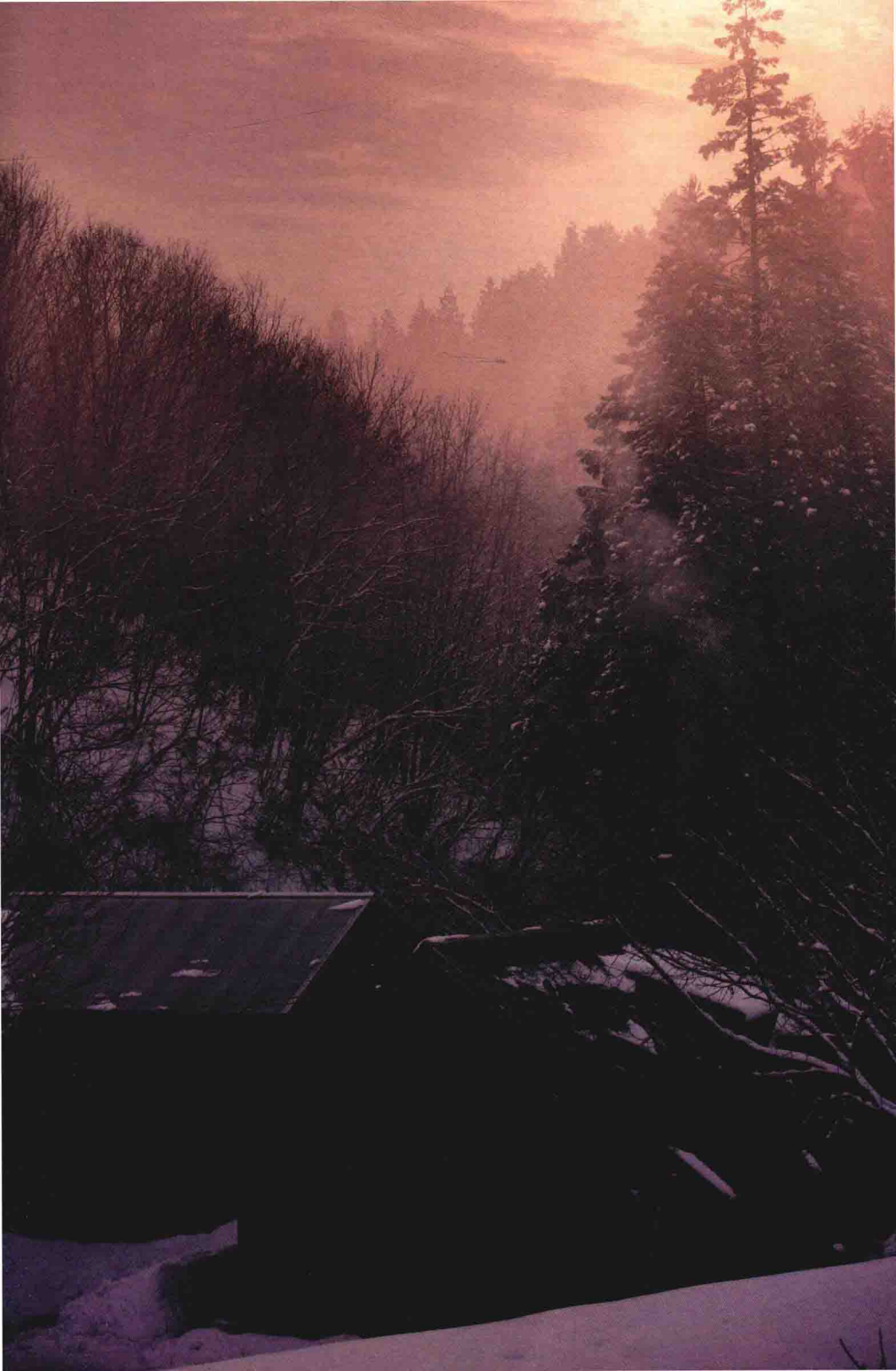
仔细想想，我几乎每一天都在这个厨房里忙进忙出。我们家的厨房规划是，流理台与瓦斯炉靠窗，背后则是大型食器柜，换句话说，我就是在这么细长狭小的空间里，时左时右地来回走动。我们夫妇都很爱吃，再加上喜欢呼朋引伴一起用餐，所以理所当然地，我每天都做大量的饭菜。

下厨前，我都会在脑中思考菜色组合，吃饭的人口越多，越是激励着我要大展身手。“今天的午餐要做十三人份。饭就煮紫米饭，炸鸡块要淋

葱汁，芋头或根茎类加油豆腐煮汤，腌白菜做成色拉，再来个酱菜或是人家分送的佃煮好了。很好！就这样！”我做不出什么华丽大餐，所以一直都是些家常便饭。决定菜色之后，就要一鼓作气地开始下厨了。向右一步打开瓦斯炉，往左两步回来削皮，这样左右来回地为大家料理餐点。高大的食器柜就在我背后，堂堂地对着我。哪个碗盘放在哪一层的什么地方，我闭着眼都可以找到。在思考菜色的同时，我的眼前就已经浮现食器盛装料理的样子了。所以，要用哪个器皿也从来不需要犹豫，像是个藏宝箱一样，所需的碗盘全都收在这些食器柜里。我与食器柜和料理之间的关系，竟是如此深刻联结，至今我却未曾注意过。

一个星期之后，我们去美术馆要运回被整个搬去展览的食器柜。在那里，我看到了一直以来都在我们家厨房里同样的柜子，收纳着所有的器皿，静静地伫立在那里。当我走近时，自己都吓了一跳。我好想拥抱它，接着下意识地脱口而出：“你们竟然跑来这里啦。”那心情，像是跟许久没见面的孩子说话。这绝不是夸张煽情，那是我自己也没想到会有感觉。少了食器柜站在身后，我打从心底感到寂寞。一定是这样。

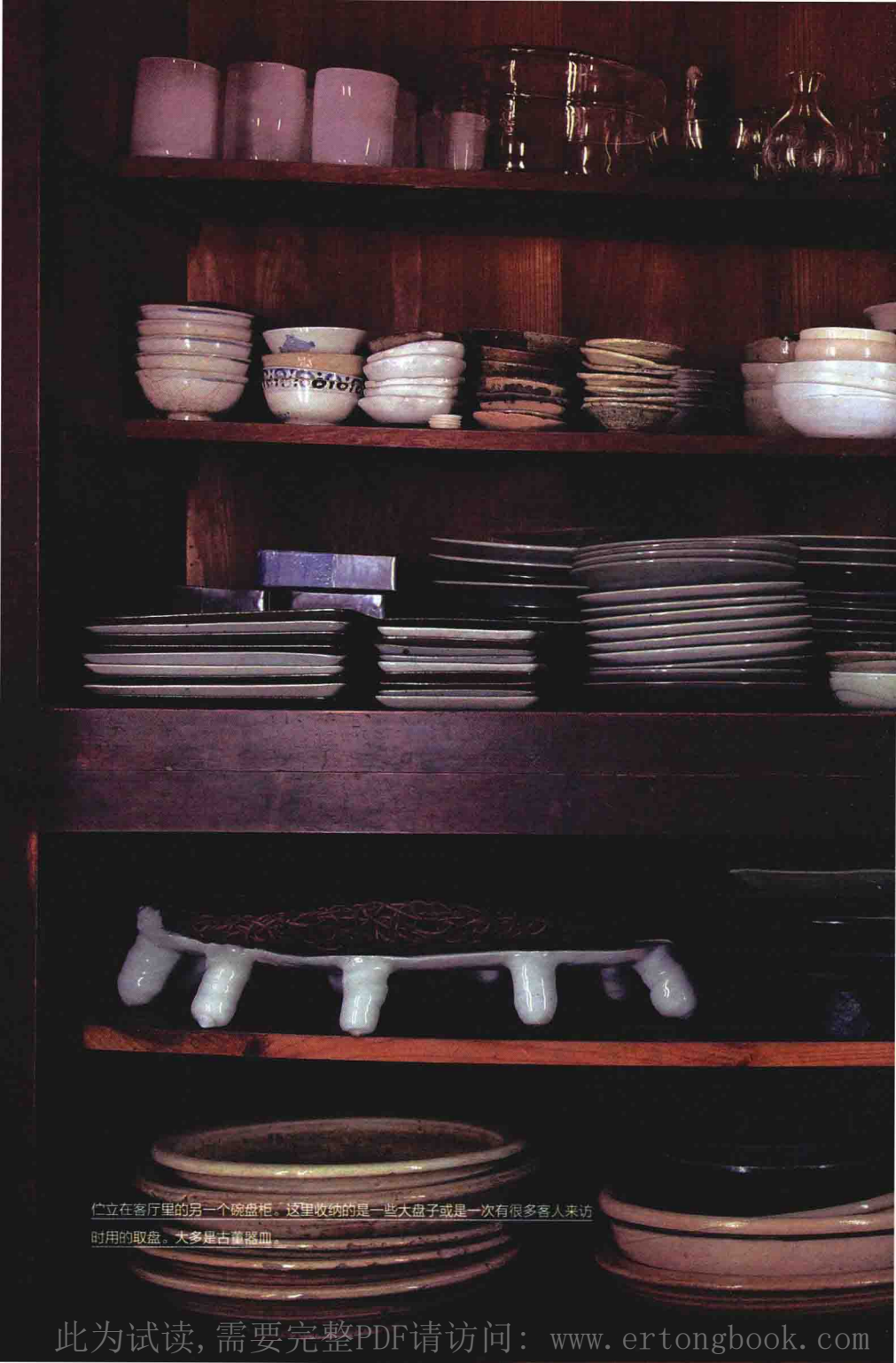
回到我家厨房里的食器柜，像是什么事都没发生过一样，一副理所当然地默默又伫立在那里。我既没抱它们，也没向它们搭话，如往常一样，努力地做饭。这次为了这本书，又将柜子中的所有器皿都拿出来拍照。但我不知道未经询问它们的意愿，就擅自拿出收纳物，食器柜是不是也跟那个时候一样感到害羞或是别扭呢？





厨房的食器柜。老旧的碗盘柜。从八名弟子聚餐到平日餐桌上用的器皿，全都收在这个柜中，它一直站在喜欢料理的洁子小姐身后：“像是个可靠的孩子般”。





伫立在客厅里的另一个碗盘柜。这里收纳的是一些大盘子或是一次有很多客人来访时用的取盘。大多是古董器皿。







右页 / 放西式餐盘的柜子。

左页 / 坐落在餐厅里的食器柜。收纳着各色食器。

器物与我

赤木明登

我生于 1962 年。自懂事以来，就记得我们家是在铺着榻榻米的客厅里摆上日式餐桌，母亲以托盘将碗盘端到客厅，所有人跪坐着，从木桶里盛饭、从锅里舀汤而食。所用的器皿感觉应该是很久以前就在这个家里，上有印花（印判¹）或染付²图样的老东西。这个空间有点暗，印象中日式餐桌上没什么摆饰，父亲动不动就生气，把整个餐桌都打翻，眼前的饭菜突然就飞舞于空中，散落一地，全都浪费掉了。对于孩子们而言，完全无法理解父亲这么做的理由，只会在心中残留着悲伤的回忆。

1 印判（压印法）指的是以印模将纹样压印于素坯上。因这种技法的出现，使得同样纹样的陶瓷器得以大量生产。

2 染付是指在白色素坯表面，以吴须（钴蓝色颜料）手工绘制的纹样。即中国的青花。

1970年，也就是大阪承办万国博览会的那年，我们家改建，日式餐桌也跟着被换掉了。铺设地砖的西式餐厅里摆上塑料合板木纹餐桌，我们变成坐在椅子上吃饭了。同时间，器皿也焕然一新，淡黄或淡绿色彩为主，甚至还有粉红色的，走的是摩登设计风。工业批量生产的濑户物饭碗加合成树脂的汤碗是基本配备。罩着粉嫩色彩灯罩的圆形日光灯明亮地照着餐桌。家中不论大小，都觉得这就是我们未来的生活了，但最重要的食物却看起来一点都不美味。当时整个日本应该也是这样发展的吧，时常可以在收垃圾的地方看到被丢弃的印花或染付旧碗，二手道具店门口的旧货总是堆积如山。我总觉得旧东西丢掉很可惜，怀着不舍的心去捡拾了些回来，到现在我们家的餐具柜里还找得到几件我从小学时代搜集的旧物。

1980年，我高中毕业后来到东京，租了间套房开始了一人生活。居住在三坪大小的空间里，有个小小的厨房。我跑去餐厨杂货店寻宝，买到一张二手的日式餐桌，而带去东京使用的餐具则是小学时捡回来的器皿。明明在八十年代，却过着六十年代的生活。还记得第一次邀女孩子来我的住处，她看到我的餐具竟然嫌“净是些蓝色的器皿，感觉好不舒服”，我大受打击，便赶紧上街找新的餐具，但是不论我怎么逛怎么挑，没有一件能勾起我想买的欲望，最后走进的是一间民艺品店。大学时代，我有时会买些“民艺窑产品”“民艺玻璃器具”，但这些器物又厚又重，总觉得不是那么好用。反而是“无印良品”更得我心，也是学生负担得起的价格，简单的造型放在餐桌上实在好看，但即便如此仍然不足以满足我。不知是不是我从小就对器皿有一种特别的喜好，总之这些器皿常在我身边。

1984年我大学毕业后开始工作，担任出版社的编辑，因为工作的关系，常需要参观一些店家或艺廊的展览。那个时候，正是陶艺界朝艺术化发展的全盛时代，以土为素材、精雕细琢的成品开始被称为“作品”。那恐怕是受到美国当代艺术的影响，自七十年代延续至此。这些参展作家，无不用尽所有高超技法，创作用来观赏或装饰的器物作品。不只是陶瓷器，在漆器、金工、玻璃等各种材质的领域里都有类似的状况。这些作品挟带着泡沫经济前的狂热，释放出强烈的能量，确实取悦了当时的我。然而回到家，面对的是再平凡不过的日常。手工艺品虽然是为了使用而生产的，却也远离传统，其对现代主义卑躬屈膝的轻浮感，让我不甚喜欢。日常使用的器物几乎都是工业批量生产，标榜产地特色手工制作的工艺品被淹没在工业产品之中，看起来显得特别土里土气。在当时，还没有可以丰富我等庶民生活、散发着时代洗练的光辉、以日常使用为目的而手工制作的日常之器。现在回头看，那样的日常之器一直要到八十年代中叶才慢慢出现。

此后三十年，我们陆续购买生活中必要的器皿，也一路使用至今。虽然只有三十年，但这之间，器皿的世界就像是海面上的波涛一样，潮起潮落，最后在岸边冲积出一片历史。站在一定的高度上俯瞰这段历史，是本书的主旨。自1984年起至2013年为止的三十年间，每一年取一名作家的一件作品作为代表，但选取的原则非常随意，个人喜好完全凌驾在工艺史的意义之上。有时年轻的作家会被摆在前方；或者，虽然是出道较早的作家，却被我放到很后面，有可能是因为我们遇上、开始使用该作家器物的时间较晚所致。所选的器物也并不一定是该作家的代表作，可能只是在我家因