

日本餐具的种类、产地介绍，使用和保养方法，富有和风雅韵的搭配

王靖宇
译



和食器

「日」浜裕子 著

王靖宇 译





版权所有 侵权必究

图书在版编目 (C I P) 数据

和食器 / (日) 浜裕子著; 王靖宇译. — 北京:
中国民族摄影艺术出版社, 2017.6
ISBN 978-7-5122-0989-3

I. ①和… II. ①浜… ②王… III. ①餐具—介绍—
日本 IV. ①TS972.23

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第081395号

TITLE: [Washokki no kihon]

BY: [YUKO HAMA]

Copyright © 2015 YUKO HAMA.

Original Japanese language edition published by Seibundo Shinkosha
Publishing Co., Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form
without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with Seibundo Shinkosha Publishing
CO., LTD., Tokyo through NIPPAN IPS Co., Ltd.

本书由日本株式会社诚文堂新光社授权北京书中缘图书有限公司
出品并由中国民族摄影艺术出版社在中国范围内独家出版本书中
文简体字版本。

著作权合同登记号: 01-2017-2116



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总 策 划: 陈 庆

策 划: 邵嘉瑜

设计制作: 柯秀翠

书 名: 和食器

作 者: [日] 浜 裕 子

译 者: 王靖宇

责 编: 张 宇 陈 溪

出 版: 中国民族摄影艺术出版社

地 址: 北京东城区和平里北街14号 (100013)

发 行: 010-64906396 64211754 84250639

印 刷: 北京美图印务有限公司

开 本: 1/16 210mm × 260mm

印 张: 8

字 数: 100千字

版 次: 2017年7月第1版第1次印刷

ISBN 978-7-5122-0989-3

定 价: 68.00元

和食器

目录

前言 — 6

何谓『和食器』 — 8

【第一章】

陶器・瓷器 — 10

饭碗（陶器） — 12

饭碗（瓷器） — 14

茶杯茶碗 — 16

中盘 — 18

小碟・小豆碟 — 22

小钵・珍味钵 — 26

有盖瓷器・茶碗蒸容器 — 30

方盘 — 32

向付 — 34

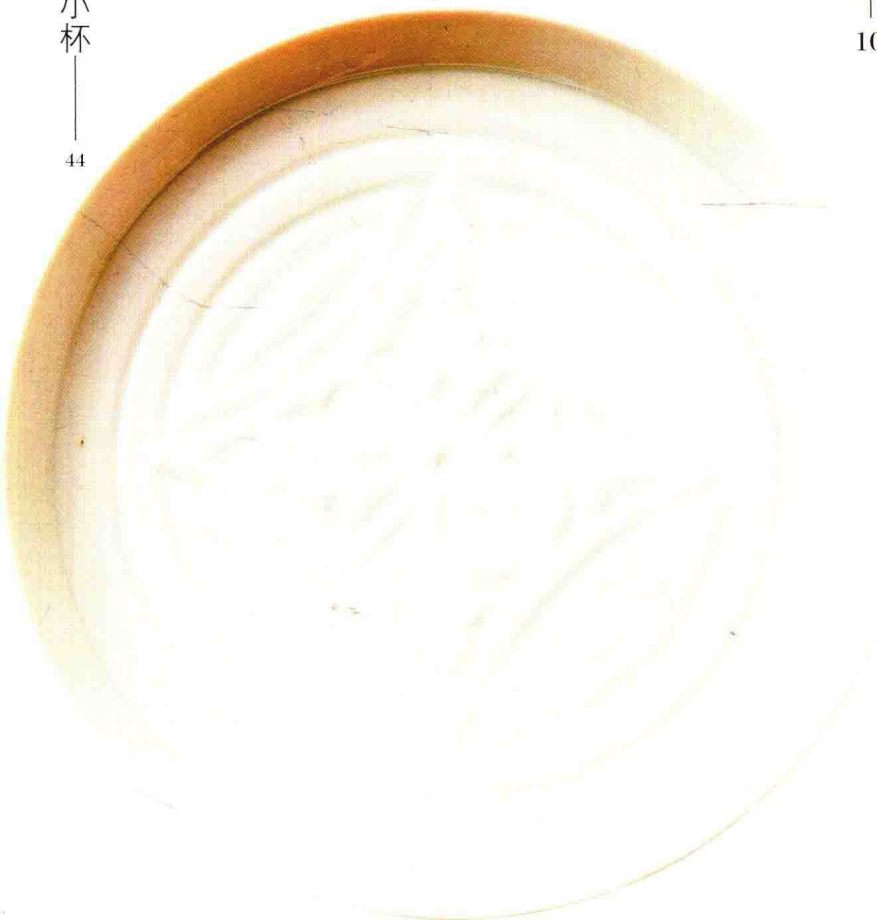
荞麦猪口杯 — 36

土锅 — 38

大盘 — 40

大钵 — 42

德利・铍子・深底大杯・猪口小杯 — 44





急須・土瓶——46
其他的接待器皿——48

专栏 和食器衍生的赏玩法1
浜裕子式 玩味和选择日本料理店的方法——50

【第二章】

漆器・玻璃器皿・其他——52

碗（漆器）——54

酒器及其他器皿（漆器）——56

膳・托盘（漆器）——58

重箱・切溜（漆器）——60

玻璃器皿——62

锡・竹・杉制器皿——66

复合素材器皿——68

筷子——70

筷架——72

桌布——74

长桌巾・桌旗——76

餐巾——77

手巾——78

纸饰——79





【第三章】

和食器的餐桌

布置

80

搭配 1 将时尚的和食器用于日常生活 82

搭配 2 用三菜一汤款待意外的访客 84

搭配 3 轻松享受九谷烧的变绘系列器皿 86

搭配 4 用玻璃器皿打造夏日的清凉餐桌 88

搭配 5 深秋时节，与工作伙伴小酌一杯 90

搭配 6 在『盛大』的日子里营造出高格调的桌面 92

和食器的基本配置顺序 96

和食器组合的失败案例 97

专栏 和食器衍生的赏玩法 2

拜访九谷烧作家、窑户

五十吉深香陶窑 98



和食器的 基础知识

100

和食器各部分的名称——102

和食器的大小——103

和食器的历史——104

首先应该备齐的和食器物件——106

各式各样的和风纹样——108

根据季节选择器皿——110

器皿的格调『真・行・草』是什么？——112

和食礼仪——114

和食器的护理方法——116

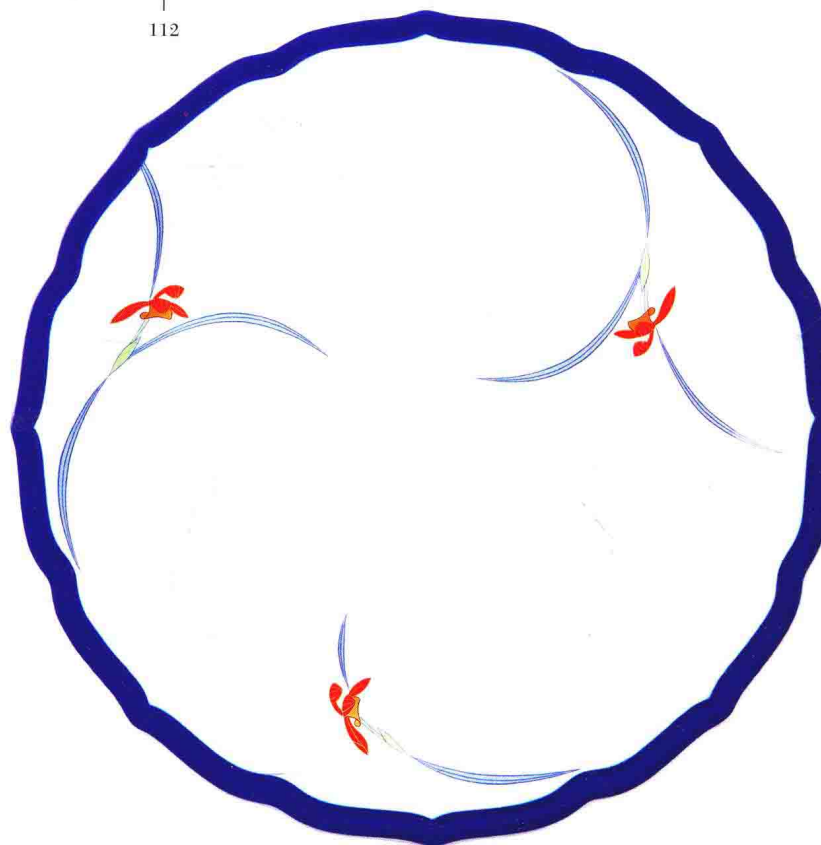
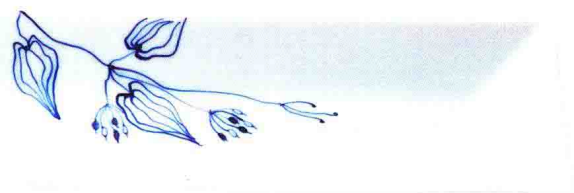
和食器的摆盘——118

和食器的材料及制造方法——120

陶瓷器的制作技法与产地——122

个人推荐的和食器商店——124

专有名词索引——126



和食器

「日」浜裕子 著

王靖宇 译



和食器

目录

前言 — 6

何谓『和食器』 — 8

【第一章】

陶器・瓷器 — 10

饭碗（陶器） — 12

饭碗（瓷器） — 14

茶杯茶碗 — 16

中盘 — 18

小碟・小豆碟 — 22

小钵・珍味钵 — 26

有盖瓷器・茶碗蒸容器 — 30

方盘 — 32

向付 — 34

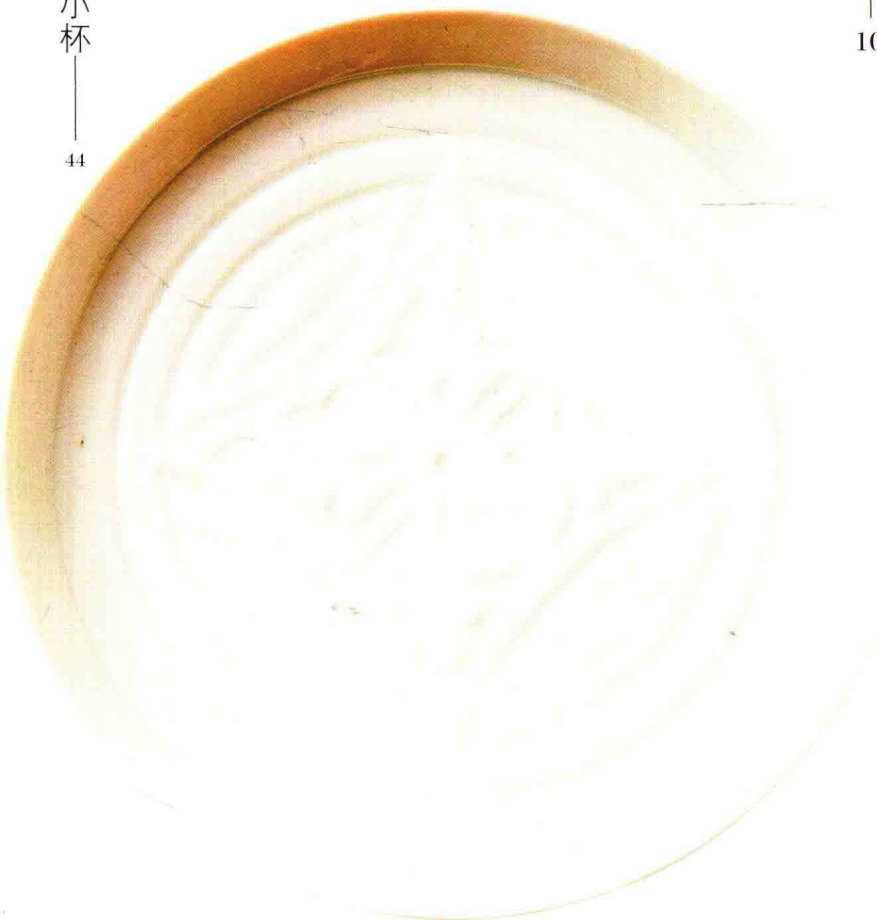
荞麦猪口杯 — 36

土锅 — 38

大盘 — 40

大钵 — 42

德利・铍子・深底大杯・猪口小杯 — 44





急須・土瓶——46

专栏 和食器衍生的赏玩法1

浜裕子式 玩味和选择日本料理店的方法——50

【第二章】

漆器・玻璃器皿・

其他——52

碗（漆器）——54

酒器及其他器皿（漆器）——56

膳・托盘（漆器）——58

重箱・切溜（漆器）——60

玻璃器皿——62

锡・竹・杉制器皿——66

复合素材器皿——68

筷子——70

筷架——72

桌布——74

长桌巾・桌旗——76

餐巾——77

手巾——78

纸饰——79





【第三章】

和食器的餐桌

布置

80

搭配 1 将时尚的和食器用于日常生活 82

搭配 2 用三菜一汤款待意外的访客 84

搭配 3 轻松享受九谷烧的变绘系列器皿 86

搭配 4 用玻璃器皿打造夏日的清凉餐桌 88

搭配 5 深秋时节，与工作伙伴小酌一杯 90

搭配 6 在『盛大』的日子里营造出高格调的桌面 92

和食器的基本配置顺序 96

和食器组合的失败案例 97

专栏 和食器衍生的赏玩法 2

拜访九谷烧作家、窑户

五十吉深香陶窑 98



和食器的 基础知识

100

和食器各部分的名称——102

和食器的大小——103

和食器的历史——104

首先应该备齐的和食器物件——106

各式各样的和风纹样——108

根据季节选择器皿——110

器皿的格调『真・行・草』是什么？——112

和食礼仪——114

和食器的护理方法——116

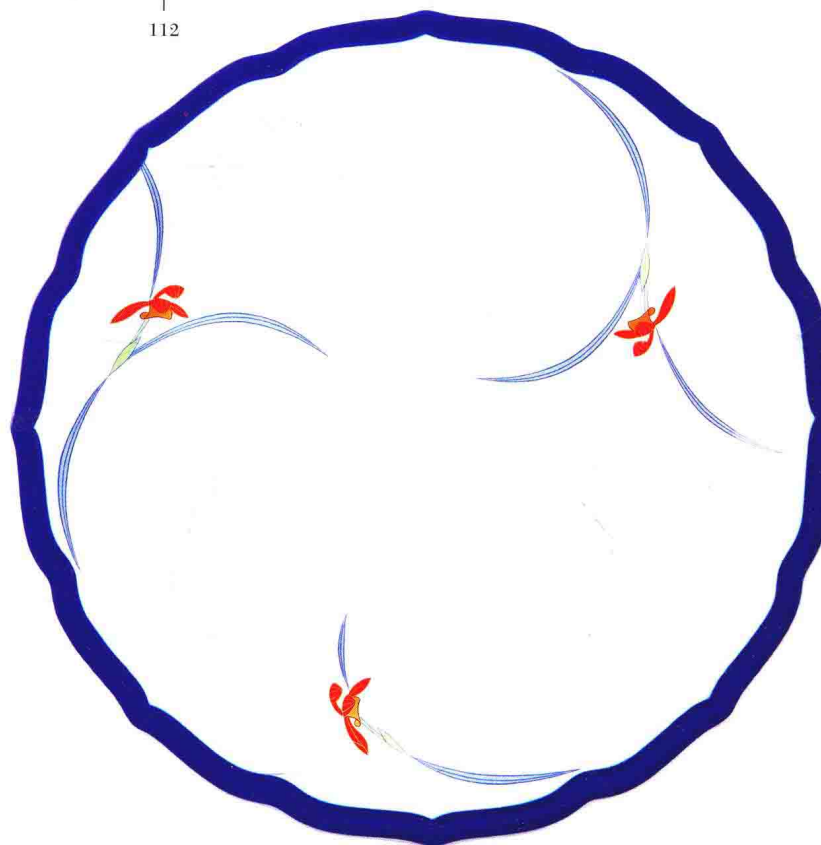
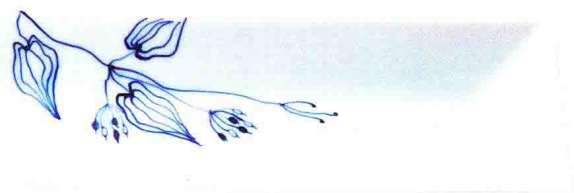
和食器的摆盘——118

和食器的材料及制造方法——120

陶瓷器的制作技法与产地——122

个人推荐的和食器商店——124

专有名词索引——126



前言

当我开始负责以『和食器』为题的这份策划时，我再一次问自己：和食器对我来说到底是什么？那就是当我用自己喜欢的餐具用餐时，就情不自禁地产生幸福的感觉。在我作为桌面布置顾问工作时，我学到了和食器有『作为生活器具的器皿』、『招待客人的器皿』、『美丽的吸引人的器皿』等作用，但我还是喜欢生活中比较实用的器皿。

写本书的初衷就是『希望能系统地介绍这些实用的和食器』。

没有哪个民族比日本人更喜欢器皿了。与西式餐具相比，和食器更具有多样性。并且，在日本有这样的一种生活文化，人们会像换衣服那样在不同的季节使用不同的餐具。这样的日本真可谓是器皿大国。

但也正因为如此，人们产生了很多疑问。比如，不知道各种种类的餐具该如何组合搭配；在西式生活方式与西餐在日本已扎根的背景下，和食器该如何与西式餐具搭配使用；如何实现美观的赋有和式风韵的桌面布置。

本书集基本餐具的介绍及其使用方法、摆放方法、布置实例为一体。

除此之外，还包含了茶怀石以及茶会的规则、和食器的历史与格调、蕴含在纹理间的意味和思想等内容，和食器的世界很大，有道不完的知识。但我们可以从在日常生活中与自己喜欢的器皿的相遇开始，使用并享受它，直到全身心投入其中。

正如北大路鲁山人所说：『器皿就是料理的衣装。』即使是同样的菜品，放到不同的器皿中，其外观、带给人的感觉，甚至味道都会发生不可思议的变化。让我们从漂亮地摆放搭配器皿开始，从餐桌开始享受丰富多彩的生活吧。

浜裕子





何谓『和食器』

我们在日常生活中使用的和食器，因为熟悉所以习以为常。

但当我们知道其来历和特征之后，和它们相伴的每一天就会变得更加有趣。



从绳文土器开始的和食器历史

日

本料理源自向神献上贡品、与神一起庆祝和享用的神人共食的行为。

和食器的历史源自绳文土器，在经历了漫长的历史后发展成为现在的形态。

如今是一个生活丰富多彩的时代，随着我们生活方式的变化，西餐、西式器皿也渐渐融入了现今的日常餐桌。

在日本独特的饮食文化中发展

日

本是器皿大国，拥有各种各样数不尽的器皿，还有独特的『用眼睛享受美食』、『一手用筷子，一手持碗碟』、『享受随季节配合餐具的乐趣』的饮食文化。

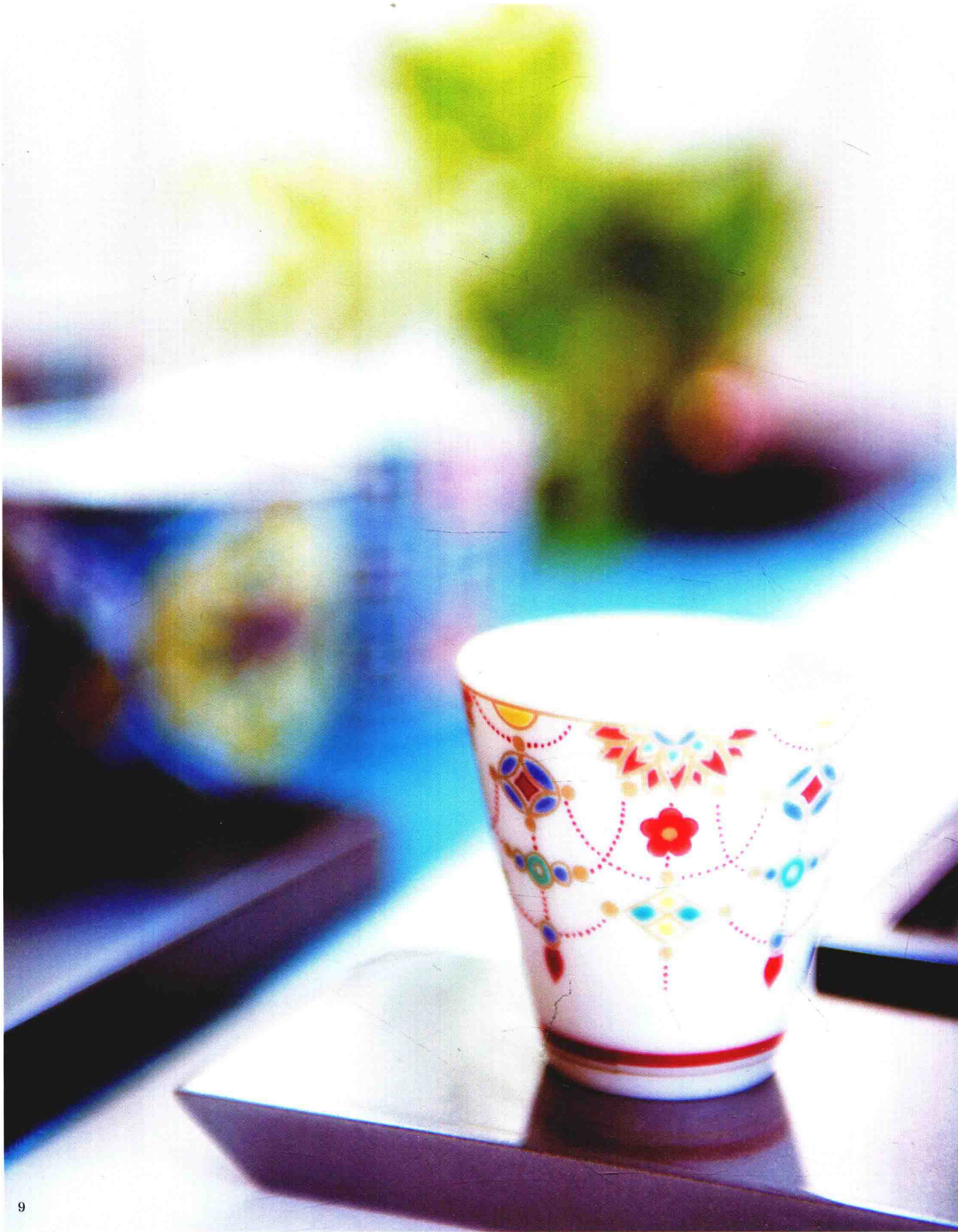
因此在制作餐具时会重视器皿的触感、质感、口感。

了解日本特色，享受选择器皿的乐趣

正

因为有丰富多样的器皿，在对它们进行组合搭配、格调搭配、布置搭配时，如果具备相关的形状、材质、纹样等方面的基础知识，就可以在享受日本料理及日式招待时变得更加有趣。

随着时代的改变，好器皿的定义、定级和流行也在发生变化。然而，依然有很多器皿以及蕴含在这些器皿中的日本四季观、自然观、花鸟风月等在不断流淌的时间长河中被继承了下来。对这些越了解，选择器皿时也就越有趣。



第一章

陶器・次瓦器

日本料理中最基本的器皿就是陶瓷器。陶瓷器是『烧制器物』的统称，根据其材料和烧制温度又可细分为土器、炆器、陶器、瓷器。

本书从最基础而普遍的陶器和瓷器开始，介绍日式餐桌搭配中必不可少的基本器皿。

