

台所道具を一生もの
にする手入れ術

养器

致用一生的

日本厨具护养术

「日」野明子·著

吴迪·译



台所道具を一生もの
にする手入れ術

养器

致用一生的

日本厨具护养术

〔日〕日野明子·著

吴迪·译

CS



湖南美术出版社

图书在版编目(CIP)数据

养器 / (日) 日野明子著; 吴迪译. -- 长沙: 湖南美术出版社, 2017.12
ISBN 978-7-5356-8144-7

I. ①养… II. ①日… ②吴… III. ①炊具—保养IV.
① TS972.21

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 206757 号

DAIDOKORO DOUGU WO ISSHOUNMONO NI SURU TEIREJUTSU

Copyright © Akiko Hino 2014

All rights reserved.

Originally published in Japan by Seibundo Shinkosha Publishing Co., Ltd.

Chinese (in simplified character only) translation rights arranged with Seibundo Shinkosha Publishing Co., Ltd., Japan.

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

著作权合同登记号: 18-2016-130

原版编辑 [日] 土田由佳

原版设计 [日] 高桥克治

摄影 [日] 有贺杰 [日] 金子睦

摄影协助 ヒトト 东京都武藏野市吉祥寺南町 1-6-7 3F

<http://www.organic-base.com/cafe/>

carta 岩手县盛冈市内丸 16-16

<http://carta.blog.shinobi.jp/>

养器

YANGQI

[日] 日野明子 著 吴迪 译

出版人 李小山

出品人 陈昱

责任编辑 张抱朴

特约编辑 赵恭宏

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)

责任印制 王磊

出版发行 湖南美术出版社

(长沙市东二环一段 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: 880mm × 1230mm 1/32

印张: 5

字数: 43 千字

版次: 2017 年 12 月第 1 版

印次: 2017 年 12 月第 1 次印刷

书号: ISBN978-7-5356-8144-7

定价: 56.00 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

器物的护养

从前都是可以从母亲或祖母那里学到的平常事情，最近却已呈失传之势。

虽然我也未曾从母亲那里习得，但幸运的是，我结识了优秀的“手艺人”老师。

一旦了解了使用方法，使用本身就变得快乐许多。

体会用旧的感觉，并接纳它。

为了证实手艺人老师传授的技巧和方法，我进行了相关的查阅，然后惊异地发现很多知识点都以“化学”为基础。

“了解素材。”

这大概是合理使用厨房器物的最关键所在。

你也许认为，“护养”就是“完美地保持其原状”。

但是，我却经常听到手艺人老师这样讲：“如果恢复到崭新的状态，那么经年累月沉淀后的用旧之感便会顿然全无。”

使用后产生的质感。

称手好用并使人乐享其中，才是厨具的至高境界。

护养出犹胜崭新的器物。

在这一点上，本书如果能对你有所帮助，将是我莫大的荣幸。

日野明子

目录

原木器物	川端健夫的裸木器物	02
	拜访裸木器物手艺人	06
	木屋的砧板	10
	柴田庆信商店的曲木餐盒	14
	照宝的中式蒸笼	18
	愉快社中宙组的木桶工艺米饭桶	22
	滴生舍的漆器	26
	拜访漆器手艺人	30
	喜八工坊的拭漆器皿	34
	田代淳的金缮修复教室	36
陶土器物	井山三希子的粉引、亚光白陶器物	42
	拜访粉引、亚光白陶器物手艺人	46
	安藤雅信的银彩器物	50
	山本忠正的砂锅	52
	拜访砂锅手艺人	58
	一阳窑的备前烧	62
	惠藤文的器物使用及护养	64
金属器物	成田理俊的锻铁平底锅	70
	拜访锻铁平底锅手艺人	74
	及源铸造的南部铁器	78
	拜访南部铁器手艺人	84
	山田工业所的中式炒锅	88
	生活春秋的铝锅	92
	和田助制作所的不锈钢锅	96

水野正美的铜锅	98
拜访铜锅手艺人	102
铃木康人的钢制厨刀	106
拜访钢制厨刀手艺人	111
TAjiKA 的不锈钢厨房剪刀	114
Lucky wood 的银制餐具	118

各种 生活用具

久保一幸的竹篮	124
拜访竹篮手艺人	128
木村硝子店的玻璃杯	132
fog 的亚麻厨巾	136
田中圣子的器物使用及护养	138

附录

器物制作者联系方式	142
经营店铺名单	143

小专栏

清洗工具	13
曲木餐盒、木桶和木樽	17
中式蒸笼与日式蒸笼	21
聚氨酯涂层	39
关于铝的二三事	95
金属器具的变化	121

原木器物

日本国土的100%被森林覆盖，堪称森林之国。

厨具也多以木材制作。

裸木餐具自然一望便知，而那些曲木工艺的便当盒以及米饭盆、砧板、漆器等器物，它们的素坯亦皆为木质。

木制的器具，并非渐渐「污旧」，而是慢慢「成长」。
被饭菜染上的斑点、取用时手上油渍的渗入，

所有这些都将与器具相熟相融，使器物日益古雅深邃。

树木从被砍伐，到最终成型为器具，一直拥有着生命力。

裸木器物

川端健夫的

点心盘 9寸

素材	樱桃木
尺寸	直径27cm X 高2.2cm
主要经营店铺	Gallery mammamia KOHORO Spiral Market CLASKA Gallery & Shop "DO" 日本桥店

其他商品

木材另有胡桃木、栗木、柚木、核桃木可选，点心盘在6-10寸之间备有多种尺寸。此外还有午餐托盘、意面碟、司康饼盘、刀叉餐具等多种商品。



木材的种类

单就一个“木”字，便因树种的差异而具有硬、软、重、轻、韧、纹理舒展、纹理紧凑、树脂残痕、容易变形等各种不同的性质。手艺人多以是否对木材断面的姿容一见倾心为选择木材的基准，川端先生使用的是胡桃木、樱桃木、栗木、柚木、核桃木等木种。

为何要涂层

虽然称为裸木器物，但几乎都要涂油。木器涂层除了可抗灰尘沾染，也可起到防止木料变形的作用。川端在制作的器物上涂抹了蜜蜡和紫苏油，但即便如此，使用久了手感也会变得粗糙涩滞。他建议说，“不要束之高阁，请每天使用”，意思就是要给器具以适度的水分与油分。木头肌理变得粗涩就涂油养护。但是有些品种的油料比较黏腻，不易干，川端推荐使用清爽易干的紫苏油。

木、水和太阳

树木吸收水分，在阳光沐浴下成长。但是经砍伐加工后的木材，水分反而会使其发霉腐烂，所以裸木器物使用之后必须彻底干燥，这点至关重要。

但是请不要放在阳光下暴晒，因为木头在强烈的太阳光下露天暴晒会导致水分急速丧失，造成木器翘曲、变形或开裂。木头在干燥的环境下也会变形和开裂，而过多的水分又是腐烂之源，所以裸木器物需要在使用过后及时清洗，如此往复给予木器以适当的湿度。

欣赏色斑

无论何物，都需要“养”。即使是涂过油的裸木器物，也会在使用过程中发生变化。在使用之初，如果盛放过酱油或者番茄酱等颜色浓重的食物，色泽会沾染进木纹中。介意色斑的人，最好在启用之初避免盛装色泽浓重的食物。而我个人觉得，色斑的出现，才标志着器物真正变成了自己的东西，即使清洗不掉也不会沮丧，可以毫不介意并继续使用下去。器具一点点地用熟变旧，必会别有一番韵味。

<使用前>



用湿布擦拭

在盛装食物之前，用湿布擦拭木器的盛装面，可防止斑渍的生成。

3

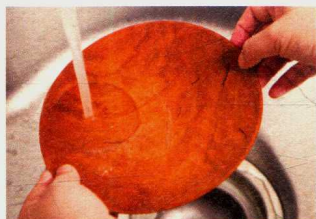


用布擦干

把泡沫彻底清洗干净，用布擦拭。

<使用后>

1



用温水清洗

在没有油渍的情况下，用温水清洗即可。

4



完全干燥

擦干之后不要立刻收起。将器具竖立放置一晚晾干。

2



油污用洗洁精清洗

如果觉得油腻，用海绵将中性洗洁精打出泡沫清洗。

5



勿封闭收置

最好置放于开放式餐具架等空气流通的地方。

< 润泽木器 >

1



涂紫苏油

木器肌理变得粗涩时，用厨房纸巾蘸取紫苏油等干性油，涂遍木器。

2



擦除多余的油分

再取一张新的厨房纸巾将多余的油分擦除。

3



将油分晾干

竖立放置，彻底晾干油分。

< 木器表面粗糙刮手 >

1



折叠砂纸

将砂纸（400粒度左右）裁成A4纸的1/8左右的大小，折三折。

2



用砂纸打磨

沿着木器纹理，用折好的砂纸以抚摸般的力度进行打磨。

< 缺口 >



用砂纸打磨

用砂纸（120 ~ 240 粒度）磨圆缺口，再用 400 粒度的砂纸打磨。

禁忌事项

微波炉

洗碗机

金属刷

日照
晒干

冰箱

长时间
浸水



拜访裸木器物手艺人

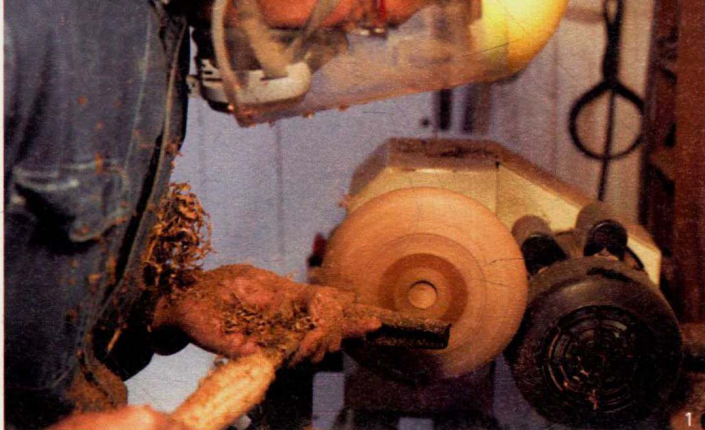
川端健夫

从漂亮到好用的彻悟

在一座已有 80 年历史且曾是养蚕场的木造房子中，丈夫做着木工，妻子做着糕点。川端健夫原本研修农业并从事农业方面的工作，却误打误撞地进了木工职业训练学校，从此开始了与木头打交道的人生。最早他是制作家具的匠人，而孩子的出生让他想到了尝试制作木勺子，可是一开始用这个自制的勺子喂奶，宝宝怎么也

不肯喝，大人和孩子都精疲力竭正狼狈之时，有人建议说“用鹰嘴杯比较好喂”。于是他又做了小巧的鹰嘴木杯。鹰嘴杯的豁口刚好可以将牛奶自然地送入婴儿的小嘴，宝宝“咕咚咕咚”喝得好不畅快。

川端起初做家具的时候，一门心思要做“漂亮有型的東西”，却把方便好用置于一旁。可是当他看到家人心满意足地使用着自己制作的器具和勺子，便决心转而制作方便且耐用的物品。当然，他自己会



1. 川端使用做椅子腿的车床制作盘子。看到这个工具，便知他是做家具出身。2. 各种制作家具用的刨子。3. 这些是制作家具的纸模。4. 建在小山丘上的房子。川端的工坊和艺廊、太太美爱的糕点和咖啡店均设于其中。

认真地试用、摸索。因为器物盛装的都是入口的食物，所以他考虑使用天然材料，涂刷蜜蜡和紫苏油，这种特制涂料，将木头的本色衬托得更为醒目。

在与川端的交谈中，他讲述的一些日常琐事令人莞尔。“在我家里，裸木器物是‘年糕禁入’的。因为年糕一旦粘在裸木器物上，就很难清理掉。我可不想为了除净年糕渣而将木器长时间浸泡在水里。可是你瞧，孩子总是这样屡教不改。”他笑着说。

川端家这段看似题外话的家常，不觉得出了裸木器物使用和护养的关键。