

《赤木家的食器柜》

图书基本信息

书名：《赤木家的食器柜》

13位ISBN编号：9787513321396

出版时间：2016-5

作者：[日]赤木明登 / 赤木智子

页数：216

译者：陈令娴,王淑仪

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《赤木家的食器柜》

内容概要

民艺家、生活美学家们会如何选择器物、处理日常饮食？

日本漆艺家、散文家赤木明登、赤木智子夫妇为我们精选自家食器柜中的200件器皿加以展示、点评。这些伴随他们生活三十余年的器物极具实用性又反映着不同年代的美学风格，牵动着二人从艺廊相识、结婚、儿女出世，到决心辞职做漆器、拜师学艺、举办出道展等诸多人生大事的回忆。食器之外，他们的料理笔记则记录着能登山野与大海中的各种自然美味与制作方法。食与器，审美与生活，自然与人在这里呈现出动人的调和。

《赤木家的食器柜》

作者简介

赤木明登（Akagi Akito）

漆艺家。1962年生于冈山县。中央大学文学部哲学科毕业。曾任编辑，1988年转往轮岛，拜轮岛的底漆职人冈本进为师，1994年出师。此后，于轮岛制作漆器，并于日本各地开设个展。著有《美物抵心》《造物有灵且美》《无名之道》以及《每日漆器》等。

赤木智子（Akagi Tomoko）

散文家。1962年生于东京都。自东京学艺大学毕业后，即在展售现代陶艺的艺廊里工作。1987年与赤木明登结婚，1988年共赴轮岛。2005年起，以将自己日常使用的餐具、衣物等展示贩卖的“赤木智子的生活道具店”为主题，于日本各地艺廊设展。著有《漆器与饭菜》《赤木智子的生活道具店》。

《赤木家的食器柜》

书籍目录

食器柜与我_1

器物与我_10

谈谈这三十年间的器皿 1984—2013_17

井畑胜江 / 吉川千香子 / 小野哲平 / 东日出夫

角伟三郎 / 长谷川竹次郎 / 黑田泰藏 / 三谷龙二

横山秀树 / 荒川尚也 / 仁城义胜 / 李英才 / 横仓悟

小代烧瑞穗窑 / 秋田小夜子 / Christiane Perrochon

安藤雅信 / 内田钢一 / 荒木义隆 / 大岭实清

上泉秀人 / 辻和美 / 冈晋吾 / 隆太窑 / 冈田直人

艸田正树 / 新宫州三 / 佃真吾 / 壶田亚矢 / 广川绘麻

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 / 温暖的春阳

5月 鱼之春 / 兴奋难耐

6月 生活的味噌 / 例如竹笋

7月 抓鰕虎鱼 / 猴子锅

8月 鲍鱼的风土 / 叶菜的潜力

9月 音乐、酒与其他 / 愚蠢的人类与美味的茄子

10月 香菇何处来 / 你和小笼包

11月 榻榻米上 / 巨大的栗子树下

12月 告别的日子 / 五十岁的烹饪课

1月 我的私酿酒 / 新年的幸福

2月 海苔的深度 / 来自白色的国度

3月 春天来临之前 / 期待生命的来临

《赤木家的食器柜》

精彩短评

- 1、30年，一年选出一件作品来推荐，介绍比较简单，印刷很好。后半段夫妇俩写能登半岛的四季食物，说到1月、2月、3月采到的海苔都是不同的，生活细致如此，真是太会享受了。
- 2、“器皿未必要是特别的，只要能上得了餐桌就好。”

民艺家所用的“平凡”之器有哪些不凡之处？

默默伫立于我们身边的食器柜能承载怎样惊人的美感与味道？

3、生活的艺术，艺术的生活。

4、原以为这是一本有情怀的学术性书籍，读完才知道这是一本关于人间烟火的书，始于器皿，终于食物，留在心里的是暖暖的百味陈杂。从书里抬起头来，恍若隔世，生活的本相是什么？

5、后半本的随笔很可爱。

6、看得很认真，内容很丰富，后半本料理笔记也很有趣。非常向往乡居生活，也希望自己的生活用品都是心爱器物。

7、可爱

8、漆器稍微太华丽了点，但还是很喜欢他们的生活方式。文句也美，人所经历的一切都会影响思维、表达和美学观念，文本也是表达美学的一种介质，洗练而不落俗套，像他做的漆器

《赤木家的食器柜》

精彩书评

1、看到这本《赤木家的食器柜》的时候，一眼就被封面上各种食器的图片吸引了。这本书专门介绍了他家的食器柜里面的各种各样的食器。这本书前半部分是按照年限介绍了1984到2013年之间关于食器由来的故事，以年为节点，每个年份都有一个食器配以食器由赤木夫妇以对话的形式来一一的说明。例如说：第24页的1987年车日初夫的食器的故事智子：这一年我们结婚，长女诞生明登：我最早认识的漆器就是车日初夫的作品。这个碗是合鹿碗再次开始流行的时候，模仿古漆器碗形做出来的。购于六本木的艺廊。智子：那次是我们结婚之后，有次放假去逛艺廊时看到的，价格对我们来说偏贵，但还是很高兴能拥有这样一个漆碗。之后都拿来盛饭或汤，搭配在古董市场买的染复盘装小菜。明登：东日出夫是人生经历丰富的人，虽然我是后来才认识他，但听说他读海德格尔，胡塞尔等人的哲学著作。将现象学先验还原的概念实际应用在了创作器物上。我大学也是念哲学，所以对这样的理论并不会排斥，甚至觉得自己在创作上也受到这些思想的影响。智子：我觉得明登辞去编辑工作，作为漆器职人，跟遇上角伟三郎及东日出夫有很大关系。夫妇俩从各自的角度讲述着这些食器的故事。将近30年的历史，每年的叙述都是以这样的形式进行的，听起来好像是平时跟亲人朋友之间的聊天一样，很亲切也很随和的样子。同时关于食器的记录也很详细，对于每种食器的出自那个作者哪一年收入，以及这一年发生的时候都那么相近。食器柜里面的食器不是天天放在柜子里看的，而是实实在在每餐都在用的，有的食器因为时间的原因没有保存成完整的一套，有的食器有着特别的意义。他们不是展示品而是家里常用的器物，也正是因为这样才更有感情。作者夫妇喜欢食器到最后转行去从事食器的制作的工作。可谓是很热爱食器。之前听过《时间都去哪儿了》大萌子的妈妈每年都给大萌子和爸爸照合影，时间随着每年的记录变成了一页页的照片，照片的背后有着很多的故事。有着父母对孩子的爱。同样的赤木夫妇也把这些对食器的爱融进了每张食器图片的故事里，以及每个关于食物的故事里面。

2、曾听过这样的说法：日本的盛放食物的器皿大多为深色，那是为了让食客能更专注于食物本身。第一次听到这种说法的时候，不得不承认我被这种对食物的专注所折服。这种对事物本身的尊重，回归本质的生活态度，都是我们值得学习的。随着经济的发展，日本越来越与世界同步，工业化带来的影响除了让日本的科技的发展，同时餐桌上也有了变化，他们的餐具日渐西化。工业化大批量生产的餐具虽然节省了人工的费用支出，却也使得餐具本身变得冰冷而少了一份人情味儿。早先因为《造物有灵且美》中对“造物”之“美”的叩问，而曾听闻过赤木明登先生，他是日本轮岛著名漆艺家。身为本书作者的赤木夫妇，这一对善于发现生活之美的夫妇，他们作为民艺家、生活美学家，在食器与食物的选择上，充满了对生活的艺术追求，而这种艺术又十分贴近生活。【柜】开篇夫妻俩的自白，与食器柜与器皿之间。通过他们的自白，我了解到食器柜中的大小器皿于他们的意义，也了解了器皿的发展与其自身的“意义”，同时也注意到赤木明登先生主张的民艺——“用器应该是为了使用而制造的才是最佳的”，“最重要的是其诞生的背景”。【器】通过一年一器的方式为读者介绍了从1984-2013年不同时期的器皿，囊括陶瓷器、漆器、木器、玻璃和金属制器皿多种不同的类型。作者向我们介绍的不仅仅是器皿本身的特点、制造工艺，也有关于器皿的来历，与之相关的满满的回忆，还有一些关于制造者的故事，因为作者赤木明登本身也是漆器家，所以和其中很多器皿的制造者是朋友的关系，所以当提及这个器皿的时候，亦仿佛是在谈及一位友人，让器皿本身也带更多的人情味儿。【食】作者在最后以每月一食的方式，以夫妻两人各作一篇的形式，为我们介绍了12个月的能登料理。在这里我们可以看到他们生活的常态，可以看到他们在去寻找时令食材的趣事，也可以看到他们对料理的诱人描述。这一切归根结底，是源于他们对生活的热爱。在最后的料理笔记部分，我几乎要爱上了赤木智子女士，她是个非常可爱的女人，从之前她在谈及器皿的时候，就对这点稍有感触，到后来在阅读她写作部分时，更惊讶于她天真率性。1962年出生的赤木智子，现今已经五十多岁了，但这并不妨碍她保持自己的天性。我想正是这份率性与可爱，才能让他们更容易去发现生活中的美，去寻得生活的艺术，去过艺术的生活。

3、谈到赤木，第一映入眼帘之中的是日本的料理文化。品味过赤木料理·，店面的中央是椭圆形的吧台，旋转的履带上陈列着美味的食物，供围住在吧台周围的食客品尝。四周则是小桌，很平常的桌子，并非榻榻米。墙面上有日本相扑的招贴画；菜单上则有“我爱苍井空”，日本文化元素充满了整个店面。然赤木非彼赤木，是赤木家的是两位漆器艺人夫妻，此书是他们几十年来，在进行艺术探讨中，对器物或美食的感悟。对于美食的追求，赤木家的通过优美的文字，以随笔的笔法描述出来，更

《赤木家的食器柜》

喜欢如此的文笔。述说中，随着春夏秋冬四季季节的演变，料理的材料也不断演变着。来看看这些，会炸破肚子的海带、充满油脂的青花鱼、美味的竹笋、长生不老的鲍鱼汁等等，读者的口味顿开，也想去赤木家，去品味轮岛的海鲜美食。对随笔印象最深的算是短文《春天来临之前》，因为吃的太多，因为杀戮太多，作者赤木明登竟然想寻求断食。采用“轻断食”的方式，慢慢进入断食的阶段。连续持续数天的时间，待完全的进入断食阶段时，赤木明登竟然真的能“看得清万物”。随后断食慢慢地停止，在此过程中，对进入的食物非常的敏感。美味充满口腔之中，真的有如此的享受么？好想也去体验。回头再来看看器物，赤木家收藏了众多的艺人工艺品，这是因为他们从小养成的喜好。虽然在70年代社会所追求的西方文化风潮中，日本民众普遍放弃自己的日本文化，作者仍然对那些遗弃在一边的老器物抱有深深的怀念。感觉，十几年前的中国，不也是如此么？放弃自己的文化，比如，太师椅等等，在收废品的哪儿换来西方的西洋家具。直到现在，所走的路，还是和日本相似。希望，别步入日本经济崩溃的道路。待赤木明登修完学业，进入社会之后，他们才开始有了真正意义上的购买和收藏。从1984年起，从购入的第一件井烟胜江的小器物开始，慢慢地拥有了多位艺人的工艺品。这些具有生活气息的工艺品，各式的材料、各样的器形，陶器、玻璃器等等器皿有序地装满了他们家的食器柜。最好奇的是，这些小器物，并没有收藏起来，而是用于朋友的聚会之中，难道它们不怕碰坏么？这，不就是作者所倡导到日用化么？这些艺术家们，所精心制作的器物，为的就是让器物生活化，能走入日常的百姓家中。虽说，成品化的器物，在机器的帮助之下，越来越普及到每个家庭，然而，这些日本艺人，还是愿意手工制艺，价格也平和，日本百姓也愿意接受这种理念。回头看看中国，很少有艺人步入此行当。有艺术家原因尝试，其价格也相对高昂，属于特定的商品，会舍得使用么？联想起，在拍卖场上刘益谦拍得的成化鸡缸杯，拿到手后，品起茶来。那，真是有钱人的世界。很喜欢看作者从1984年开始，每年一物的器物解说。众多的器物艺人在这儿一一登场，器物文化在这短短的解说中，得以体现。只可惜没有时间的顺序，没有代表器物的介绍，在序言之中赤木家的也有如此的说明，解释道所书写的内容是对器物的个人感悟。日本的器物之美、料理之美，尽在其中。

4、对于喜欢吃的人来说，选择深得己心的食器，好似让食物增添了许多美味，莫名地，美食更美了。这是食客的感觉。而对于艺术家来说，选择食器，考虑的因素可能更多，包括食器的材质、艺术造型、其与食材搭配后如何让美食更美味等。基于这些，艺术家的选择对于我们这些一般食客而言，有一定的参考借鉴性。日本漆艺家赤木夫妇将伴随了他们三十余年生活的食器们展示给我们看。从这些器皿上我们看到艺术美学与食界朴物巧妙结合。打开赤木家的食器柜，可以“琳琅满目”来形容。既有典雅的古董器皿，也有朴素的陶土烧制；赤木回忆自己的收集的食器，有小时候搜罗的旧物，有去普通店淘来的餐具，还有一些手工艺者的作品，夫妻二人共同生活三十年间，陆续购买了各式的器皿，其中他们介绍了约三十件器皿，是三十位手工制作者的作品。在我们这些普通人看来，可能它们称不上出彩，但是因着他们与赤木夫妇的交情，以及其制作背后花费的心血，而让人明白这些器皿饱含的“心意”。正如赤木所言——“有的东西是肉眼看不到的，只能用心感受到的。”中国自古以来就是陶瓷之国，就连陶瓷的英文也以“china”称之，陶瓷器皿按理说一定是中国做得最好的，而毗邻中国的日本小国，却将中国的这一传统工艺学去之后发扬光大，我们时常会在日剧中看到日本民众将陶瓷器皿用到极致。精美的食器搭配着精致的日式美食，显得分外诱人。除了陶瓷器皿，日本的食器中还有许多漆器。轻巧精致的漆碗以木为胎，器表髹（xiu，第一声）漆，或再予以装饰，漆器本也是源自中国的古老发明，但是如今日本将漆碗应用得得心应手，更是发展了漆器家行业，赤木夫妇就是日本的漆艺家。这些食器制作的艺术家是有深度的，是他们将艺术美学与生活中普通的食器相结合，创造出厨房、餐桌上的美。读这本书，不仅领略食器带来的赏心悦目，聆听器皿的创作故事，同时还能读到赤木夫妇的精致细腻的散文。书的前半部分是夫妻介绍他们三十年间所用的器皿，后半部分则是记录能登料理笔记。除了了解赤木家的食器，学习鉴赏、选择器皿，还有这朴实的生活料理记录，以飨读者，可以学习自然美味的制作方法，虽不是菜谱式的步骤分明讲解，但是生活故事里却也能让人明白大致的制作方式。散文随笔式的记录，让人读来感觉十分亲切耐读。文/ashley书评原创，转载刊用请豆邮联系~

5、我在用心了解一个人的时候，无法直接看懂他的内心，但我会去看他所拥有的现实存在的物件。这往往牵涉到爱好与品位。我始终认为人们构造的物化世界是心灵的外在反应。这本《赤木家的食器柜》要读者看到了食与器的美，亦感受到拥其物者柔软的心灵与安然的生活方式。此书由两部分构成，分别是“谈谈这三十年间的器皿”和“能登料理笔记”。前半部分是以摄影的方式展现出来的，看到叠在柜子里的器物，真是撞了个满心欢喜。这画面是我内心深处期待的样子。但我们热爱它，想这

《赤木家的食器柜》

样做，除了这种显而易见装饰作用，明登和智子以对话的方式，说到对它们的认识，包括来历，审美鉴赏与实际的作用，蕴含着十分独特的个人体验；后半部分以散文体写在能登生活中与食物的故事。关系到岁时季候，民俗世故。不同的是外化的物件虽是实际的物体，但那里蕴藏着精深的技艺，早已不单纯只是物化的客体。而是具备着灵魂的审美对象。在这里蕴藉的意味来自于创作者。创作者的体会感受，与对技艺的传承接受，造就了他独特的作品。这些独创性的作品充满艺术魅力，它所表现的是一种流动着的情感，像本书作者的言说，说这器物是具有生命力的非常贴切。其中有一个小节写道《鲍鱼的风味》，鲍鱼搭配白酒，我想了一个韩国肥皂剧《澡堂子老板家的男人们》。其中一个镜头是澡堂老板和老板娘这对老夫妇闹别扭的情节，老板不理老板娘，老板娘就用美味的鲍鱼馋他开口，老板娘知道他想吃便借着去取白酒的理由去了厨房，老头子大快朵颐起来。要是我说这食物本身是美味，但更在于生活中与之相伴的情感。就像本书一样，两位作者其实是一对夫妇。丈夫是漆艺家，妻子是散文家。如果说这世界真的有什么美好所在，如果是属于自然的，比如这些食物美味，假使没有与他人互动的趣味与交流，人生多么单调与枯竭，年老的时候还有什么可回忆；如果是属于人类再创造的，没有情感赋予物体与对生命的赤诚热爱，哪会有要人感动的作品。而遇见这样的作品能够感动的、欢喜的又怎能不具备柔软的心灵与真诚的心意。如果两个人相伴久长，便需要如此契合。这器皿与美食笔记，是两个人真诚情感的结晶，亦是携手人间的欢愉与不证自证。这本书流淌出的随和与自在不禁要我再一次思考心灵与外物的关系。这也许同贫富相关，但一个不热爱并真实感受生活的人，再富丽堂皇的房间里大概也不会找到生命流动的痕迹。

6、三十年光阴摇晃，器皿的特别与平凡流转、沉淀和变迁，而生活的呼吸声，在这之间才听得见。找到让自己怦然心动的无论什么欣赏书影请挪步

<https://site.douban.com/newstarpres/widget/photos/9970074/photo/2364357297/>

7、早在之前的纪录片《了不起的匠人》中了解到轮岛的漆器匠人，他们用了一生的时间去成就一项被人们渐渐忽视的技艺，日本人自古都以食物的量少精致而闪耀于美食之林，对于承载食物的餐具也是颇为看重的，而漆器则是穿插在日本人的美食艺术中，从最普通的味噌汤到被啧啧称赞的顶级怀石料理，每一件承载食物的器皿都是至关重要的存在，我们很少接触到食器的创作过程，在品尝美食的过程中会忽略食器为美食带来的加分效果，但这都不妨碍创作工匠们的探索精神与对自然的追求和融合。赤木夫妇通过这本《赤木家的食器柜》给我们展示的是一个漆器大师在三十年间对于食器的追逐，回归本心，与食器创作者的了解，自身对于食器的见解，三十年时间足够涤荡出一件传世佳作，“器皿的世界就像是海面上的波涛一样，潮起潮落，最后在岸边冲击出一片历史”，索性就将最心爱的食器通通与大家分享，不管是自己制作的又或是向往已久最后机遇获得的，这中间有陶瓷器、漆器、木器、玻璃和金属制器皿，因着创作者的个人多元思维和人生感悟，将这些不尽相同的材料制成同样的工艺。不是将其束之高阁，每有会意就拿之赏玩，是实实在在的用于平时的生活，甚至在初见时就已经想到了每一件器物在家庭中的位置，是使用者在不断地赋予器物生气，使其不再仅仅是个死物而已，或流光溢彩，或造型别致，在赞叹美食的同时，感受着器物带来的别样惊喜。懂得生活的匠人，是最顺应自然的，在后半段的料理笔记中，虽有时间先后，但无一不是在当季里发生的美食聚会，是感恩自然馈赠的盛宴，是爱生活懂生活的一群人在分享着自然的足迹，按时而生，按时而食，感念自然，珍惜自然，惋惜环境变化带来的生物变化，在“海藻记录季节瞬间的时候”，也会毫不犹豫地用“舌头品尝季节的变化”，也无怪作者会慨叹“风土如同分节的语言，分段烙印于生长于此地的万物体内”。感受着自然的节奏，怀揣着对自然的敬意与感谢，让使用者可以感受到创作者的心意，一件器物让它实现自己的价值，顺应自然的法则，坚持我们的初心，即使时光如水，流逝过后依旧会有初心闪耀。

《赤木家的食器柜》

章节试读

1、《赤木家的食器柜》的笔记-第114页

徒弟的辈分看膝盖就能明白漆器工匠每天盘腿面对名为“砧板”的工作台，一开始还不习惯的时候，膝盖会因为骨盆尚未打开而在比较高的位置；老手的膝盖因为骨盆完全打开就会紧贴在榻榻米上。……新徒弟做完四次味噌之后结束修行，接下来不支薪工作一年再做一次味噌就要迈向独立之路了。初到工作室的时候吃的是前辈做的味噌，然后是吃自己也一起做的味噌，最后是为了后辈而制作味噌。他们在这段日子里会用漆碗喝下几杯味噌汤呢？他们来到这里不过是不不断重复这些事情，让膝盖慢慢可以碰到地板，而表情也越来越成熟独立。

2、《赤木家的食器柜》的笔记-第106页

蜂拥而至的鱼群应该会让海面随之隆起吧！我曾经看过其他鱼类大量涌向陆地的模样，当时觉得自己目睹了非常了不得的景象。正因为春天，才能观赏到生命涌出海面与陆地的样子，濑户内地区的居民现在也会买来烫熟的玉筋鱼，自行红烧佃煮）由于酱油、砂糖、味噌和生姜的比例有所不同，因此每个家庭都有各自的味道，每家的小孩都记得各自家庭的味道。就算他们长大成人到外地生活每逢春天必定会想起这个味道。正当他们心想差不多是吃玉筋鱼的季时，家乡就会寄来怀念的滋味。

3、《赤木家的食器柜》的笔记-第44页

它带有点西式餐盘的感觉，颜色也非常美丽。虽然是利用稻秆灰当作釉药，但其实稻秆灰并不容易使用，只要田里用过一点点的农药，或是水田被家庭废水给污染到，烧出来的颜色就不对。所以福田家的稻田特别选在山谷深处的涌泉处，连带种出来的米也很美味。

4、《赤木家的食器柜》的笔记-第80页

我喜欢的制作者：衡山秀树的玻璃制品；荒川尚也的玻璃制品；OYA BUMIYO的玻璃制品；仁城义胜的木器；李英才的陶器；辻和美的玻璃制品；佃真吾的木器。

5、《赤木家的食器柜》的笔记-第12页

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，却也刀离传统，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

6、《赤木家的食器柜》的笔记-第139页

庄子曾说过“葆光”一词，指的就是宝物韬蔽其光线。隐藏于表面之下的是天赋，也是上天的恩赐。

《赤木家的食器柜》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com