

赤木家的食器柜



[赤木家的食器柜_下载链接1](#)

著者:[日]赤木明登 / 赤木智子

出版者:新星出版社

出版时间:2016-5

装帧:平装

isbn:9787513321396

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。

作者介绍:

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》。

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

• • • • • [\(收起\)](#)

[赤木家的食器柜_下载链接1](#)

标签

日本

器物

生活

赤木明登

赤木智子

器物入门

新星出版社

我想读这本书

评论

看的过程中心情轻快，停不下来，不是急躁的，而是徐徐的。合书后回想，似乎能感受到四季。会再回看。

后半本的随笔很可爱。

也想要有一整墙的食器柜，对这些职人名字也渐渐熟起来，好的器物是美；后面的随笔很可爱，赤木明登和智子是真正在生活啊…

看赤木家食器柜，赤木明登和智子可以说做到以物喜又不以物所缚，尤其喜欢收藏的其中三件：1989长谷川竹次郎的杯子，1995李英才的盘子，1992衡山秀树的瓶子。

草木成佛。后半段俩夫妻的“能登料理笔记”带来出人意料的雀跃心情，吃香菇和鲍鱼的段落值得马克一记。

很不错，介绍了赤木明登家的食器、赤木与器物作者们的交情以及赤木家的饮食。

夫妻俩赤诚又可爱!想尝奶油炖菜!

物，是由人的温度捂热的，在把这温度传给人。

2017.5.13 根芽 美学 造物 赤木明登

都是日本手工艺大师的作品，不太能引起共鸣，但是这种生活方式还是令我向往的。现在吃什么都不太有味道，希望自己能练好厨艺，烧出好吃的料理。吃好睡好最重要了。

好文艺的一本书啊！又工又农的自给自足的生活，明明很辛苦，被他们两夫妻给写成了小清新范儿。本书只有前头是按编年介绍食器，不明觉厉吧！后面的文章基本上就是介绍他们在能登的日常，在日复一日的生活中感受四季

草木成佛生活家。

哲学系毕业曾是一名编辑的漆器作家赤木明登与妻子一起生活在轮岛深山中，种菜捕鱼采蘑菇做漆器，生活真是接地气，打开他家的食器柜，也以小野哲平安藤雅信李英才等人的为主。26岁才离开东京开始学做漆器的明登，是明确知道自己喜欢什么样生活的人，人间烟火最是动人。

半本食器，半本食生活，艺术家版的小森林。

食器柜会有的！

2019年06

三星。前半对器物和艺术流派三十年回顾，后半对乡间生活的野趣记录。可翻。遗憾是图片拍的实在不太那个，未免影响读者的审美。

文字不错，简淡节制，由器皿到料理，山野日常，人间烟火，其实，用心用美的眼光投入生活的姿态本身就美。

能登料理笔记好诱人！超想尝尝里面提到的各种野味食材？！把秋天时喜欢搜集各种果实的女儿比喻成松鼠好可爱www。食器很美，但个人觉得摄影稍欠缺，拍摄角度大多是正上或正侧加黑背景，对于食器这个主题来说显得略为冰冷了。作者文笔很有生活气息，如果照片也能展示出更为日常的角度和布景就好了w

生活的艺术，艺术的生活。

[赤木家的食器柜_下载链接1](#)

书评

食器，带着温度的物件儿。这么一本汇集温度的书，扉页居然选了这样一副寒冷的冬景。合上最后一页，我仿佛明白了其中的深意。心中若流淌着暖意，即便是下雪的寒冬，

看到的也只是平静、祥和。一如这暗沉木讷的柜子，因为承载了这些带有故事和温度的食具，而充满了生命力。原本以...

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...

这本书是赤木明登和他的妻子赤木智子的合著的一本书。前半部分是将赤木家的食器，就是每天使用的盘盘碗碗和杯杯碟碟，有古董也有当代艺术家的作品，几乎都是手作作品，而非工业制成品，后半本是住在轮岛的“能登料理笔记”。
每个家庭都有自己的核心，我想赤木家的核心就是厨房...

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/newstarpress/widget/photos/9970074/photo/2364357297/>

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...

谈到赤木，第一映入脑海之中的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...

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...

[赤木家的食器柜_下载链接1](#)