

# 养器

日野明子著  
吴道译

台所道具を一生もの  
にする手入れ術  
养器  
致用一生的  
日本厨具保养术



[养器 下载链接1](#)

著者:日野明子

出版者:浦睿文化 · 湖南美术出版社

出版时间:2017-12

装帧:平装

isbn:9787535681447

《养器：致用一生的日本厨具护养术》是一本日本生活良品手册，也是一本精致生活实用指南。

日本专业选品人日野明子造访了9名手艺人、24家器物工坊，以原木、金属、陶土为序，严选24种优质厨房器物，深入解读器物的使用和护养，分享手艺人对器物的独到见解。

不同素材的器物有着迥异的气质，护养的需求也因此有差异。对待用心选择的美好厨具，如何感受其个性，因材施护，并在使用过程中养出独一无二的美，是至关重要的。

认真生活，从养器物开始。

手艺人的护养之道：

裸木匠人川端健夫：从“漂亮有型”到“方便好用”的彻悟。

滴生舍漆师小田岛勇：对于漆器，经常使用并清洗才是护养的上佳之策。

陶艺家井山三希子：开片物规则可循，是器物使用的极致之姿。

砂锅手艺人山本忠正：没有器物可以像砂锅一样，使用之初和用惯之后会出现云泥之别。

南部铁器手艺人成田理俊：火灼手敲造就美丽的铁锅。

锻铁平底锅手艺人及源铸造：车间里也有手工制造。

铜锅手艺人水野正美：抱着对器物的敬意，在一口锅上敲打数万锤。

钢制厨刀手艺人铃木康人：不锋利的刀具没有任何存在意义。

竹篮手艺人久保一幸：卓尔不群的美来自用心地准备。

作者介绍：

日野明子

日本专业选品人，器物采购师。1967年出生于神奈川县，大学期间开始对日本工艺制品产生兴趣，毕业后曾就职于松屋商事株式会社。1997年创办“木瓜工作室”，目的是建立器物创作者与销售者之间的桥梁，进行器物采购、展览策划、工艺推广等工作。著有《器之手帖》。

译者 吴迪

七十年代初生于湖北，学生生涯在东北，毕业于大连外国语学院日语语言文化专业。现旅居日本。

译作有《做衣服》（山本耀司著）、《好物100》（松浦弥太郎、伊藤正子著）、《深夜食堂严选之味》（饭岛奈美、安倍夜郎著）等。

目录: 一. 原木器物  
川端健夫的裸木器物

拜访裸木器物手艺人

木屋的砧板

柴田庆信商店的曲木餐盒

照宝的中式蒸笼

愉快社中亩组的木桶工艺米饭桶

滴生舍的漆器

拜访漆器手艺人

喜八工坊的拭漆器物

☆田代淳的金缮修复教室

## 二. 陶土器物

井山三希子的粉引、亚光白陶器物

拜访粉引、亚光白陶器物的手艺人

安藤雅信的银彩器物

山本忠正的砂锅

拜访砂锅手艺人

一阳窑的备前烧器物

☆惠藤文的厨具使用及护养

## 三. 金属器物

成田理俊的锻铁平底锅

拜访锻铁平底锅手艺人

及源铸造的南部铁器

拜访南部铁器手艺人

山田工业所的中式炒锅

和田助制作所的不锈钢锅

水野正美的铜锅

拜访铜锅手艺人

omoto铃木康人的钢制厨刀

拜访钢制厨刀手艺人

TAjKA的不锈钢厨房剪刀

Lucky wood 的银制餐具

## 四. 各种生活用具

久保一幸的竹篮

拜访竹篮手艺人

木村硝子店的琉璃杯

fog的亚麻厨巾

☆田中圣子的器物用法及护养术

## 五. 附录

厨具制作者联系方式

经营店铺名单

## 六. 小专栏

清洗工具

曲木餐盒、木桶和木樽

中式蒸笼与日式蒸笼

聚氨酯涂层

关于铝的二三事

金属器具的变化

· · · · · (收起)

[养器](#) [下载链接1](#)

## 标签

生活

日本

手艺

生活方式

美食

好书，值得一读

想读，一定很精彩！

杂物

## 评论

非常实用

---

用的时候随便用，出了问题及时养，跟放养的娃一样嘛

---

非常实用

---

这本小书意外得实用啊！很多器具养护常识都不太清楚呢，枉为家庭主妇……

百看不厌，闲来无事就拿手里翻两页感受作者对生活的热爱。

真的就是保养手册，很细致，也有些工艺细节介绍，大体都能了解一系列的生活器物。

买这本书原是想当作实用的工具书，养护一下家里和工作室的各种材质器具，结果意料之外的好看。

一步步实践具体的操作方法，对材质的了解加深，对生活本身也在这些繁荣的操作之间变得郑重其事了起来。

平时生活里很多东西，多是胡乱使用，坏了就扔再换新的，网购发达效率极高，甚至不用等待当天即到。

然而当一样东西用起来就想是一辈子的时候，会产生郑重其事之感，好好珍惜，悉心养护，用心对待。原木、陶土、金属、织物，皆如是。人亦如是。

8/10 @西西弗书店 粗略翻了一个大致，等我开始做饭的时候再来看。

物喜 实用

和《收纳》一样全文背诵

喜欢这样的一本小书，介绍了一些生活器物的使用保养方法，但又不像一般的像教科书一样的庸俗，我觉得这类书要写的好一定是在字里行间透露着温情，透露着对生活的热爱，对精制生活的追求，以及一种日本的崇物的审美。

东西不在多，在精。锅碗瓢盆买了那么多，要用，要保养。这些日常所见之物，被这么好好的写成了一本书，很感动，回去也要好好对待日日为我服务的各种器皿

2018/TS972.21/1 /

物本平常，情义无价。日本人的这种郑重其事令人可慕可敬。书中的器物还是农耕时代的物品，远离科技也远离嘈杂。生活中因为用心对待器物而得到心灵的宁静。这类书籍会让人生发信心，热爱生活。

器具保养的知识很实用，介绍的门类以及品牌也是很好的购物guide。如果能对同类但材质不同的器具（如锅）的使用场景也多说明一下就好了。

好好对待它们

被疯狂种草……但是里面的东西都很难买到……种草容易拔草难(〒\_〒)

实用性书籍！有些太专业的名词可以略过。看完可以用一页或者几页纸整理个日常使用、养护的表格出来。今天才知道，我们经常在用之前冲一下水的干净碗，不是简单的去灰尘和脏东西，还可以有效的防止器皿染色呀。

图文并茂，解说的很详细

推荐指数：四颗星。虽然，很小很薄的一本，一下子就翻完了。但是觉得只要是物件，都是需要好好保养的，我这种懒人，还是用用不锈钢和玻璃的吧……切菜板是木头的可以接受……其余的还是算了吧。

[养器 下载链接1](#)

## 书评

作为一个厨具卖场的剁手族，有时羞于说出自己的爱好，因为自觉厨艺一般。之所以能够多年坚持每天在厨房煮煮烧烧，除了家人要吃饭这种硬需求，支撑着我的只有对厨房

器具和餐具的热爱了。  
偶尔逛商场，经常会在餐厨用具的楼层流连，一件件细细看过去，为它们的可爱外表或者上佳质...

---

“器物的护养，至关重要的是了解器物的“性格”，有所规避，有所侧重。  
不同素材的器物有着迥异的气质，护养的需求也因此有差异。对待用心选择的美好厨具，如何感受其个性，因材施护，并在使用过程中养出独一无二的美，是至关重要的。  
慢下来，与器物悉心相处，认真生活，从养...

---

无意间在豆瓣看到这本书，想买来当工具书，养护一下厨房里宜家小车上我那满满当当的锅碗瓢盆。大约十年前我购入第一只裸木碗，厚实且纹理紧凑，还给它搭配了一款不一样质地的木勺，每天都很期待用它去盛饭菜，器具一点点地用熟变旧，甚至有了色斑，沉淀出岁月痕迹的温柔质感，...

---

“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。”日本专业选品人、器物采购师日野明子在《养器》一书的开篇如是说。因为工作的关系，日野得以结交很多优秀的“手艺人”，从器物制作者那里学习如何养护器物，倒有种“知子莫若父”的感觉。其实，养器如育...

---

如果自己在用又喜欢 那确实值得细细品味的书 不仅涉及了木器 陶瓷器  
金属器及竹器的日常和特殊情况养护之道  
更精心的从比较基础的角度介绍了器具制作的知识和一些分类术语  
比如漆器和拭漆的区别 陶和瓷 粉引和亚光白陶 锻铁铸铁和雕金  
伊贺褐煤陶土和透锂长石陶土等 还伴以对匠...

---

小时候，妈妈有本书，介绍各种物件的使用小窍门，像是炒锅该怎么开锅啊，砂锅使用要注意什么啦。我很喜欢看那本书，没事就拿出来翻翻。本以为，这本书也是一本实用性的书，没想到却超乎了我的预期。日本的方法论的书，每每让我失望，可这类生活小技巧啊，食物之类的书，都不错...

---

日本人对于生活日常的细致程度，大抵已经到了令人叹服的程度。到京都的旅行，让人印象深刻的，除了目不暇接的人文庙宇，还有一餐食、一瓢饮的精致模样，无论是食物

还是餐具。

在日本专业选品人、器物采购师日野明子的《养器》中，可谓不吝笔墨地将日式器物的繁复之美进行了描绘...

---

世间万物，当被创造出来的时候，无不寄托着手创者的期望。期望展示它的美，期望体现它的用。最终，有些成为精品，穿越时空流传至今，被珍重保藏；有些成为良品，时时用心使用收存，良久不灭；有些则渐破渐缺，被弃置鄙篓。  
垃圾与良品，并非先天注定，更多在于后天主人的一念之...

---

[养器 下载链接1](#)