

餐具是料理的衣服

北大路魯山人演講稿

Tableware - Clothing for Food: Speech of Kita Oji Rosanjin

翻譯／黃川田修・校對／王如娟、方美樺

為什麼我開始製造陶瓷、漆器？可能大家已經了解，我開始從事烹調工作後不止在這裡（鎌倉）蓋窯並燒製陶器，還製作漆器。為何我熱衷於陶藝，並親自做這個工作？在旁人看來，或許會認為我過度喜歡這工作，但我認為這是我該做的。我會解釋理由，希望大家回家後可以跟家人談一談。

今日來聽的各位都是烹調方面的大師，對各位講述料理，難免有「班門弄斧」之感，敬請各位寬恕。按照我個人的看法，如果我們要做生魚片，會注意到幾個事情，如刺身包丁（註1）是否銳利、配菜的白蘿蔔絲顏色和形狀為何。為何我們注意到這些？顯然經過這些工作，料理會更漂亮，若從宏觀的角度看，用餐時會感覺更好吃。正如上面解釋，料理專家所尊重的「美」，和繪畫、建築、自然景觀的「美」一模一樣。不管追求美術的「美」、美食的「美」，其實兩者原是一致，內容也是相同的。因有這些原因，各位煮飯時不只將每道菜做得漂亮，盛菜使用的盤碗也是小心挑選的吧。這些盤碗是工人下很多功夫所製作出來，研究烹調的人士也都用心選擇餐具，這是理所當然的行為。



北大路魯山人

按我的印象，今日連一件值得欣賞的餐具也沒出現。為什麼我這麼說？因為餐廳的老闆、廚師們對於餐具的關心不足，結果就不會出現好的餐具。餐廳老闆、廚師是主司烹調的人，同時負責管理餐具，如果他們更關心餐具，一定會出現好的餐具。只有像以前的餐廳人士那樣，他們想「我想要將料理盛在這樣的餐具！假如盛在太差的餐具，意味著特別製作的料理會死掉！」，客人開始注意好的餐具，自然好的餐具會出現，負責燒製餐具的陶工，也會開始靠著適當水準的美感製作餐具。



織部山路繪俎皿 昭和20年代 46×21×5cm
引自《魯山人とゆかりの名陶展》，世田谷美術館，1994年，圖91。

如上文所述，如果要安排好的餐具出現，餐廳的老闆或廚師應該引領陶瓷廠商。總之，因為餐廳相關人士不關心餐具的水準為何，導致目前我們看到水準不佳的餐具，找不到好的餐具。我們偶然碰到的好餐具，都是前人所製作，今日這批餐具都作為文物被收藏起來。所以如果希望料理水準急速提高，並周到地籌備宴席，目前可採的方案只有兩個，第一是使用這些文物，其次是我們自己製造高雅的餐具。

以上是我為何開始從事陶藝的原因。那麼，如果自己開始製造陶器，按著隨便的思路是不能製造好餐具。我們立刻發現要跟過去大師的名作學習，而名作即使有任何瑕疵，仍有很多可學習的。因此我盡量大量收集過去大師的作品並放在手邊，自己製作陶器時把它當作榜樣，邊參考邊工作。因相同的理由，我去過中國、朝鮮，並在那邊研究過去的陶瓷器。長期下來，我建蓋了「參考館」^(註2)。我收集古董的理由和一般收藏者不一樣，是為了直接協助我的陶藝工作，也為了直接協助烹調工作。



雲錦手大鉢 昭和20年代 口徑32×高18cm
引自《魯山人とゆかりの名陶展》，世田谷美術館，1994年，圖70。

下面換個話題。現在開始講述的事宜，我想和繪畫、書法是相同的。我們要用刺身包丁切魚肉，此時如果切得好，魚肉會活，切得不好，牠會死。如果是機靈的人用刺身包丁，切面會顯示很機靈；反之，庸俗的人來切，切面看起來庸俗。這例子並不意味著刺身包丁是銳利或不銳利，也不意味廚師是高巧或駑鈍，而是和廚師的為人有關。如果高潔人士切魚肉，切面、魚片造形都會顯得高潔。如同書法作品，一看就看得出作者的人品為何；料理和書法一模一樣。因此我從事烹調工作時感到很艱苦，如

果自己的修養還不夠，即使技術提升很多，仍不意味著可以製作高水準的作品。總言之，不管是書法、繪畫、陶藝或料理，最後出現的東西將反映作者的身影。自己的為人或善良或惡劣都會被反映出來。一旦想到這裡，連簡單的工作也不能交給別人管，無法馬馬虎虎的處理工作。所以我在陶窯，至少要用自己名字的東西，從頭到尾我自己處理^(註3)。正如剛才大家看到的那樣，為了用大窯燒製大批陶器，我要處理很多的工作。

言歸正傳，我的工作狀況是很單純的。因為本人大悟料理之道而希望追究美味，才從事陶藝工作。假如我只是要用餐，像古人那樣以樹葉當作餐具也可以，可是如果要追求更高層次，我們要選擇好的餐具。食物和餐具之間的關係，是永遠離不開的，像是夫妻關係。譬如，老婆是一輩子要一起生活的人，如果先生不管自己老婆的人品為何，你們覺得他會如何？恐怕會認為他毫無上進心，一輩子沒有任何收穫。

從事烹調的人必須要學習擺盤，我想特意強調這點。只有學習這方面，日本料理才能成為很專業。請大家想一想，瓢亭（ひょうてい）、草鞋屋（わらじや）、八百善（やおぜん），這些名垂後世的著名高級餐廳的歷史，昭告我們當時的人對於日本料理作出重要的貢獻。因此像瓢亭那樣，如果他們按自己的傳統向客人服務的話，客人會覺得非常的舒適。因為這些老字號的創始人，都很懂道理並有高見，所以他們的子孫靠著祖先的遺產至今可確保飯碗。

世上有不少人說「中國料理為世界之冠」，可是中國料理最有水準的時代是明代，不是今天。為何這麼說？因為若從「美感」層面看中國餐具，最佳的作品屬於明朝。因為明代有這麼美麗的餐具，這簡直證明當時的中國料理是最有水準的。而清朝餐



漆日月碗 口徑12×高7.5cm
武山一太（前星岡茶寮主任廚師）復原1980年代星岡茶寮的「核桃豆腐湯」，引自《別冊太陽 北大路魯山人》，1983年，頁28。



黃瀬戸色繪大皿 口徑30cm

武山一太（前星岡茶寮主任廚師）復原1930年代星岡茶寮的「水果盤」料理，引自《別冊太陽 大路魯山人》，1983年，頁27。

具美感顯得漸漸退化，可以說恐怕料理水準也下降了。正如上文，若將眼光放遠，我們可以這麼認為，在餐具水準不佳的時代，料理水準也不高；在餐具水準良好的時代，料理也有很高的水準。因此我們從事烹調工作的人士，為了實現真正的美食必須要入手很美的餐具。所以我們向餐廳有關的廠商建議，要鼓勵、教育陶藝工作者，讓他們不斷製作美麗的餐具。

看今日料理界的潮流，他們一學會基礎的烹調技術，就誤會自己是

個夠格的廚師，並不努力抽出時間學習其他的知識。像我們認真研究料理之道的人看起來，恐怕這並不是很理想的。我非常希望能改善現況。這次我提出的建議，不是只有高檔餐廳才要參考，我相信小料理店，如關東煮店，也一定會有參考價值。

後記：本演講發表於昭和10年（西元1935年），神奈川縣鎌倉市星岡陶藝研究所。原題：食器は料理のきもの，收入《魯山人味道》（東京書房社，1974年初版；中央公論社，1980年再版）

註釋

註1：刺身包丁：魚肉專用的菜刀。廚師做生魚片時專用的刀具。

註2：參考館為北大路魯山人在鎌倉私邸裡蓋建的博物館。他生前所藏西亞、東南亞、中國、日本各地的陶瓷暨其它工藝品，都典藏於其中。

註3：「從頭到尾都自己處理…」據過去多位人士透露，此發言後引起眾多人士的疑慮。他年輕時候沒機會學習轆轤拉坯的技術，因此他僱傭了很多陶工並讓他們擔任轆轤工作。魯山人逝世後著名陶藝家小山富士夫證言：「雖然魯山人自己不能用轆轤，可是他能自由自在地使役陶工，按自己構想為他拉坯，應該說他是有很特殊能力的藝術家了」。或許魯山人所言不假。