



餐廳內用餐情景

國際廣角鏡 International Vision

## 當工藝重回於日常生活中 —日本新潟縣的產土神之家與生活工藝派

Bring Crafts Back to Everyday Life – Ubusuna House in Niigata, Japan and the Living Craft Style

文·圖／蔡奕屏 Tsai Yi-ping

日本新潟縣越後妻有地區的山林中，一幢建於1924年的古老茅葺屋頂古民家，因2004年中越大地震嚴重損壞，2006年藉由第二屆「越後妻有大地藝術祭」舉辦的契機，損壞的老房子在日本建築師和陶藝家的協助下，以「空間再造藝術品」之姿，蛻變為以「陶藝展覽空間與餐廳」為主題的「產土神之家」（うぶすなの家），讓民眾在山林間能夠好好吃一頓飯、細細欣賞陶瓷展覽。



產土神之家是一幢有著茅葺屋頂的古民家



定食的豆皿料理多達5種



產土神之家的器皿履歷表

### 走過地震災害，在藝術祭裡重獲新生

日文裡，「產土」（うぶすな）一詞，是保衛出生地的守護神之意。由於餐廳打造的初衷發想自——覆頂的茅草、土牆的土、使用的野菜，以及在此工作的地方媽媽們，都是這座餐廳的守護神，因而以「產土神」之名命名。

產土神之家的一樓是有豐富陶藝生活作品的餐廳空間，陶藝的灶爐、圍爐、洗面檯等，均為2006年大地藝術祭的藝術家製作，在此用餐的民眾品嚐料理時，皆被觸手可及的陶藝作品包圍。

這裡的料理皆以當地當季食材製作，由8位當地媽媽們掌廚。餐點品項一共4種，以當地河流信濃川為意象的魚料理「川」、以山林為意象的豬肉料理「山」，以及提供素食者的蔬菜料理「畑」（日文之「畑」為農田之意），最後是標榜以駐店陶作家安藤雅信所製作的器皿裝盛的「產土神咖哩」。

### 料理的新層次是對於器皿的講究

臺灣的餐飲界，近期吹起一陣對於食材別有堅持的風潮，在菜單或告示上，不時可見羅列產地、生產者姓名的資訊。產土神之家，則有一張「器皿履歷書」，說明每一個器皿的生產者及其產地。「食材履歷書」已見怪不怪，但瞥見「器皿履歷書」的時候會恍然，原來餐飲界對於料理層次的追求，已經不只是口感味道、食材堅持而已，更延伸對器皿挑選的品味，同時，也讓工藝的價值與生活有了最直接的體現。

日式料理多是套餐形式的「定食」，明顯的特色在於主菜之外更有豐富的「豆皿料理」，舉凡各種不同的漬物、燉煮物等，體現日本器皿系譜裡特有的「豆皿」文化。豆皿，顧名思義就是如豆粒般小巧的器皿，這些在中華料理文化裡看來如醬油碟的小皿，重要功能就是在定食的料理擺盤中，盛裝許多主菜之外的配菜。



「川」定食的主菜擺盤

產土神之家也不例外，捨棄將所有味道盛裝在一個大盤中的擺盤，將多樣少量的配菜精心裝盛在小小的「豆皿」裡，組成一幅既別緻又豐富的餐桌風景，也讓食用者面對不同的豆皿時，能夠專注而單一地細細品味不同料理的滋味。

### 產土神的駐店創作者，陶作家安藤雅信與生活工藝派

陶作家安藤雅信，就像是產土神之家的駐店創作者，一樓餐廳的咖哩餐點特別標榜使用其器皿盛裝，而走上二樓，則可以看到他的陶作系列展覽。這一位當今日本生活工藝界的重量級陶瓷作家，他自謂自己並非藝術家、陶藝家、手藝人，而是「陶作家」，為的是要消泯創作中對於個人藝術表現的目的。

曾經在東京武藏野美術大學學習雕塑，但西洋學派的藝術課程讓他感到強烈的水土不服，之後則是在對於爵士樂的熱愛裡，發現民族與創作與生俱來的必然性，他開始思考，若爵士樂如同黑人民族身體裡血液般自然的存在，那麼身為日本

民族的他，什麼樣的創作才是最自然不過的呢？於是他回到製陶的家鄉多治見，並在遊走印度之後回日本鑽研佛學和茶道。

以學茶道作為契機，安藤雅信開始製作茶道具以及相應的生活道具。只是，當時的創作風潮與主流是崇尚自我表現強烈的美術工藝品，也因此他背道而馳的高實用性生活器具，受到藝術學派的老師們批評、輕視。

然而，1990年代後期，幾位不同素材的工藝創作者們不約而同從美術工藝的主流裡轉向，轉而開始製作實用性的日常工藝品，這般集體出走，便造就了2000年左右開始的「生活工藝」風潮，而這一群脫隊的作家們日後被稱為「生活工藝派」，包含陶作家黑田泰藏、內田鋼一、安藤雅信、漆器作家赤木明登、木作家三谷龍二以及玻璃作家辻和美，成為日本當代工藝史上不容忽視的一波浪潮。

### 產土神與百草，找尋生活裡的工藝之美

在產土神之家，飽餐後或候餐之際，可至二樓的陶瓷展覽空間參觀。這個空間尋常如家裡的某個房間，但凝視展出作品之時，又可以感受到有著一股深邃的遺世氛圍，於是日常的美以及透著神聖性光芒的美，都同時在這裡並存。

原來是養蠶室的二樓，改裝成茶室和木地板的展覽空間，這樣帶著舊有空間氣息的展覽氛圍，相信安藤雅信一點也不陌生。為什麼這麼說呢？因為安藤雅信約莫二十年前，從名古屋拆卸了一幢古民家建築，將之移建至愛知縣的多治見，成立「百草」藝廊。雖然不管日本抑或臺灣，現今改建舊有建築而活用為展覽場地的例子並不稀奇，但在當時，日本社會對於「藝廊」的想像，仍舊是四面淨白牆壁的刻板印象，而「百草」，無疑是一個在風潮開始之前的先例，讓大眾看到藝廊的另



產土神之家二樓展覽空間主要展出安藤雅信的作品

一種形式與可能。

創立「百草」的起心動念，除了  
在古建築裡創立工作室之外，安藤雅信更  
希望也有個展覽空間，來傳達他的信念  
——美不僅只是在頂點、在被稱為藝術  
殿堂的美術館，而是在一般日常中發現  
許多散落的美。古民家的建築，這樣過  
去的生活空間正是日常的隱喻，讓參觀  
者彷彿回家一樣，脫了鞋、放下包包，  
好好與生活工藝品面對面，並挖掘日常  
生活中的美。

產土神之家邀請安藤雅信為二樓展  
覽空間的展出作家，如此企劃安排實在  
令人拍案。產土神與百草，概念上如此  
契合，在實體的規劃上也是這麼地相  
近，均以生活、陶瓷為中心出發，在古  
民家裡營造日常的親近氛圍，透過餐廳  
以及咖啡的餐點，以作家器皿作為工藝  
的生活演繹。再說作家安藤雅信，就  
是一個從美術工藝主流裡脫韁，回到日  
常生活裡尋找、發掘、創造樸實的工藝  
之美的生活工藝家。



餐廳空間的陶瓷藝術品裝置

工藝的起源，本源於生活周遭的日  
常器物，無論產土神之家或是百草、安  
藤雅信或是生活工藝派作家，都彷彿透  
露著在時代轉換和人們思維轉變後，關  
於當代工藝價值的理解也同樣開始挪  
位，並重拾對於日常生活的重視。🌱