

日本文化的融合性对日本食器的影响

何学静

(四川民族学院 英语系,四川 康定 626001)

【摘要】日本食器在日本饮食文化中占据重要地位,在日本人日常饮食生活中扮演重要角色。本文从日本食器的特点入手,说明日本食器的特点受日本文化的融合性影响,分析日本文化的融合性对日本食器影响的主要方面。

【关键词】日本文化;融合性;日本食器

【中图分类号】K883.135.2 **【文献标志码】**A **【文章编号】**1673-1883(2015)03-0096-04

一、引言

谈及日本料理,寿司、拉面、刺身、纳豆、味增等食物不仅深受日本人喜爱,也可谓风靡全球。2013年12月日本料理入选为世界非物质文化遗产。食材新鲜多样,菜品清淡、季节性、讲究色彩是日本料理的特色之一;注重美食与美器的搭配,装盘贴合自然是日本料理的又一特色。食器的形成和发展受各种主客观条件的影响,如食物产地、种类、份量、大小等的不同;食客的食量、审美、偏好等的不同;食器和食物的搭配、摆放等的不同;食器的制作、工艺等的不同。食器的形成和发展受文化的影响自成特色,食器的特色同时又深藏各地的饮食风俗和饮食习惯。

日本食器告诉你日本料理怎样好看、怎样好吃、甚或料理背后的历史故事,是日本饮食文化中必不可少的部分。日本食器是伴随日本文化的发展而发展的。日本文化是根植于日本民族,并为日本民族所固有的文化,是日本民族在长期的社会生活中形成的独具日本风貌的物质和精神方面的成果。日本民族在特定的地域环境、自然条件、经济状况、政治理论、工艺技术、审美理念、宗教信仰、外来文化等因素的影响下,经过多年的发展、演变和沉积,形成了具有日本文化本质特征的融合性特点。融合性表现为人与自然的调和、人对自然的迎合、人与自然的亲和。融合性的三个方面是相互依存、互为补充的,三者相互影响并规定着日本食器的特点。日本食器在发展过程中受日本文化融合性的影响,形成了如下特点:一、用途多样;二、材料考究;三、技艺精湛。以具备不同用途、材料、技艺的日本食器搭配春夏秋冬四季和不同时令的菜肴,不仅是一次视觉的盛宴,也是日本文化的融合性在日本人的日常饮食生活中的独特表现。

笔者试从用途、材料、技艺三个方面逐一说明

日本食器的特点,说明日本食器的特点受日本文化的融合性影响,分析日本文化的融合性对日本食器影响的主要方面。

二、日本食器忠实于用途

日本文化的融合性表现为人与自然的调和。食器体现了物具有被人使用的价值,以及人为了满足某种目的而作用于物的主观能动性的双重特性。食器应当忠实于用途,食器产生的首要条件是为人们所用。食器若是失去了用途、失去了有用性,就如人失去生命一般。食器因需而生,人们利用食器改变烹饪方式和就餐方式,改善饮食习惯,提高生活质量。食器的实用性、合目的性是人与自然、合理改造自然的表现,食器是人与自然调和、人与物调和的产物。食器的用途是多种多样的,以满足人们不同时间、不同地点、不同环境、不同食物的需求。饮食生活具有多面性,适应人们各种需要的食器可以是也应当是多种多样的。

日本人最常使用的食器是陶瓷器。陶瓷器的创造使日本人的烹饪和就餐发生了彻底的变化,标志着日本民族从此摆脱茹毛饮血的饮食生活,逐渐迈向实用健康的饮食生活。陶磁器是日本人用火与土创造的原始器具,会因人们使用目的、场合的需要,而分别作为炊具、餐具等器具使用。从绳文时期出现的土器开始,日本人便不断地尝试并改进陶瓷器的制作。为满足人们对食物软硬程度、对煮食时间长短、对食物烹制方式等的不同要求,日本人研制出了适合各种日常需求、操作方便、外形美观的陶瓷炊具,如陶锅、陶瓷电饭煲、陶瓷砂锅等。在陶瓷器的研制开发过程中,逐渐形成具有不易腐蚀、干净卫生、易清洗、耐高温、无毒副作用、不易变形、便于储藏等特点,另外上了釉的陶瓷器更便于绘画和着色。这些特点使陶瓷器成为日本人餐桌上的常用餐具。另外一种深受日本人喜爱的食器

收稿日期:2015-05-20

作者简介:何学静(1981-),女,汉族,四川成都人,讲师,研究方向:日语及日本文化。

是漆器。漆器多以木材为原料,可绘饰各种纹样也可贴饰金银箔,再涂上天然漆材而成品。日本人在吃鳗鱼饭、寿司、荞麦面等食品时,漆器的碗、筷、盘、碟会被大量使用。

食器是物的可用性和人的主观能动性相结合的产物,食器所具有的实用性、合目的性,不仅表明人对物的合理使用,也体现出人对食材的尊重、爱惜和顺从。具有不同功能的陶瓷器炊具的发明和创造,不仅改变了人们对食物的加工方法和烹调的时间,也重新诠释并丰富了食材的口感。煮、蒸、炖、熬等方法改变了食物单调乏味的进食形式,如蒸制的食物具有气味香浓、汤汁浓郁、不油腻等特点,是当今日本饮食重原汁原味、清淡少油的饮食雏形。漆器不仅具有和陶瓷器相同的优点,还不易破碎、轻巧且便于携带。上班上学时,色彩鲜艳、造型可爱的便当盒深受上班族和学生们的喜爱。外出郊游时,大人会给小孩准备便当盒。在庆典节假日时,店铺送外卖会使用定制便当盒。看歌舞剧时,观众在中场休息会享用“幕间便当”。具备各种功能和用途的漆器已成为日本人生活不可或缺的食器。日本人饮食度日因为日本食器的实用而得方便,因得方便而倍加喜爱和善用食器。日本食器是日本人每餐每食如影随形的伴侣,是帮助日本人饮食生活的良友。

在日本食器的生产、制作和使用过程中,日本文化的融合性对日本食器产生了影响,使日本食器具备了实用性、合目的性的特点。同时,日本食器的实用性、合目的性的特点表明日本食器是与自然、与日本人相生相长的器具,是日本人对自己自然合理改造的产物,表明日本人的饮食生活是人与自然、人与物调和交融的过程。

三、日本食器忠实于材料

日本文化的融合性表现为人对自然的迎合。大自然给人类带来了各种属性和特性的自然资源。人们感谢并尊重大自然带来的各种天然礼物。选材是人对地理、地貌、土质、水源、矿物等资源的探索和发现,选材时人们束缚于材料的属性、受制于材料的特性,因材而选、因材施用,这是人对自然迎合的表现。食器用途的不同,所选用的材料也会不同。同时,不同的材料又决定了不同的目的,决定了不同的食器。无论何种食器的制作都需要根据材料来进行,材料规定了食器、造就了食器。食器的材料是自然天成和人工精选的结果。

日本食器秉承自然。食器的本是自然,食器是自然的恩惠、具有自然的气息。日本虽是弹丸小

国,但东西南北风土各异。大自然赋予了日本特殊的气候、土地、大山、深林、河流和湖泊。不同的土地拥有不同的自然资源,材料便具有地域性和乡土性。久而久之,材料的地名渐变成器物的品名,如爱知县濑户地区盛产“濑户物”,佐贺县唐津地区盛产“唐津物”。又或器物的输出港口成为器物的品名,如佐贺县有田地区的“有田烧”又被称作“伊万里烧”,因其产品多是从伊万里港口运出销售的。日本匠人利用当地的自然资源生产出的食器具有地方性,匠人所制作的食器也自然而然地蕴藏并传递着特殊的地理、地质、气候等信息,带有乡土气息和地方特色。

日本匠人精挑细选。匠人所选用的材料来源于大自然,大自然是匠人们最直接、最珍贵、最上层的材料库。匠人选材时要顺应自然,材料的自然属性和特性决定了食器制作时应有的造型、纹路、纹样、色泽和质地。一件实用的、好的食器,从选料、备料开始就需要精细和耐心。不尊重材料的自然属性和特性、不重视材料的选用、不最佳的使用材料,就不能制作出好的食器,对于匠人来说是不被允许的。漆器的制作离不开漆液,漆液的优良会直接影响漆器的品质。以采集漆液为例,刮漆匠刮漆树时会有“死刮”的情况出现,“死刮”指的是一棵树在一年内被用尽而死掉^[1]。无论多么优秀的刮漆匠也难免会“死刮”,当漆树的背面受伤过深,当漆树的元气消失殆尽,漆树就会死掉。为了延续漆树的生命,为了第二年还能继续刮,刮漆匠会谨慎的切割,不至于把漆树刮绝刮死。刮漆匠坚守认真执着,坚信万物有灵,他们会在心里感谢漆树,感谢大自然带给人们的礼物。

日本文化的融合性对匠人的选材产生了影响,要求匠人选材时持真诚谨慎的态度。日本匠人若不能善用日本当地的材料,不能饱含对日本风土的感情,就不能生产出质朴天然的食器,就不能生产出日本独有的食器,可以认为这是违反自然的。日本匠人选择适当的材料就是接受自然的恩泽。匠人的选材反映了日本人尊重自然、聆听自然、诠释自然的态度,培养了日本人细心观察和体悟大自然的本领,培养了日本人接受自然、忠实自然和顺从自然的心境。日本食器的材料源于自然表现出日本人对自然的迎合,体现出日本民族天人合一的思想品格,说明日本人的饮食生活是人与自然的相互交融。

四、日本食器忠实于技艺

日本文化的融合性表现为人与自然的亲和。人是靠自然的供给而存活的,人在利用和改造大自

然的过程中,对大自然需持谦逊之意、备顺从之德、守诚实之道。食器的美因袭着自然的规律、携带着自然的气息、传递着匠人的精神、展示着匠人的手法。

了解材料的属性和特性,磨练自身的手艺和技能,做出实用的、耐用的、美观的、精致的、朴素的食器,这就是匠人的真实生活,也是匠人的生活理念和人生哲学。技艺是匠人对食器制作的熟练程度、表达手法、创新意识等不同层面的综合表现,通过食器的造型、构图、色彩等可以窥探匠人所具备的技能、技术和技巧,可以传达匠人对自然、对美的理念和追求。匠人们灵活的手脚、坚固的牙齿、结实的身體就是一件绝好的工具,他们可以利用这个独一无二的身体工具制作出千奇百怪的食器造型。

日本食器造型多样。陶瓷器在器形上有对称和非对称的双重特征,有长方形、正方形、三角形、圆形、椭圆等多边形,也有或高或低、或宽或窄、或深或浅、均衡但不规则的几何形和具象形。漆器则相对保守,以常规的碗、碟、盘形状居多。以原木为底胎的漆器耐用性强,漆器又经常被制作成盒状,多作为便当盒携带食物。日本匠人会根据男人、女人、成人、儿童等用餐者手的尺寸的不同,制作出因人而异的、设计、形状、大小不一的食器。这种根据进餐者实际需要制作出的食器不仅令人感动,将不同器形的食器与食物搭配摆放,还能体现出食器带给人的感官多样化,如将圆形的糕点平放在方形的盘子里,给人以天圆地方的感觉,或将矩块状的蔬菜像富士山一般堆放在圆形的碗里,这样的装盘效果能很好地凸显出日本料理别具一格、乡韵浓郁的特色。

日本食器风格自然。日本陶瓷器的图案以植物、树木、根茎、花果、蔬菜居多,颜色以蔬菜瓜果的青、红、黄、白、黑为主。陶瓷器的构图多取材于自然,极具乡土特色,只要一看便知身在何时何地,这样的构图设计能让食客眼前一亮,能勾起食客特定的乡土情怀,能给食事增添绚丽的色彩和跳动的音符。漆器则多涂以红、黑等端庄稳重的漆料,球面造型的漆器尤其能突显漆料的光泽,例如秋田县的“秋田春庆”,用罗纹柏木做胎,涂淡黄色的漆料,无论上漆多少层都能透出木纹。这种漆器常给人以简单、光亮、耐看的感官享受,如再加上漆器内、外两面独具创新的纹饰处理,又会给人带来细腻的触觉感受。

日本文化的融合性对日本食器的工艺产生了影响。日本食器以一种生命形象再现匠人遵循自然的规律;以一种静态的美诉说着人与自然、人与

物、物与心的情怀;以优良结实的质地、朴素简单的造型、淡雅大方的色彩呈现出匠人的手法。日本匠人在深刻认识了泥料、木材、火、水等事物的个体特征和鲜活特点的基础上,在结构、形体、空间、质感、量感等层面上,以匠人的形象思维和艺术手法创造出的食器,是匠人日积月累的汗水和反复劳作而造就的技艺的综合体,是人与自然亲和的表现。日本匠人赋予了日本食器以生命,日本食器是自然的生机和人类活力的综合体,是日本民族传统的延续和再现。日本人的饮食生活亦洋溢着人与自然的情愫。

五、结语

善于创新和学习、尊重劳动、对大自然万事万物持敬畏心的日本民族在漫长的历史岁月中形成了稳定的民族心理和民族特征,表现为具有本质特征的融合性。融合性具有顽强的生命力、具有随机应变的性质,极大地影响并促成了日本食器的发展。“人与自然的调和”影响匠人制作时,符合有用、实用的要求,不做华而不实之器;“人对自然的迎合”影响匠人选材时,遵从材料的属性和特性,不选不适宜材料;“人与自然的亲和”影响匠人塑形时,摹写和再现天地人之合,不造粗制滥造之物。

正如日本著名民艺理论家、美学家柳宗悦所说“服从于用途,是顺从自然的要求;为材料的性质所制约,则是迎合自然之礼物;服从于手法,是遵守自然之规律^[1]。”受日本文化融合性的影响,日本食器在演进的过程中形成了独树一帜的特点:在制作时注重食器的实用性;在选材时凸显食器的地域性;在塑形时凸显食器的工艺性。这些食器的特点既体现在日本民族在对工艺技术的学习和掌握中,体现在对劳动的理解和尊重中,体现在对大自然的敬仰与遵从中。

日本食器伴随着日本人生活方式、审美情趣的变化和科技的进步而不断向前发展,饮食生活不再仅仅是一时果腹之需,而发展成为一种艺术享受。日本食器保留着日本的历史和传统,呈现着源于自然的日本地方习俗,展现着日本匠人的独到技艺。日本食器是日本饮食文化的载体,其背后传递着日本文化的融合性所塑造的日本人在对待人与物、人与自然关系时的精神品格,传达着日本人饮食生活的习俗和传统,隐藏着日本民族的生活哲学和智慧。通过对日本食器特点的考察,可以窥知日本文化的融合性贯穿影响着日本食器特点的形成,日本食器在日本饮食文化中起着举足轻重的作用,并对日本人的日常饮食产生了重大影响。

注释及参考文献:

- [1]盐野米松.留住手工艺[M].桂林:广西师范大学出版社,2012:222.
[2]柳宗悦.日本手工艺[M].桂林:广西师范大学出版社,2011:202-203.

The Impact of Integration of Japanese Culture on Japanese Meal Utensil

HE Xue-jing

(English Department, Sichuan University for Nationalities, Kangding, Sichuan 626001)

Abstract: Japanese meal utensil plays a crucial role in Japanese culture and in Japanese daily life. This paper illustrates the characters of Japanese meal utensil are influenced by integration of Japanese culture, and analyzes the main aspects of the impact of integration of Japanese culture on Japanese meal utensil.

Key words: Japanese culture; integration; Japanese meal utensil

(责任编辑:董应龙)

(上接第87页)

注释及参考文献:

- ①西天:指今西藏拉萨,也有解释认为是古象雄(即今西藏阿里地区)地区,还有一小部分解释说西天是指印度。
②瞻对:古地名,今四川省甘孜州新龙县一带。
③噶尔坝:地名,即今甘孜州九龙县城所在地。
④打鸡:是一种民间的诅咒术,在冕宁当地的汉族,彝族和藏族中都有使用。
⑤按照彝族的习俗,别人对自己家诅咒打的鸡要烧好分着吃,这样才能消解掉被施与的诅咒。
⑥奉包:既是纸钱,或称冥币,用草纸折叠成四方形,并用打纸钱的钻子将这些纸钱打穿,包起来后封面上写上供奉给哪个祖先的亡灵,在家里面供奉起来,最后在农历七月十二到十五的某一天焚烧,作为给祖先亡灵的供奉。
[1]冕宁县地方志编纂委员会.冕宁县志[M].成都:西南交通大学出版社,2009:86.
[2]冕宁县地方志编纂委员会.冕宁县志[M].成都:四川人民出版社,1994:85,157,158.
[3]袁晓文.藏彝走廊的族群互动研究:汉彝边缘的冕宁多续藏族[J].西南民族大学学报,2010(12).
[4]庄孔韶.人类学概论[M].北京:中国人民大学出版社,2006:293,291.

Investigation on Ethnic Interactions of Minority Groups in Rural Area of Huiping Township of Mianning County

WANG Zhi

(Minzu University of China, Beijing 100081)

Abstract: This essay is based on the survey of ethnic interaction in the Huiping township of Mianning county. It tries to point out that in the process of urbanization, the interaction of different ethnic groups is a two-way interaction between immigrants and local people, the interactions may be very different in different situations. in general, with the time lapse and the decline of cultural strangeness among groups, ethnic groups can achieve a friendly way of interaction.

Key words: minorities; rural areas; immigrant; ethnic interaction

(责任编辑:董应龙)