



# 致厨具 和美食谈恋爱的只有你

■文|蔡娴 ■图|资料

只有真正的美食家才知道，一道堪称完美的料理总是离不开那些恰到好处的烹调用具以及容纳之器。器具之于美食，二者之间的美味关系，早已密不可分。有些人因为美食对厨具愈发重视，有些人则因为器物爱上了烹饪……

在一日三餐之中，厨具和食器虽然都不能算是主角，但对食物的色、香甚至味道绝对会起到举足轻重的作用。难怪越来越多的艺术家和设计师会将其当作一种艺术来进行创作。如今，“吃”这件事本身就可被当作一件艺术。吃早就不仅仅是“吃”，像远古时代的人们那样把不经任何加工的生食盛在叶片上来吃，是为吃。但现在，我们对食物的要求远不止“色香味俱佳”，还想达到更高层次，就有必要选择与之匹配的容器和用具。

大厨蒋颐对厨具和食器的喜爱，源自一个厨师的自我修养。无论是留有时间印记的“老古董”，还是精工细琢的“小鲜肉”。从光泽、成色、形状、分量，他所拥有的器物在各方面都是高标准，与其说是对器物的热爱，不如说这是一位厨师对食材与食客的尊重。

也有人认为，厨具、食器之美，不宜太华丽珍贵，要看着怡人，用着可亲，才能有一颗悠然自得的平常心，去品味生活的美。就如梁文道所说，只有把每日的起居作息彻底包围在美好的用具之中，一个人的生命才能被美感浸润。所以吃饭用的筷子、碗盘、茶杯和酒壶都不可以随便苟且，既然饮食是生命之本，那么餐具当然也就是生活美的重要根源了。因为最“艺术”最名贵的陶瓷根本就失去了物用的日常美感，而最珍稀最罕见的古董则早已结束了它作为用具的生命，只适合供在玻璃柜子里让人欣赏。不以物役人，打烂了就打烂了，这才配得上使用名作名器。

尔雅的厨房里，喜欢的、好用的都不会被收起来藏着。无论是锅碗瓢盆，越是“心头好”，就越是要常常使用，在她看来，即便某一天失手打碎或不慎遗失，也好过放在柜子里从不曾见天日。为了物有所值，经常用它们来创造美味和美好，才对得起自己。

古语有云：美食不如美器。但器物 and 食材相配相衬才能使人食之欢愉。器物的使命是作为一个忠诚的旁观者，汲取自季节流转的天然的光和色，去升级食物的质感，就像是替食物穿上了一件嫁衣，让食客得以从眼前的一蔬一饭上，感受到一种可以超越味觉之外的欣喜和满足。

生活被美好的器物包围着，生命才能被美感浸润。所谓生活美学，不是虚无与缥缈，生活之所以美，是因为实实在在。食之器物亦然。

