



生活周刊 × 乐子砚



Q: 分享一些人与食器的故事吧。

A: 有一年去杭州访茶，阳光很好，院子里坐着时，茶农的女儿取了个暗暗的毫不起眼的黑釉小碗落座，开始泡早春绿茶。之前有部名为《绿茶》的电影，我知道在玻璃杯中旋转的绿茶峰回起伏很美，却从没亲眼见过这种泡茶法。毫无防备的，在黑色的映衬中茶叶碧绿如柳，黑器之拙在那个季节、那样的阳光下成就了新茶的清丽。还有一次，在朋友家帮忙处理事务，用餐时间翻遍厨房，只有一只土豆和一个番茄，在我看来完全不可能完成料理。但是，好友竟端出两张超级大的白色餐盘，几块烧汁土豆和红艳艳的番茄置于其中，刀叉兼备，那个愉悦的傍晚我们开怀大笑，至今记忆犹新。是什么成就了食物的感受呢？每次做着新器型的时候，我总会想着给她一用该多美妙。

Q: 每年在景德镇驻扎制作的心得？

A: 景德镇的陶瓷高度工业化，流水分工使得细分工序的匠师众多，薪火相传，每个工序独立又相互联系，延续和发展至今，没有技艺失传之虞。现在全世界的陶艺家都期待到那探访，在景德镇学习陶瓷技艺方便得令人咂舌，几乎所有的从业者都能展开器物的讨论，工作中遇到任何问题，都能很快得到各种慷慨而热情的建议。

Q: 除了自己制作，还欣赏哪些手艺人的作品？

A: 第一个打动我的现代陶作品是日本的当代陶作家黑田泰藏，非常简洁的白色器物，完全呈现出心手相映的过程，一气呵成，没有丝毫拖沓，利落得如同有支箭穿过；最喜欢的女陶艺家是英国的Lucie Rie。陶作相当消耗体力和时间，Lucie作为女性创作者，不但持续长时间地工作，还拥有数量惊人的作品，变化丰盛，兼容并蓄东西方的器物美感，不被束缚又澄澈安静。

Q: 很多人爱器物，都是作收藏用，摆着、看着，你选择亲自制作的方式让它们融入日常。

A: 审美观是多元和包容的，收藏装饰和日用之间的界限不再是鸿沟，可以相互转化。日用器物亦可观、可用和可藏。这样的话，一件日用器物的空间也可以从餐厨中跳脱到更大的生活空间，陶艺家也不必拘泥在以往的使用经验与规则。器物和服装的面料很相似，取自天然，前人一直不断努力，使它们可以和人的触感相融合，触感是看不见的心意。陶器有视觉的美，也有看不见的美。我的选择是向生活器物学习，但不必模仿生活。

Q: 成为陶艺家之后的日常生活状态，让你的心境产生了什么变化吗？

A: 因为陶作近似长时间的单纯劳作，生活由此变得简单，同样的工作时间内，需要处理的信息也比较少，大脑得到了放空。比较有价值的改变是发现自己更专注于“自有”而非“没有”，陶瓷所需的材料并不复杂，工具简陋也可以从事，唯有丰富的内在才能激发自己与陶瓷共同成长。从开始疑惑这一份喜好会把自己带领到何处，到现在已经不再困惑，现在也已经可以在哪怕失败的器物中找到乐趣。做器物除了需自身历练技艺，还有一个更重要的“交付”过程，我想自己还没真正达到那样符合交付的心境，未来的目标是制作出可以交付出去的器物。



食与器是一种静止与流动的关系。食物源自自然，随时节变化，一岁一岁地交替，是流动的时间；器物来自人的智慧，千年的生活脉络是静止的观照。食与器相互依存，器物是山，食物就是漫山的植物和流转的溪流。



什么样的食物适合什么样的食器并没有固化搭配。而东方审美恰恰擅长的是赋予物件新的生机，在使用中寻味或许是最好的“摆拍窍门”：“所以我的心得是多尝试使用有自然痕迹的器物，盛装一些日常的食物，会帮助开启‘人物一如’的妙感。现代家庭的盘碗大多是简约的，也可以试试用来盛装比较有装饰意味的少量料理，留白是一种清新。”

在乐子砚看来，食与器是一种静止与流动的关系。食物源自自然，随时节变化，一岁一岁地交替，是流动的时间；器物来自人的智慧，千年的生活脉络是静止的观照。食与器相互依存，器物是山，食物就是漫山的植物和流转的溪流。 ●

她说

• 拉胚成型：工艺比较传统，适合饱满对称的圆型器。作为一门陶艺基本功，技巧不宜花哨，熟能生巧，手泥相应，是熟悉泥料个性最好的途径。我常用来做一些斗笠碗和圆捧碗。

• 徒手捏片：可以比较随意。有时会有一些器物的构思想法，就用小泥块直接捏制小样，可以很快地观察和完善想法，进行比例的模拟和修改。有时会用这种方法做一些小杯子，呈现出毫无技艺的率真，比拉胚的器物更多一些小乐趣。

• 泥浆灌注：这是应大量生产而诞生的方法，我想尝试用这种方法制作出不规则的器型。譬如八角盘，因为比较轻薄，制作过程很容易开裂，成品率低。但不规则器型的制作也是必须的功课。