第一图书网, tushu007.com

<<东京下町职人生活>>

图书基本信息

书名：<<东京下町职人生活>>

13位ISBN编号：9787208102972

10位ISBN编号：720810297X

出版时间：2012-1

出版时间：上海人民出版社

作者：北正史,泽田重隆

页数：300

译者：陈娴若

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

前言

“ 说到根岸这个地方，可不是那种煮了芋头就拿到隔壁，顺便借一点米回来，或是长屋的阿八、熊仔来往出没的下町。
若要说哪个下町具有山手气息，那么就是根岸这个地方。
”当地居民异口同声这么形容的东京都台东区根岸，指的是山手线莺谷、日暮里，以及地下铁日比谷线三轮等三个车站所包围起来的狭长三角形地区。
本书虽是以中根岸，也就是现在的根岸三丁目为中心，但插画中也涵括了邻近的日暮里、下谷和入谷的一部分。
有人听到“ 根岸 ”二字，可能一时会意不过来，根岸并不曾成为一个著名的下町而备受瞩目，也少了像浅草的三社祭那样表演给观光客看的华丽祭典；但也就因为如此，它才能让我们看到从江户时代传承至今，目前仍十分活跃的东京原有的下町风貌。
在这层意义上，它似乎也可以算是“ 典藏 ”的下町。
所谓“ 根岸之里闲寂之居 ”，自古以来即以此俳句而为人所熟知的根岸，又有初音之里、吴竹之里、日暮之里等名称。
据记载，弘化年间（一八四四～一八四七年）梅花庄在根岸新地开张，此地大为繁荣昌盛之后，以上野宽永寺为中心的寺舍相关者住宅，以及日本桥、藏前等大商家老板的别庄、隐居所，文人墨客、风雅之士多所造访，到后来连吉原妓院都出现了。
音无川的清流（现在成了下水道）与上野的山丘连成一气成了风雅之地，就如同莺谷的地名所显示，春天时，莺鸟会飞下来，居民享受着鸟鸣婉啭，可见是个悠闲的地方。
现在虽然这个地方大为改变，但春天时莺鸟仍会造访。
江户在明治维新更名为东京之后，到现在已有一百二十余年，在这期间，东京遭受过两次大火。
一次是大正十二年（一九二三年）关东大地震所引起的，一次是昭和二十年（一九四五年）东京大空袭时造成的。
这两次大火规模之大，可以说使得整个东京几乎都化为焦土，从本书后扉页所附的受灾地图，就可以领略一二。
然而，这块风雅之地根岸，正确地说，应该是从前的中根岸、邻接的金杉上町、坂本町——现在的根岸三丁目和下谷二丁目等地，却在这两次火灾中都幸免于难，它的幸运，现在想想几乎可说是一件奇迹。
由于未遭火噬，所以根岸地区并没有进行大规模的区划整理。
摊开地图就可以知道，根岸的周边，如日暮里、龙泉和入谷等曾遭焚毁地区的道路又直又长，仿佛可以冲出地图通到桌子上去。
相反的，根岸的道路虽也多少拓宽了些，但是从前留下来的曲折小路、巷弄、死巷等还是保留至今。
此外，传承江户时代风格的土仓式商家和这种建筑形成的街巷，像所谓广告牌建筑之类大正时代的摩登房屋，或是昭和初期木造三层公寓等，从历史的角度来看，也是十分珍贵的庶民住屋和店铺，现在都还集中保留在根岸、下谷这块狭长地区。
不，不止如此，像是我们平时看惯的、太过寻常因此视而不见的、极其普通的木造民房也有不少仍保留在此地。
这些房舍大多已十分斑驳萧条，但它们仍是此处居民每天作息的安乐窝，也是永远的居所。
换句话说，它们与居民一起走过岁月，是“ 有历史轨迹 ”的建筑。
这本书里举出的便是这些看起来可能不太起眼，却充满着人情味的许多木造家屋。
负责插画的泽田重隆先生，可以说用画笔精确地掌握了这个不施脂粉的城区的风情。
如果这些房屋没有入画，恐怕很多都会被大家遗忘了。
这些插画把镁光灯打在这些我们平时看惯了、不屑一顾的建筑上，让我们能够看到它原有的价值。
泽田先生必定是从这些建筑中强烈地感受到“ 下町 ”——人们真实的生活气息，也对这些与自己在同时代中奋斗过来的建筑，油然生出无比的爱惜之情吧。
在画中除了建筑物之外，街坊、小巷、风景和人们从事日常工作的面貌等，所有可以可视化的东西，

第一图书网, tushu007.com

全都化成“ 下町的形式 ”介绍给读者。
只可惜必须打断读者雅兴的是，这本书进行企划、开始采访是在昭和五十九年（一九八四年），至今已经过了四年，有不少家屋都已拆毁，改建成现代的钢筋水泥楼房，不复可见了。
这本书不只用画，也用文字捕捉了素颜的、日常面貌的下町是什么模样。
全书是笔者访问了现在住在根岸从事七种职业的八位主角，整理访谈内容编写而成。
书中出现的八位主角，是中根岸鸢工头领父子二代——明治四十三年生的第三代野口义博先生、其长子昭和十四年生的第四代野口义明先生；昭和十五年出生的蓝染店“ 海老屋 ”第三代林满治先生。
这三位是世代住在根岸的人。
而书中万绿丛中的一点红，是居酒屋“ 键屋 ”老板娘清水敏子女士，她生于大正十三年，三轮人，后来嫁给键屋第三代。
三味线老店“ 拨一 ”的渡边一二先生，大正八年生于福岛县鸟足，在浅草学艺后，于战后昭和二十年十月搬到根岸来住。
玩具店“ 兔子 ”的老板川崎英夫，昭和十二年生于吉原扬屋町，昭和二十三年小学五年级时，从疏散地镰仓搬到根岸。
豆腐店“ 小松屋 ”的熊井守先生是第二代，昭和四年在西日暮里冠新道出生，在根岸开店是昭和二十七年的事。
从事戒指镶嵌的山口友一先生，昭和三年生于房州白滨，在三河岛、樱木町都住过，来到根岸是昭和三十九年的事。
这几位移居到根岸的主角，则会按照移居的时间先后来介绍。
在此书中出现的几位都是生活在市井的平凡小人物。
只不过，虽然他们极其平凡，但每一位都很执着于自己的工作。
在根岸这个小地方，过着平凡日子的市井小民，他们日常的工作是什么样子？
如何寻找到他们的职业，并且让它成为自己的专业？
他们每天工作只为有口饭吃，却又是如何透过这份工作创造、锻炼出自己这个人呢？
从大一点的角度来看，就是人必须如何过日子才叫做生活。
同时，对于根岸这个下町又该如何来看待呢？
本书将以“ 下町居民的生活与心灵 ”为主题娓娓道来。
乍看之下似是茶后闲谈的轻松小故事，虽然表现的方式大不相同，但每一位主角都有关于他本人独一无二、贴近生活现实的谈话，以及长年经验中令人不禁正襟危坐的小故事。
我认为这是因为这些人珍视自己的职业、工作，投入多一倍的精神在其中，同时他们也透过工作认真地面对生活。
他们积极乐观的精神，扎实的生活经验积累，则表现在挺直的腰杆上。
这种人物在此地区中到处可见，可说是下町最精彩的地方了。
虽然他们因为太平凡而不受到重视，但我们身边真的有很多像这样累积了深刻人生体验的非凡达人。
听听这些人说的话，把它记录下来，真的是再多都不嫌多才对。
这本应称为庶民生活实录的作品，若是能试着以日常生活的水平，将多年来一般日本人在哪个角落、遭到打击仍继续坚忍下来的样貌传达出来，那就达到我的心愿了。
一九八七年十月 北史

第一图书网, tushu007.com

<<东京下町职人生活>>

内容概要

根岸地方属于东京都台东区，位在上野公园的东北方，距离日暮里很近。
因为在关东大地震及二次大战期间，都不曾受到火灾侵袭，所以至今仍保留着江户时代流传下来的“下町”风貌。
诸如曲折的巷弄小路、昭和初期的木造三层公寓，以及就历史而言极为珍贵的庶民住屋和店铺……全书以访谈的方式记录了该地八种职人或艺匠自父辈那里传承下来的手艺，配以泽田重隆纤细流畅、朴实细腻的插图，展现出一种与快节奏的现代都市生活截然不同的生活风貌。
那种对于手中技艺的珍惜与坚持，看似微不足道，却洋溢着浓浓的人情力量。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

北正史
昭和十七（1942）年，生于东京涩谷。
东京教育大学毕业。

泽田重隆
(1918～2004)，1918年（大正七年）出生于东京。
东京高等工艺学校（现千叶大学）图案设计科毕业。
擅长运用现代视角观察日本各个城市及市民生活的百态，绘制出一系列的日本风情画，并以此为终生职志。
在本系列中，他以多样的技巧和画风画出东京下町、京都、奈良等地，深深打动了读者的心。

绘本作品有《千年繁华》、《喜乐京都》、《京都思路》、《鎌仓》，以及《奈良的街道》、《节庆到了！
嘿唷》、《烟火》、《鱼市场》等。

第一图书网, tushu007.com

<<东京下町职人生活>>

书籍目录

作者序
鸢工头领父子两代
　关东大地震和日暮里的大火
　和町内大老板们的互动 水平、测量、立柱
　上梁和跳房梁的故事 二十岁就当上第三代的头领
　将江户情绪传递至今的“ 木遣调 ” 复员后的根岸町
　一块土地上四代同堂的幸福 鸢的组织：江户消防纪念会
　岁末的町内装饰、镜饰、年饰 喜欢节庆的根岸人
　与业主的关系逐渐改变
　我觉得根岸并没有变
伴缠的蓝染
　伴缠——江户人的气概
　父亲复原的“ 伊吕波四十八组 ” 救火伴缠
　使用型版来做型染的故事 蓝是活生生的，得琢磨它今天的心情
　在有限的条件中染出高质量
居酒屋的老板娘 清水敏子
　烫酒、温酒、一般热的酒
　下酒菜，全是从前乡下口味
　气味投不投合，光顾一次便知道
　开店这么多年，自然懂得客人的心意
　婆婆传授给我的言谈和举止
　在店里常常穿着武士装的老板
　放不下太多事而受伤的诗人
　忍耐与习惯忍耐很重要
三味线的蒙皮与修拨 渡边一二
　到浅草三味线行“ 拨孝 ” 谋事
　跑业务走遍根岸、白山、神乐坂、乌森的花柳巷
　战后以根岸为主要据点努力经营
　三味线的琴杆和琴鼓 不弄破就学不好的蒙皮技术
　做一把完全吻合弹琴手的琴拨 国乐为何走下坡？

　三味线行最重要的灵巧和音感
小巷里的玩具店 川崎英夫
　圣诞礼物是个圣诞老公公
　在玩具检查协会设籍十年
　在玩具制造批发商、零售店学习
　期待已久的玩具店在小巷里开张
　玩具店的四季
　只要跟玩具沾上边的，我们都卖
　透过玩具获得和孩子接触的幸福
木绵豆腐的纹理 熊井守
　何时是豆腐的“ 旬 ”？

　木绵豆腐的好脸色、坏脸色
　除了冷豆腐，几乎没有料理能使用的绢豆腐

第一图书网, tushu007.com

油豆腐泡、炸豆腐丸、油豆腐
器具脏了，就做不出好豆腐
父亲的豆腐，我的豆腐
七家豆腐店密集的中根岸
装饰品的镶嵌 山口友一
担下所有责任，所以顽固
怎样把宝石镶嵌在戒指上？

一头栽进来的雕刻师修业时代
从黄铜皮带扣到钻石戒指
工作最重要的就是“根”
别当个名人，当个好手
三河岛、根岸和樱木町的不同
后记　泽田重隆

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

何时是豆腐的“旬”？
做豆腐最重要的就是细心，但是不管再怎么细心，每个人做的豆腐各是一个样，就算是同一个人，每天做的豆腐也不一样。
这正是它有趣的地方。
我觉得一旦量产，就很难做出令人满意的豆腐来。
好豆腐用豆腐刀切的时候，切口会发出光彩咧。
说到食物就有所谓的“旬”不是吗？
那么，豆腐的旬又是何时呢？
所谓的“旬”是指食物味道最美好的时期，大致也可以指收获时期吧。
大豆在十月会有新豆子收成，把这个时期当成豆子盛产期应该不奇怪吧。
如果使用盛产期的新豆子，做得出好吃的豆腐吗？
其实话不是这么说的。
在十月、十一月、十二月，用了新豆来做，豆腐的确会发出光彩；它比放了一年的老豆子要好，但豆实较新，做出来的豆腐会带一点黏性。
这种新豆子放着过冬，到了第二年二月的时候，因为睡了整整三四个月，豆子的水分消失了，这时候的豆子味道特别浓。
所以，二月、三月时，可以做出凝结感较好的豆腐。
特别是二月，很多客人会说“今天的豆腐真好吃”。
这样看来，豆腐最好吃的时节是在二月、三月。
我在想，这个时节是不是才算豆腐的旬呢？
如果保持二月的状态低温贮藏，旬的时期就可以延长。
国产大豆从以前就低温贮藏，美国进口的大豆从去年开始，也有一部分这么做了。
说到豆腐的旬，我就想到提供我们海带做炸豆腐丸②的海带店老板所说的话。
我们店里的炸豆腐丸很受顾客的欢迎，我一直以为那是因为我们使用日高海带的缘故；但根据海带店的说法，他们是先把我家店内一年份的用量切好，然后贮藏起来，因为也不是多大的量，就以固定的温度让它“睡”一年，海带本身的浓醇味道便会散发出来。
据说新摘的海带都是叶子味，少了海带原本的味道。
既然海带是如此，豆腐应该也是喽。
好豆腐的条件之中，硬度也占一环。
从前江户人特爱吃软豆腐，我觉得即使如此，也不是软到筷子夹不起来的程度。
我认为筷子可以夹得起来的硬度，但放入口中却软滑即化的豆腐，是最好吃的。
有人觉得那样太硬了，若这么想也没办法；但是若说筷子夹得起来，就是可以像刺丸子一样刺穿串起，那这硬豆腐可就另当别论了。
大致说来，好不好吃本是个人口味，很难下定论，青菜萝卜各有所好嘛，自己觉得好吃就好了。
我自己倒是很少有机会吃到“啊，这个好！
”的豆腐。
连我本身都做不出同样的两块豆腐呢，每一块都不一样。
不管怎么做豆腐就是豆腐，就豆腐本身来说是没问题，但是每块就是不一样。
来我店里买豆腐的客人，都是喜欢我家豆腐才来买的，很少有客人嫌我家的豆腐难吃。
其他的客人可能认为哪里的豆腐吃起来都一样吧。
是不是一百个客人吃我家的豆腐都觉得好，这我不敢说啦。
我自己也会去外地，吃吃看当地的豆腐。
试试各种味道是一件很有趣的事，因为我自己每天也做不出同样的味道呀。
大豆的质量、水的温度、夏天和冬天的温差，大家的条件都不一样的。
的确，像豆子的质量、脂肪含量等部分，或许可以经由解析而得到科学性的答案，但是每一个条件都

第一图书网, tushu007.com

有微妙的差距，不如自己碾豆子做做看比较快，也才能了解。
我多年来用的豆子当中，以群马县沼田收购来的，一种名叫“光”的豆子最好吃。
“光”豆是椭圆形的，有点扁平，皮特别薄，豆实也比较多。
听我父亲说，战前，开拓团在“满州”（中国东北部）品种改良种植出来的“白眉”质量很好。
战后，从“满州”回国的人，将白眉大豆带回内地栽种，也得到很好的成果。
后来，该品种又带到美国去，叫做“霍凯种”，也是现在业界从美国共同购买输入的品种。
最先进口霍凯种当作豆腐用大豆的是三井物产。
从美国进口的产品中，以这种霍凯种为最佳。
可惜美国的大型农业采用连续耕作，现在质量已经一落千丈了。
拿日本的大豆和美国的大豆来比较，任何人都能一见分晓。
美国产的大豆颗粒小，而且大小不一，还有很多杂质。
往年都是装在货柜以散装货船运来，今年会怎么做还不知道，但美国那边会先精选后袋封运来。
精选的会好很多。
像以前用散装货船运来的大豆，混了很多杂质，很不干净；跟内地的大豆比起来，有很大的差距。
日本的大豆虽说都是机械化处理，但还是相当费工的。
国产大豆再怎么说，贩卖的等级要严格得多，农协对规格的要求也很精细。
现在我们用的大豆大约是二级的；若是一级的，颗粒大小会更一致。
农协把不同等级的混杂再批发到杂粮行，好像是为了不让下级品滞销。
做豆腐的大豆要用白的比较好。
一般来说，用白豆子就可以做出软绵绵的豆腐。
如果要做油豆腐，最好用青豆；这可以在过滤技术方面补强。
话虽如此，豆子的好坏还是得做了豆腐才知道。
哪些职业会用到大豆呢，做豆腐的、做纳豆的、做味噌的、做酱油的，许多行业都会用到，但是维持大豆绝对行情的，却是消费大豆达九成的榨油厂。
生产的大豆几乎都拿去榨油了，榨油用的大豆是最优先的。
虽然现在已有将榨油用大豆改良为豆腐用大豆，但脂肪含量和品质上还是不同。
在价格方面，国产大豆和美国进口大豆有很大的差别。
价差小的时候，一袋（六十公斤）可以相差到一千元以上。
但即使价差这么多，用国产大豆还是比较划算，因为制成品比率不同。
国产的既可以做出好豆腐，工作起来也轻松。
不过话虽如此，由于还有共同采购的大豆，好像是为了维持价格之类的，所以不用不行。
本来就是用国产的比较好。
现在我们店里是一半一半。
不管什么东西都是一样的，被人称赞美味的食品，其中七分是靠原料；其他三分就靠我们的手来补足。
用好豆子做豆腐，盐卤的凝固度也会比较佳，做起来也容易。
这是最重要的，不管谁来做都一样。
豆腐这东西，还真的很奇妙哩。

第一图书网, tushu007.com

后记

酉之市一九八一年十一月二十三日放送文化关系的记者天野进平先生邀我：“要不要去吃点河豚哪？”于是来到根岸的近江屋。
从土间走上屋子，在一个大厅房的并排餐桌一角坐下来。
一家大小、亲朋好友，各类型的团体全都围在锅旁，仿佛庙会一样的热闹。
高敞的天花板呼应着开朗的声浪，完全不是银座一带气氛僵硬、品尝顶级品的画面。
在这里，河豚只是普通的食物。
一些辛香野菜也是用大木箱堆成一座山。
深入下町，在这里打头阵，成了事情的开端。
在天野家的暖炕桌休息了一会儿之后，便在与鸭居并列，高达一尺的明星羽子板的目送下出了门。
雨在幽暗的连栋屋舍间下着，我穿过行之松、町内最豪华的唐破风式澡堂、有名的西餐馆、嘉永元年创业的河豚屋、文字烧店、素食料理等老铺，一不注意出口竟来到华丽炫目的酉之市。
在阴雨绵绵的暗淡世界里，这样的陈设有点太过夸张了。
在浅草卖地方酒的名店里小酌两杯后，深夜里回到家。
竟有一种不可思议类似迷幻的醉意。
正月的市街一九八二年一月三日忘不了那天夜里的情景，所以骑着脚踏车请天野先生带我在白天再次回到市街上。
正月里，街头一片悄静地迎接我们。
遥远的记忆和这个町的光景在心中交错。
下雪的日子一九八六年二月十八日一早起来便见雪花飘舞。
渐渐开始下起雪来，于是我飞奔到町里。
走过的街道沉浸在清一色的纯白中，我来回仰看寺庙的宏伟屋顶，当目光停留在雪片时，仿佛有种大屋顶正静静地升高的错觉。
新宿和涩谷附近的雪显得煞风景，但这个町和雪却合搭极了。
木造町屋古旧板墙的木纹上积了雪，清晰的花纹浮现出来，像是瞬间的魔法。
保持江户时代原貌的街道一九八五年五月十八日在小巷之间漫步穿梭。
穿过大大小小曲折蜿蜒的小巷，走出来又是一片新风景。
在转角遇到的中年男女停下脚步笑着说：“咦，又出来到同一个地方了。”我心里才想说：“咦，怎么又遇到同一组人。”刚才也在这遇见过他们。
自然曲折的小路是从前农家小路的遗迹。
农家小路是配合自然地形铺成，自然也比较符合人的生理。
都市学者阵内秀信先生曾发现，在江户时代古地图上所画的道路，与现在这一带的道路完全吻合。
牵牛花市一九八五年七月六日一大早就到达鬼子母神的牵牛花市。
这里从清晨就热闹非凡。
在渐渐转趋夜行模式的东京正中央，居然能看到早市，真是兴奋。
男女老幼，行人杂沓的店门前，最为醒目神气的，就是小哥小妹穿的鲤口衫外加围裙和套裤。
每个人穿的都是以蓝色为基调，自己挑选的牵牛花图案。
有的大花，有的小碎花，就算有别的颜色，也只是淡红的小花。
每一个人穿着不同的花色，真是鲜艳有品位。
豆腐料理一九八五年七月十九日与工作人员一起到专做豆腐料理（这家店里称它“豆富”）的笹乃雪。
这是元禄年间创业的老铺，门口摆放了几盆牵牛花。
在寄鞋处拿了木牌，去到大厅房。
问了许多团体，大多不是本地人，而是从外地来这里的客人。
在牵牛花市开张的三天，这家店为了欢迎观光客，每天早晨五点就开门了。

第一图书网, tushu007.com

古时候店家、客人各守其分的时代风俗习惯，一直留存到今天。
现在已经改建成大楼了，但从前店家在前庭打水迎客的具体而微的氛围，仍残留在记忆的角落里。
对町街的怀念一九八六年四月十日在不动尊的小集会室里，靠着小松屋老板能言善道的宣传之下，聚集了当地土生土长的老街人。
有酒商老板、照相馆老板、米店老板，大家都是老邻居了。
天南地北的说起町街上的变迁，对町街的怀念也越见炽热，伙伴关系也渐渐深厚起来。
从他们的谈话中每每都能有所体悟。
这个町之所以一直没有发生过火灾，完全是因为大家为了积极防火出了很大的心力。
听到这段话很有保障感。
下町话一九八七年二月二十六日听鸢工头子野口义博先生说故事。
沉稳有礼地用字遣词，谨守本分地忠实传达意思，令人领略到说话的基本。
完全不用流行语、怪异的外来语和生硬的形容词，只以平易简洁的词句，正确地传达意思，令人深思。
下町的风一九八七年八月七日从根岸三丁目的大楼屋顶俯视根岸市街，四周围都被大大小小的高楼所包围，低矮的屋瓦反射出雾雾的光。
寿岳章子（居住在京都的国文学者）有一天很生气地说：“外国人看到京都的屋瓦，竟说那是个暗淡阴森的都市。
”这可能是美学意识的不同吧。
广阔的森林和小庭园都一样有绿意。
米粒般的汽车在外奔驰，开敞着窗子的家家户户，白色窗帘晃动着，是一阵风吹过。
上野的山上，曾经每年在那里参加美术展的时候，每天都要经过那座怀念的山，却隐没在莺谷高楼街的阴影下，仅能看到博物馆屋顶的棱线。
震灾、战争时，上野山因为阻碍了风向，使得这个小市街得以幸存下来。
但今后，它又要吹什么风呢？
本书原本预定是与前述的天野进平先生共同创作。
然而真正开始采访之后，经过了一年左右，天野先生病倒了，在这样的意外下，于是执笔者换成了我们两人共同的好友北正史先生。
天野先生的病况渐渐好转，正顺利康复中。
祈祷他能早日痊愈。
在最后，诚心感谢创作这本书时，帮助我们的中根岸町会的每一位，以及配合我们快速采访的几位先生、女士，和编辑制作时辛劳的工作人员。
另外，也感谢正展书阅读的各位读者。
一九八七年十月 泽田重隆

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《东京下町职人生活》编辑推荐：来自手艺人的口述记录，回味传统技艺的温暖初心。
一百余幅手绘插图，真切感受手工年代的细致与精心。

第一图书网, tushu007.com

名人推荐

专心做一件技艺，是人在宇宙中为自己所查找的位置｜李维 史陀从事记者工作快十年，如果问我印象最深的事情，不是在富丽堂皇的企业总部、或是高级餐厅采访企业家，而是在乡间小镇、蹲在老师傅身旁看他们专注刨木、上釉、锻烧玻璃。
汗珠滴落在皱纹的岁月深沟里，数十年如一日却乐此不疲，他们都是充满想像力与实践力的永恒少年。
他们拓宽我对生命厚度的理解，即使只是渺小的工作，却散发对生命的坚持与感动。
就像法国结构主义人类学大师李维．史陀说：「技艺，是人在宇宙中为自己所查找的位置。」技艺就像一枝画笔，彩绘岁月人生的咫尺之图，技艺更像一片有方向的轻舟，度过人生的春夏秋冬，轻盈，却踏实。
技艺背后是无穷尽交织的细节，更是历史文化传承的载具。
在文化创意美学、手感经济时代，这种价值与精神格外有魅力。
人往往为感动而存在，尤其是对看似不起眼的感触更丰沛，就像我们着迷日本电视节目的达人、职人或艺匠，惊讶与感动他们对细节的迷恋与执着。
东京就有一个被忽略的技艺之巷。
《东京下町职人生活》就聚焦在东京一个不起眼的根岸三丁目巷弄里，这个区域在一九二三年东京大地震、一九四五年东京大空袭造成的一片焦土中，幸免于难，让这里的木造建筑、街坊店铺保存百年来江户时代的风貌，更呈现市井常民的素颜，包括豆腐、三味线、蓝染、精工雕刻师傅，甚至是居酒屋老板娘的人生体验、探索他们找寻宇宙位置的故事。
不只是职人故事吸引人，这本书最大特色是绘图者泽田重隆(二〇〇四年过世)，他更是一个传奇。
泽田的插画有如淡雅素描，在静谧构图之中牵动人心，呈现职人的技艺细节，以及根岸三丁目的空间。
他的绘图技艺不仅保存根岸三丁目与职人们的精神，更延伸读者的想像空间，追寻他的画笔遨游日本。
例如泽田跟寿岳章子合作了《千年繁华》、《喜乐京都》与《京都思路》三本漫谈京都的书，画风更雄健大器，流露繁华下的沧桑。
其实不用羡慕日本职人，台湾乡间巷弄也藏有许多「一辈子，只专心做一件事，也是一种幸福」的职人，哪怕只是一个杯子、一柄纸扇、一把稻穗，都蕴含无穷人生哲理。
技艺不分高低，只要专注与坚持，幸福从不遥远。

第一图书网, tushu007.com

<<东京下町职人生活>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com