

<<京都小巧生活>>

图书基本信息

书名：<<京都小巧生活>>

13位ISBN编号：9789862412671

10位ISBN编号：9862412674

出版时间：2011-3

出版时间：天下

作者：麻生圭子 著
王文萱 译

页数：240

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>

<<京都小巧生活>>

前言

在京都生活，已整整七年。
說到關於京都的好處，剛開始時，還真是難以理解。
最近我心想，也許這就是京都與東京文化的不同吧。
舉個與食物有關的例。
人們常說，東京是醬油、大阪是高湯、京都則是素材。
所謂素材之美味，並不是在放入口中的瞬間，便能夠感受到的。
是一邊咀嚼，一邊慢慢感受，啊，這真香甜呢、這口感真好呢，需要花時間體會的。
而且接受者的心靈，也需要開放且能夠接納。
雖然前面寫道，來京都已整整七年，但以我來說，剛開始的兩、三年，是在為這開放接納的心靈打基礎。

以藥來比喻，也許這就像是中藥的療效。
但只要將自己的心靈重整一次，整個體質也會隨之改變。
許多至今為止未曾注意的事物，漸漸地都看得清楚了。
心中因此感到未曾有過的舒適。
與其說這種快樂，是因為了解了不曾懂得的事物，還不如反過來說，這種感覺比較像是這些事物理解了我、並且珍惜我。
說起來很抽象似的，總之，非常舒適。

這本書介紹在這七年內，我所邂逅的美味食物及好東西，並不只是資訊而已，我還想將這份心中的舒適感傳達出來，因此衷心地書寫。
標題的「小巧生活」，我寄託了許多涵意在裡面。
令人憐愛的、微小卻真實的、細膩的，大概是這樣的意涵及感觸吧。
稍微打個岔，建築師柯比意（譯註：Le Corbusier，一八八七～一九六五，二十世紀最重要建築師之一，被稱做「現代建築的旗手」）為了雙親所建的家屋，就叫做「日內瓦湖畔的小房子」呢。
他也不是故意謙虛，這棟房子建築面積只有六十平方公尺，的確是小房子。
但為了讓年老的雙親，能夠舒適地接觸大自然，據說柯比意隨身都將這份建築藍圖放在口袋中，自己尋找適合的土地。

這是我非常喜歡的一段小故事。

我並不將自己的生活大大地宣揚，而是不足為外人道也，這樣才能夠不羞恥地生活著。
抱著這樣的心情，所寫下京都帶給我的「小巧生活」。
雖然只是微薄之力，但如果對各位讀者來說，能夠顯現出有如中藥一般的療效，那麼我會感到很榮幸。

並且在閱讀完之後，務必請您造訪京都。
因為百聞不如一見呢。

節分 用沙丁魚與柊樹「驅鬼」 京都的寒冷，冷徹心扉，是眾所皆知的。
不過今年，到正月的「松之內」（譯註：「松之內」指的是年末年始在門上掛「松」飾的期間，一般是掛到一月七日，關西地區有些地方掛到一月十五日）為止，天氣都還很爽朗。
但這時期一過，就像是早已預定好了一般，突然冷了起來。
今晨醒來時，明明身在房間中，吐出的卻是白氣，本來想到另一棟的洗手間去，但卻躊躇了一陣，很難從被窩中起身。
明明已快到節分之日（譯註：立春前一日，其中一項行事是「驅鬼招福」）了，春天還真只是虛名而已。

節分之日，今年想學學京都友人的做法。
在京都，隨著每個家庭（所做的販賣）不同，過節方式各異，京都友人家中，是用柊樹的樹枝串上沙丁魚頭，插在門口。
聽說是因為節分的鬼，很怕沙丁魚。

<<京都小巧生活>>

沙丁魚又稱「(魚弱)」，明明是「魚」字加上個「弱」，怎麼會怕呢？不過從前我在東京的下町一帶也曾聽人如此做過，因此這是第二次感到驚訝了。

既然只使用沙丁魚頭，那身體的部份呢？

當然是拿來吃了。

因此只把頭掛在門口，表示「這家中沙丁魚」。

帶有油脂的沙丁魚，一烤就會冒煙。

若打開門，味道便會撲鼻，大概能用來恐嚇節分的鬼吧。

至於使用柵樹樹枝，京都友人說，是因為葉片末端尖銳，如果鬼碰到了，會很痛吧。

原來如此啊（不過如果取笑節分的鬼竟然如此弱，似乎不是好事）。

魔法師的杖，聽說也是柵樹做的。

這是喜歡哈利波特的國小學生告訴我的。

雖然這些事情，知道了似乎也無益處（？

），不過這也增添了我京都生活的趣味。

不過，要把沙丁魚頭夾在門口，感覺真有些可怕，因此我不想這麼做，我只想烤沙丁魚。

聽說是要用鹽烤沙丁魚，但這一定很臭吧。

不過我家是町家建築（譯註：舊時商人的家，京都町家多是住商合一，有特殊的建築樣式），因此是泥土地板，天花板也是挑高的，不需要抽風扇。

不過如果不開排煙窗及門，那麼沙丁魚的煙一定會籠罩在屋子中。

我乾脆就在泥土地板上放烤架，先烤烤看吧。

這麼一來，我看不只是鬼，連外子都進不來了。

京都友人的家，節分之日時，似乎還煮麥飯。

沙丁魚配上麥飯，真是儉樸的口味。

不過鬼那樣的體格，應該很貪吃吧，的確看了那麼儉樸的菜，便不會想靠近了（笑）。

友人家的麥飯，是在米當中混入四分之一的麥。

由於我家的電子鍋已經處理掉了，因此只有信樂燒（譯註：滋賀縣甲賀市信樂町為中心所製作的傳統陶瓷器）製成的羽釜（譯註：「羽釜」指的是為了掛在灶上，鍋身向外突出一圈的釜）（請見照片），因此決定用這個來煮。

這麼一來，撒豆驅鬼用的大豆，也是用自己炒的比較有樂趣吧。

「驅鬼於外、招福至內。」

撒豆是為了「驅鬼於外」，因此應該要馬上關上門才是。

要不然，出去的鬼豈不又會跑進來了。

如上所述，京都生活的樂趣真不少。

而且也挺忙碌的。

看來明天得去找找哪兒有柵樹了。

二 二年二月一日推薦序1 傾心感受·上品奢華 李仁芳 台灣最大創投公司的忘年

會，好友是這家營運三百多億資金創投的負責人。

他好意安排我坐在他的大股東，也是全球資通訊A咖大廠董事長旁邊。

因為相同的興趣與喜好，那一晚我們非常熱烈地討論不停。

話題之一是無論京都國立博物館或是東京上野國立美術館、法隆寺寶物館，細看其館藏，比起我們的故宮博物院，其精緻度、豐富度都實在相距我們甚遠。

如果文物典藏、文化底蘊日本都差我們這麼多，為什麼他們的設計美學水平卻又遠遠勝過我們？

仔細省思，勝負的關鍵也許不在「典藏」，而是在「生活」；不在「博物館」、「美術館」的收藏品有多豐盛，而在城鄉巷弄常民的「生活街區」有多舒適雅緻。

這個觀點，只要我們在日本各地鄉鎮待過，就能理解。

或者你常收看日本HD電視如bshi各台的日本山水地景介紹也能了然。

一個國家設計美學的水平並不直接孕育自博物館、美術館的先人創作精品典藏，而是直接受到生活風土條件的啟發。

<<京都小巧生活>>

吉卜力工作室名作「魔法公主」男主角阿席達卡的村落，宮崎駿是派動畫師男鹿和雄到本州北部的白神山地一帶森林取景的；而山獸神森林的場景範本則是由山本二三到九州外海的屋久島一帶取景。更不用提眾所周知，神隱少女千尋父母迷失本性的神秘聚落，是取材自東京小金井公園內江戶建築博物館區。

「俗世」的生活風土氛圍，直接激發孕育美學的「聖域」創作。這麼談來，作為日本設計美學靈感「原鄉」的京都（以及散布日本全國各地的「小京都」），其種種寺社庭園，或其常尋庶民的食衣住行，甚至菜市場、町家住宅、街區巷弄的種種細緻細節，就很值得我們注意並深思了。

圭子女士以其歌謠作詞人的敏銳易感心竅，從東京移住京都多年。對這「體小相大」的一千兩百年古城，其食材、飲饌、節氣、町家、坪庭、山嵐水氣…等均有幸能傾心感受其上品奢華境界。對京都種種數之不盡美麗事物所帶來的歡愉，不只是作者幸福的記憶，也給喜愛京都的遊人帶來再三的讚歎與甜蜜體驗回味。

日本的文化與由之產生的美學設計，帶給日本產業極高的加值。台灣現在也醒悟想在製造力之外，力推美學力、設計力為台灣產業加值。京都這個風格城市帶給日本設計藝匠的靈感能量，也許啟示了我們對城鄉的常民「生活空間」、「生活美學」重要性的深一層醒悟。

如果我們的城鄉空間、天空線還是如此擠迫、侷促，巷弄路邊也還是停滿了機車、車輛，那麼即使我們有故宮博物院，我們的設計美學前途也是堪慮的。

（本文作者為政大科管所教授、台灣美學經濟創言人） 推薦序2 京都探索的最佳導引
郭正利 京都 - - 耳熟能詳，高知名度。

世界級的戶外古美術館，大部分去日本旅遊的國人九 % 應該都去過，因為台灣國內旅行社把「三都物語」推得很好。三都意指，大阪、京都、神戶三個都市之意，最近也延伸成四都或把三都之中的神戶改至奈良，所以京都對國人是非常熟悉而且必遊之地。

只是像作者麻生圭子女士嫁入京都深居京都十多年來的小巧生活家居，可不是旅行團在京都住上一兩晚，所能體會感受的生活小巧。旅遊的過境與生活腳步，畢竟大不相同。

近年來，自由行興起，年輕人背起背包訂好機票，連民宿、飯店都隨意混搭，甚至三溫暖都可落腳一宿，隨興的旅遊方式與冒險驚奇，是新奇的旅遊生活體驗；那這本《麻生圭子的京都「小巧生活」》就非常適合當作京都漫步探索融入的最佳導引了。

舉凡在京都生活中的食衣住行、柴米油鹽醬醋茶，都有小巧的生活樂趣，從大都市東京移居貴族氣息的千年古都，在心情上是截然不同的，倒不至於有如台灣返回田園海邊的反璞歸真，但舉目皆是千年的廟寺庭園，更是戶外的藝術品，生活情調變得更加優雅了。

在京都，來自世界的觀光客與在地京都人共同體驗的是：時光飛逝而京都卻不斷的保留時光歲月把「古」、「老」、「昔」緊緊地保存在各建築庭園中。優雅貴氣、高人一等就是京都的獨特韻味。

聽說在古代，京都人與古代的中國文人雅士一樣，都必須具備琴棋書畫的基本條件。也因如此，古代京都人將之延伸至生活中，對生活的必需品也融入了許多美的元素。

比如，野菜和果子、豆腐、漬物、木炭……。

比如，居住的町家都美美的呈現木窗的規則……。

比如，料理的呈現，樣樣是美學作品。

比如，商家的服務態度，舉手投足都是文人氣息。

作者麻生圭子女士在書中，為五十週年結婚紀念的九州親戚所安排的京都行程，與我所經營的旅行社安排的行程不僅是一樣的，尤其考量對方的種種，就如天喜旅行社為顧客量身訂作行程一樣，我與圭子小姐的眼光的不約而同。

<<京都小巧生活>>

在廟寺或嵐山渡月橋安排人力車的貼心景點，也是天喜旅行社在台灣十多年來，第一家也是獨家的安排。

京都，值得一而再再而三的到訪，每一次都有不同的體驗與感受，白天、夜晚、黃昏、夕陽都有不同的面貌。

櫻花、楓葉、冬雪，更是四季分明、儀態萬千，每次都有不同的收穫。

自己一位或三五好友或者是百人大團至京都是滿滿的古都情懷。

本人到京都大概可算是近百次了，行程規劃時每個月至少一次，而在櫻花、楓葉全盛時期，更是每月數次，平均一年十五次至京都。

而天喜已二十年了，大概有三百多次的到訪，所以近百次實在是少算次數了。

下次到訪京都，一定要參考《麻生圭子的京都「小巧生活」》動人且生活化的介紹，來體會小巧居家生活的小驚喜。

在京都，請閉上雙眼、深呼吸，再慢慢地張開雙眼，靜靜地聆聽古寺來敘說千年物語。

淡淡的，與世無爭；京都，請常來。

（本文作者為天喜旅行社總裁） 推薦序3 掀起京都的暖簾 韓良露 如果把一座城市比擬為一個情人，往往那些會為這個城市情人寫情書的並非本地人，卻是外地人，為什麼呢？是否因為本地人從出生就見慣一切，少了一些親近者容易有的埋怨，多了一份小距離帶來的美好幻想。

寫書描繪京都美好生活者，真的是以外地人居多，川端康成、谷崎潤一郎、渡邊淳一都是外地人，連出生在京都市內但很小就搬到京都市外的向日市居住的壽岳章子，就算寫過三本膾炙人口的京都三部曲後，都還自謙她算不得真正的京都人，根據京都人嚴格的門檻之見，只有祖上三代都居住在京都市才算真正的京都人。

但真正的京都人卻很少出書談及京都的種種，以內斂含蓄不喜張揚的個性所致，還是京都人眼高於頂不愛和京都以外的外地人分享京都的私密呢？

還是真正的京都人早已習於一切美好事物只是平常生活，也就不必特別表白了，把京都當老夫老妻者，知道老伴的好，但怎麼還會寫情書呢？

還好麻生圭子是外地人，出生於東京的她，本是流行歌曲的作詞家，婚後搬到了京都，嫁的對象也不是真正的京都人，而是東京橫濱人，但從大學起就在京都唸書。

這一對夫婦，在京都修復了古老的町家舊屋為自宅，過起不少真正的京都人都不能享有的町家住宅生活，麻生圭子也寫了好幾本書，都是以她親身體驗的京都生活為本，她的書引起了許多「外地人」對京都生活的嚮往，過去十年，日本各地尤其以東京為主，都掀起了一股重新探索古都魅力的風潮。

誠如《麻生圭子的京都「小巧生活」》的書名，和東京這樣的超級大都會比起來，京都真是個小巧優雅的微形城市，大東京有二千多萬人，都市像個巨大蜂巢，充滿了東京人終生都無法看畫的空間，小京都至今卻只有不到二百萬人，仍是個京都人東西南北都可以遠足的地方。

我自己從近三十年前開始在東京和京都旅行，這兩個城市一直彷彿我心靈的天平，東京代表慾望的一方，京都代表靈性的一方，隨著年齡的增長，京都所佔的比重越來越強，但京都的靈性也並非沒有物質性，京都之美好即在於身心靈的平衡合一，不像東京的誘惑會帶來身心靈的失調。

尤其在過去十來年，從歐洲旅居回到亞洲定居的我，更深深為京都這座東方理想小城所著迷，有著千年繁華歲月的京都，承襲了唐宋古代文明的城市概念，形塑成今日這樣宜安居宜漫遊的城市。

不少作者描述過京都生活的美好細緻，即使讀過幾十本書的我仍然「讀她千遍也不厭倦」，其中許多書都像情書，而麻生圭子也是寫京都情書的高手。

展讀《麻生圭子的京都「小巧生活」》，讓我很開心，書中記得的許多小巧事物，不管是京野菜、麩饅頭、千枚漬、朝掘筍、夏香魚、賀茂茄子、鯖壽司、丹波松茸、錦市場、京豆腐、美山町、祇園祭、千燈供養、嵯峨菊、御節料理等等，也都是我幾十年來京都行事點點滴滴的記憶，但麻生圭子畢竟是住在京都的人，她像個總是知道更多細處的好姊姊，正和我分享著她精心積累的悄悄話，讓我能像掀起暖簾般更深入地踏進京都人的生活。

（本文作者為南村落總監）

<<京都小巧生活>>

内容概要

京都的好，如同中藥，漸漸滲透而顯出療效…… 活躍於雜誌及電視媒體的散文家麻生圭子，用七年的在地經驗，描繪京都的「美味」之物、「當季」之物、「道地」之物。帶您發掘導覽書上讀不到、看不見的古都魅力。

<<京都小巧生活>>

作者简介

麻生圭子 (ASO KEIKO) 散文家。

一九五七年生。

以作詞家身份，為許多暢銷流行歌曲填詞，如小泉今日子、吉川晃司、中森明菜、小比類卷等。

自一九九二年起停止作詞家活動，一九九六年以結婚為契機，移住京都。

一九九九年開始了町家生活。

以自己的京都生活為基礎，由東京人來導覽京都魅力的視點出發，寫作了《東京人導覽京都》（文藝春秋出版），又以尋找町家及修建的內容寫作《東京人的京町家生活》（文藝春秋出版）。

此外還有《極樂之清風》（文藝春秋出版）、《生活古董》（PHP新書）等，表達出傳統京都生活的情懷。

<<京都小巧生活>>

書籍目錄

前言在京都發現的「美味食物」我的京野菜故事京番茶來自於不浪費的精神南瓜麩與麩饅頭千枚漬為聖護院蕪菁之味京竹筍及隱元和尚蕨餅在京都寒冷徹骨與蒸壽司大德寺納豆及丹波的黑豆納豆江戶蕎麥．京都蕎麥香魚是西瓜之味 螢是地上的銀河京野菜．賀茂茄子是茄中公主千家、大德寺特許供應商的金團果子中東先生教導我的美味米飯縮緬山椒是外婆之味喜愛上鯖壽司的理由千年之井．京都的好水現採丹波松茸錦市場及京雜煮黑豆茶與減重何處享用京都午餐伏見酒．伏見水鯖魚及沙丁魚的米糠漬物 「heshiko」小豆腐店的京豆腐從住宿附餐至料理旅館．我喜歡的「京之宿」閒談京之宿 圓山公園「井雪」、麩屋町「俵屋」摘草料理「美山莊」住宿附餐的「田舍亭」祇園「白梅」町家生活第三年「京都web日誌」節分 用沙丁魚與柊樹「驅鬼」陰曆的女兒節美山町的茅葺之村葉櫻中的大原早市五月坪庭．柔和舒適夏日準備 蚊帳及蘆葦簾深受和花魅惑祇園祭．宵山．京町家七月．下鴨神社御手洗祭廣澤池的五山送火八月．化野念佛寺的千燈供養京都出身的小貓Lotta十月．秋日京都的四天三夜之旅為了小貓使用炬(火達)炭、火(金本)及鐵壺十一月．源光庵的紅葉紅葉餘韻及嵯峨菊冬至與杉板的耶誕禮物正月及御節料理的風景櫻花．御室櫻舊物品．醇厚器皿 「生活古董人」嵯峨野「翁」的常客在錦市場的「有次」修習懷石料理座邊之古董「幾一里」．與我的古董李朝喫茶「李青」．閑靜沙龍京塗及古漆器「漆和紙屋」後記購買地點．諮詢方式一覽表

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>