



Monthly Special
每月专辑 /

食 与 器

热爱美食之人，必会热爱食器；
而懂得欣赏食器之美的人，也必定乐于美食。

策划：狄佩钧 执行：丁一可、王遵文 施雯 图：章媛丽

无论是怎样的美食，
只有盛放于相得益彰的器皿中才显得圆满；
再精美的食器，
也只有经过使用，生命才算完整。
这些精心挑选的食器，
让平淡的家常变得更加有趣和可爱，
也记录下我们最为朴素的感情和时光。



C'est si BON

【钻石雕刻碗】

来自日本佐贺的新生代瓷器品牌
肥前吉田，一直致力于锤炼精湛
技艺，从而创造出新式的钻石肌
理的瓷器。在不同的光照下，白
瓷的表面安静而富有变化。

美食需要美器

在意大利，你会惊讶地发现，几乎所有的杯子都是经咖啡师预热之后，才往里倒咖啡的。这样做，咖啡就不至于冷得太快，也能让咖啡的香气随着氤氲的热度在空中多盘桓一阵。这番花在食器上的小心思，是对食物的珍惜，更是对食客的善待。

喜欢美食的人不会放弃对食器的要求。清代袁枚甚至在《随园食单》里大胆宣称：“美食不如美器。”还列了一项“器具须知”，要求使用的器具必须与食物相互配衬，方能令菜肴更出色。

用，是一切的本质。唯有通过使用，才能真正领略食器的好坏。就像茶客用嘴唇来感受茶器带来的温暖与亲切，筷子在手上掂量过才知道能不能夹起滑溜溜的生鱼片。日本著名的民艺学家、美学家柳宗悦曾有过这样一段生动的描述：“器物因被使用而美，美则惹人喜爱，人因喜爱而更频繁使用，彼此温暖，彼此相爱，一起共度每一天。”



ataraxia studio

【笠间烧碗】

笠间烧从日本江户中期的永安年中的陶工厂开门窑烧陶瓷起，至今已有一百多年的历史。这件笠间烧碗来自日本茨城县，用作盛饭食器，独具手作感。

食与器的搭配

用过才知，对的食器能增进食欲。京都人说：“食器是料理的衣裳。”在中国，有什么样的佳肴，就会诞生什么样的食器来与之相配。例如，平底盘是为爆炒的菜而生，汤盘是为溜汁的菜而来，椭圆盘是为整鱼菜存在，深斗盘是为了顾全整只鸡鸭菜，小盅则是为了那一口鲜美的高汤而准备……日本的美食家也格外讲究品鉴这种食器的组合，比如冬天要用厚质的陶器，夏天就用清爽的青瓷、玻璃器皿。好食器能增进食欲是有科学依据的，英国牛津大学的科学家指出，器皿能改变人对食物和饮料的感觉——比如用白色的勺子吃酸奶感觉更香甜，用餐刀吃奶酪感觉更咸。



甜白 NOZA

【白竹编织篮】

白竹经炭火烧灼后，去除竹芯中的水分，再自然天光干燥，采用竹编中流传至今最基本的网格编法，在自然中透露隐约竹光。可放置芝士条、棒棒糖等食物。



见素抱朴

【铜釉小高足碟】

手工拉坯成型，陶土泥胎，施高温金属面釉，器物表面形成微妙光感，搭配自然原色食物，安静之中富于细腻变化。

搭配出的温暖记忆

这些喝酒吃食的时光，会因为器皿的与众不同而更让人难忘。食器是情感的一种表达，裹挟着一种情感的回忆，也许我们会因此记得餐具所承载的那段不能再回去的时光。日本漆器大师赤木明登如此回忆：“自懂事以来，就记得我们家是在铺有榻榻米的客厅里，摆上日式餐桌，母亲以托盘将碗盘端到客厅，所有人跪坐着，从厨柜里盛饭、从锅里舀汤而食。所用的器皿感觉应该是很久以前就在这个家里，是上有印花图样的老东西。”他日后所做的那些登峰造极的漆器，都是每天能够使用的东西，他将和纸贴于漆器上，使漆器拥有柔和的色彩与触感，表面却更能抵抗外力，又柔又韧，就好像他的母亲一样。

今日，我们便试图通过这些食与器、食与人和人与器相互之间关系的故事，于料理美学之范畴，和懂得生活与享受的你，端捧对话。



甜白。NOZA

【银釉小碗】

安藤雅信的银釉作品，在陶土上敷一层银箔再上釉药烧制而成。并采用了一种叫做「根来涂」的上色方法，令每件器物都充满变化。可搭配盛放任何食物。



文：狄佩钧 图：Dixon 采访者提供 场地鸣谢：香港奕居酒店

载味之器

美食和美器，就好比是红花绿叶，谁都不行。一旦相遇，立刻电光火石，生出无限旖旎风光。或许这也正是厨事的风流，即便像欧阳应霁这样的深度玩家，仍然好为两者「乱点鸳鸯谱」，乐于此道而不疲。可能够遇到一位精于玩味、知器懂器的料理高手，又何尝不是食与器的荣幸呢？



美食鉴赏家

壹

欧阳应霁



Profile

欧阳应霁，香港著名媒体创作人，热爱料理、旅行、漫画，著有《快煮慢食》、《天生是饭人》、《味道台北》等多部作品。

记忆中餐桌如画
铺陈着食物的大盘小碟，
错落摆放，变化多端。



【蓝釉小钵】
在日本大百货公司淘来的酱油碟，以传统的烧制方法，碟面上有旋纹的小图案。



【陶土杯】
传统的法国手工黑陶，但上了一层白釉，釉面上露出些许陶土色的效果。造型也很有趣。

每个人的味觉系统，大多建立于成长时期对于食物的体验。对童年时代的家庭餐桌，欧阳最早的记忆就是每日轮番出现的“无国籍料理”。皆因外祖父母祖籍福建，大半辈子在外东奔西跑，家里的饮食口味也随着生活经验，滚雪球似的愈发复杂：印尼的凉拌蔬菜和沙嗲串烧，福建的薄饼，广东的家乡蒸炒馄饨，上海的馄饨和罗宋汤，日式炸猪排……

然而除了这些纷繁的口味，留在欧阳心里的还有那些跟随家人从南洋、日本、上海一路辗转积累的器皿：大红大紫的艳丽碗碟，厚朴敦实的素陶土锅，青花瓷的盘盏……精心烹饪的食物铺陈其上，大盘小碟错落摆放，令每日餐桌化为一幅又一幅风格奇诡的画卷，色、形、状、态之变化多端，令他觉得既生动有趣，又着实难忘。

长成后的欧阳，“时而涂鸦漫画荒诞奇情，时而访亲会友大做文章，时而驻守厨房舞刀弄叉，时而离家出走浪荡南北”。这些有美食碗盏相伴的所作所为，多少也与这段童年的斑斓记忆有些关联。



【搪瓷大碗】
多年前在重庆获得，碗型端庄大方，是欧阳心目中最标准的碗的样子。碗底的小洞是用来挂碗的。



材质的冲突，色彩的碰撞，
用灵感把看似无关的食物和器物组合起来，
也是烹饪中的一大乐趣。



经食物滋养的食器有「熟器」的韵味，
是时间赋予它们的美感。



慧眼识佳器

后来的二三十年，在前往世界各地的旅行中，欧阳一直与形形色色的食物和器物打交道，以至于慢慢地就有了经验，出门前箱子里尽量少带行装，自备塑料气垫膜，为那些可能会在任何犄角旮旯邂逅的心仪器皿，腾出余地。就不能打包邮寄吗？欧阳笑笑：“不随身带走，会不放心。”家中的柜橱也早已储满杯盘碗碟，丝毫动弹不得；甚至连原本装杂志的书柜，后来也纷纷转型成了碗筷橱。

寻宝时间久了，雷达自然分外灵敏。“在路上，我有一种感应。不管是在大都市还是穷乡僻壤，哪怕只是坐车经过，只要眼角余光瞄到个什么东西，我就会马上停车查看。”很多极其心仪的宝贝，都是在遗弃许久的破烂角落中被他慧眼相中的。费尽周折拎出来，拭去尘灰，还其本来面目，丑小鸭立刻变成高贵天鹅。假若还是完好无损的一件，就要心花怒放地感谢上天的赐礼。

玩味食与器

以自己的理解，料理简单的食物，且用心，去想去做。



喜欢的食器带回家，欧阳总是想要与它们有一些互动；即便是名贵的器物，束之高阁供奉起来的那种“收藏”，也并非欧阳的风格。“食器本来就是为人民服务所设计打造的用具，可贴身使用，也可贴心赏玩。色香美味的食物，配上造型朴实大方、装饰有度的容器，简单的日常生活里本该就有这一份理所当然。”

尽管是一位鼎鼎大名的美食家，也一直在媒体上教大家做各种菜肴，欧阳却坦承自己从未接受过任何厨艺的训练。美食对他而言，不过就是用自己的理解来尝试烹饪一些简单的食物，无非是用心去想去做而已。不过除了天赋和家传，食器也是他成为美食家的一大功臣。从小他就热爱琢磨食器与食物的搭配，像一位尽职的月老，努力为两者“牵红线搭鹊桥”。年轻首次独立生活时，买的第一套餐器是几只简约北欧风格的大碗，刚适合装一人份的面条，那段时间就练就了各种料理面食的功夫。随着收藏的不断递增，厨艺自然也就越发了得，如今在给年轻人设计的简便食谱中，他也把这份对器物的心得融入了其中。你中有我，我中有你。



黄油刀、木勺、咖啡勺、蛋糕刀、柠檬榨汁器……随着使用时间的推移，木质器物的色泽会越来越有味道。

洗练的宴席

美食家们收藏各式各样的食器，一为盛食，二为养目。
而在陶艺家李乐的厨房里，皿、碗、杯、盘、碟，
件件都出自主人的手作，她赋予了这些食器完整的生命：
拉坯造型、上釉烧结，与食物相遇，最终留下了手感的温柔。



陶艺设计师

贰

李乐



Profile

李乐，“见素抱朴”陶瓷工作室创办人，曾任日资PAOS上海分公司资深设计担当，创建上海CCOREDESIGN新媒体设计工作室。2010年开始陶瓷创作，作品“历”系列参展上海国际艺术节。

樂子砚



“见素抱朴”部分作品在
“日子”实体店有售

【斗笠小碗】

(左) 碗身施青花釉点, 口沿滴铁锈高温釉。
(中) 内壁无光高温黑釉, 外壁施自然岩石质地灰色釉, 口沿微露胎体。
(右) 内壁毛笔手法绘制青花。



路的终点在手心

她把做陶瓷当作和泥土的亲昵, 手指划过泥坯的表面, 慢慢变成独一无二的器型。

因为喜欢泥胚的美而投入陶艺, 泥胚与身体的力量同时作用, 或柔或强, 在泥胚的一次次旋转中, 或收敛或释放。最终, 在器物的表面获得了新的平衡。通过创作器型, 李乐似乎在体验器物的感知, “素胚在手里从柔和到平静, 立在木板上等待, 比成器更脆弱、更感性、更温和。我猜, 它们将来会怀念这个时刻。”

食器和别的容器不同是从和泥就开始了, 食器更注重安全性和手感。安全性方面而言, 食器的选材挑剔, 需要成熟的和安全的釉料, “食器不像花器, 花器重视质感, 材料更可以大胆变化。”李乐说。而手感, 则是指胚体、釉面、器型的综合呈现。陶土透气, 可以用来做饭碗、茶碗和可以火上炖的锅。瓷土细致, 便被做成汤碗和水杯。“譬如说, 高岭土瓷胎适合搭配酒饮、茶水、米汤米饭。”

釉色和尺寸是另一维度的考量。李乐喜欢青花、自然石材和金属的质地, 自然浸釉使釉面与手工纹路匹配, 呈现出一种古朴的气质。器皿的尺寸也多加考虑, 如果要做盘子, 就要事先计算盘子的大小、高度和曲线, 是端着还是捧着, 然后才能决定泥料的多少和材质。“日本现代陶艺家偏爱陶土做质朴的食器, 中国传统偏爱瓷土做精美的食器, 英式茶点也偏爱瓷器。”

(左) 从左往右分别为敞口咖啡杯、绞泥陶瓷咖啡杯、收口陶咖啡杯。
(右) 李乐捧着那些碗, 像抱着自己的孩子。



她以赤子之心观察着自己的食器，
似乎能听懂器皿与食物之间的对话，
不断摸索与寻找更相洽的状态。





天下之大，莫能与朴素争美，
以这样的器皿用餐，令人喜悦。



容纳自然的朴素心

那些手作的斗笠碗（也是她所有碗型的基础）是需要双手捧着的，虽不如圆碗敦厚，端着碗的人，却似乎多了一点谦和与收敛。



去年秋天，李乐曾在上海戏剧学院举办过自己的陶瓷展，她将这个系列命名为“历”。所谓“历”，就是一件陶瓷作品的三个阶段。从转坯时的以力比力，到既是固型，也是呈色，难以掌控的火炼，最后食器来到人的手中，与人亲近地交流，这是最后的历程，也是它完整生命的重要过程。如今，大部分作品都保存在李乐位于九亭的工作室里。

李乐像欣赏一朵花那样观察着食材本身美好的姿态，又为不同的食物创造出适合它们的呈现方式，“食器所容纳的，要能呈现出器型的面目”。一个人的作品总是会带有一些她的精神气。在她的作品里也保留着一颗师法自然的朴素之心。家宴的装盘，也是清淡健康的，像一幅幅独立清净的小品，毫不喧闹。她把青菜的帮子切成含苞的花朵，将蘑菇倒立起来晒成一把把褐色带条纹的小伞，新鲜的豌豆被一粒粒剥出来同米饭蒸熟。

设计师出身的陶艺家都容易困于型的创造，也有越来越多人依赖于模仿日系质朴的陶器。李乐希望自己可以在生活中广泛吸取养分，在欣赏的同时尽量与那些风格强烈的作品保持距离。“看是为了避免，能看到的都能做出来，但器物就会失去创造者本身的情感。”她并不急于确定自己的风格，享受着广泛涉猎的经验和尝试的趣味，“不论光滑和粗糙都是手感，我自己喜欢有一点点微妙的变化。”而在这变化中，她也经历着美好的时光。



文：Ichika 图：方磊

黑色碰撞

从经营NAP CAFE到开创暗黑系甜点品牌「黑法师」，Zhuji一直偏爱黑色系的食物，他常常为这些食物搭配上同样是暗色调的食器，混合出一种带有神秘感的深沉的美。同样，他也给自己的日常生活配上了各色有趣的食器，因为在他看来，好的食器才是优质生活的基本。

甜点品牌创始人



Zhuyi



Profile

Zhuyi, NAP CAFE
及烘焙师的掌柜, 美食和非洲鼓爱好者,
现居上海。

暗黑系的层次感



一年半之前，经营NAP CAFE的Zhuyi和太太Dewpearl开始考虑在咖啡之外做一些事情，一些关于糕点的有意思的事情。考虑了很久，他们决定做暗黑系的糕点和糖果，用纯粹黑色或白色的甜点配上比较酷包装，整体呈现出统一的暗色调。于是就有了现在的“黑法师”。

而在盛放甜点的食器上，Zhuyi也偏爱黑色系的金属釉器皿。在他看来，这种质地看起来高贵，并且能衬托食物。他收集了出自不同匠人之手的各色金属釉器皿，用来搭配他的那些暗黑系食物。“同样是黑色的器皿，但纹理上有不同，再加上搭配的食物颗粒大小不同，就会产生层次感。就算是同一个颜色，也能搭出很酷的效果。”

就像用黑色器皿与黑色甜点营造出奇妙的氛围一样，盛放彩色的茶点时，他反而会选择颜色明亮的碟子，因为这样“颜色会跳出来”。这是Zhuyi独特的搭配理念。而对于餐桌上的搭配，他的建议是，不要放得太满。太满了不美观，也会对吃的人造成压力。饭菜每种只有一点，但品种丰富比较好。台面上留白多一些会更好看。

食器是生活的基本

在开始做与食物相关的事情之前，Zhuyi与Dewpearl对食器也是不讲究的，一只简单的白瓷碗，他们就觉得挺好看。后来因为工作需要，会收集一些好看的器皿作为拍摄道具。渐渐地，他们对食器的观点也受到了影响，觉得日常生活中也应当使用好的食器，让最基本的吃饭、喝水有美好东西相伴。“食器会让就餐时的格调和人的内心感觉变得完全不一样，让简单的一餐给人更深印象。就像日本人在喝茶之前会先欣赏茶器一样，好的食器会让人在整个就餐过程中，除了品尝到菜肴本身的美味之外，还能享受到观赏这一餐的趣味。但人们通常忽略了这一步。”

Zhuyi家琳琅满目的碗、碟、杯子，是他们多年来收集起来的。在国内买，从国外带，旅行中看到器型漂亮的，会不辞辛劳地背回来。有时候遇到价格昂贵的设计师作品，考虑到数量不多，甚至是孤品，只要喜欢，一般不怎么犹豫。Zhuyi说，如果把家里所有的餐具都换掉，一万多块可以换得相当不错了，很多人会去买一台电脑，却不舍得买一套餐具。其实，这些才是生活的基本，是最能提高生活品质的。





发现普通器物之美

『用随手可得的东西也能够让吃饭、喝茶的过程变得很有趣。食器的价值不在于它的价格一定多高，这一点是非常重要的。』

在食器的事情上，Zhuyi觉得非常重要的一点是，好的食器不在于它的价值多高，用普通的物品也能让用餐的过程变得不同寻常。他家的筷架是一盘鹅卵石，他说这是跟别人学来的：“京都有个惠文社，是家很有名的书店。我在那里的日用品区看到他们用鹅卵石做筷架，觉得很好看，于是回来后，自己也找了很多细长的鹅卵石来做筷架。客人来的时候，每个人面前的石头都不一样，非常天然。”

虽然是学来的创意，但Zhuyi说，这会激发他去想更多的方式，用随手可得的东西让吃饭、喝茶这些日常的事情变得更加有趣。他会将好看的矿泉水瓶和果酱罐留下来，“夏天做柠檬水不能一直泡着，就会拿这些瓶子分装出来放进冰箱冷藏。也会用来盛放自己的酒，与朋友分享。从一个很美的瓶子里倒出来和用一个广口瓶倒出来的感觉是完全不一样的。”他有各种不同大小的玻璃瓶，放在桌面上作装饰或者招待客人，感觉都非常别致。食器不在乎来源，喝完水的瓶子用在适当的地方，也是艺术品。



【器物之用】
Zhuyi家的每一件食器都带有使用过的痕迹。『有些制作工艺好的器皿非常薄，清洗的时候不小心就会有损坏。但是我觉得没关系，因为东西都是会用的，我也会继续使用下去。』

采访 文二 狄佩钧 图 朱寿

恋恋青白

在中国人的宇宙观里，青色是一种吉祥的色彩，

它与春天、东方、木、龙对应，为人与自然万物沟通的灵瑞之色。

以白色为底的「国瓷」青花后来远航抵达欧洲，亦深受西方人的喜爱。

从幼年时第一次在比利时祖父家的饭厅看到这种青白瓷食器起，

瓷器、食物、餐桌、家人就在「china」心中交织在一起——那是团圆的氛围。



瓷器收藏设计者

肆

Laetitia



Profile

Laetitia，来自法国，
在上海生活10年，
Platane家居店店主，
热爱陶瓷器物。

青白初印象

“那是一间传统的欧洲家庭饭厅，正中一张大餐桌。每逢盛大的家庭聚会，全家人就围坐在一起，享用食物。墙上高挂着画着各种图案的青白色的瓷盘，大大小小，好不让人目眩。”

记忆之旅起程，Laetitia带我们走进童年时代最令她神往的这间屋子。得益于良好家世的传承，Laetitia的爷爷是一位瓷器藏家，偏爱收藏中国的青花瓷和荷兰瓷器重镇代尔夫特出产的蓝瓷（Delft Blue）。若要追根溯源，17世纪早期东印度公司的商船把大量中国青花瓷带到欧洲，而在东方风格影响下诞生的蓝瓷，亦是在白底上描绘各种靛蓝色的图纹。

吃饭规矩，甜品上桌前是不允许小孩子说话的。于是在吃饭的间隙，Laetitia就有大把的时间，让眼光在这些青白色的盘与盘之间流连。饭厅、瓷器、聚会、亲人、食物……笼罩在青白色中的这一切，于她留下了不可磨灭的印象。

在上海家里的饭厅中，女主人在墙上挂上一幅画满餐盘的艺术作品，与童年时代爷爷的饭厅遥相呼应。



法国著名家族瓷器品牌Göbel的餐盘，手工描绘的花朵和公鸡图案，有栩栩如生的乡村生活感。

【公鸡餐盘】



法国习俗中会用小杯子装鸡蛋放在餐桌上，给小孩子吃，这只青花杯大小刚合适，就成了家里的鸡蛋杯。

【青花小杯】



Laetitia设计的青花纹餐盘，古典的审美与现代感的图案的有趣结合。

【青花餐盘】

瓷器是生活的纪念

或许是受到“china”的召唤，大学毕业后的旅行，她用4个月背包环游了憧憬已久的瓷器之国。1987年的中国，是由很多不太确定的影像组成的。在北京的旧货摊上，她再次看到了心心念念的青花瓷，遂购入一些造型奇特的壶罐杯盏，小心翼翼地带回法国的家中，之后也一直留在身边使用把玩。尽管当时品味稚嫩，也可能购入了些赝品，对Laetitia而言却弥足珍贵——这是她人生中第一次收藏行为的纪念品。“那时我知道，总有一天会再来中国。”

后来她就在巴黎生活，做律师，结婚生子。家里也摆放着各种瓷器，有些是珍贵的藏品，有些是碗柜中的家常碗盏杯仔，另一些则是过往生活的纪念，比如有一只花朵纹的靛蓝色餐盘，是从去世的外祖母家里取回来的，是她童年时习以为常的小物。

闲暇时她爱逛美术馆，特别喜欢收藏了大量亚洲艺术品的吉美博物馆（Museum Guimet），信步在馆藏丰富的中国瓷器中，聊解青花梦。

生活需要被美好包围

时光流转到2004年。因为丈夫工作调动，Laetitia举家迁居上海，在梧桐林荫的曾经的法租界中落户，展开又一段人生旅途。她开了家居店“Platane”（梧桐），分享多年来的生活美学经验、理想中的家，其中自然也少不了餐桌上的瓷器。这次，她决定造访青花的故乡。

第一次的景德镇之行令她有些失望，记忆中是古老而独特的优美，所见的却是商业化大同小异。后来再去时才逐渐找到些门道，她翻找出库房中的旧有图案，结合新式器形，设计出自己的餐器，推出后很受好评。第二个系列就更大胆，找了画工优秀的老师傅，做了手画图案的青花器皿。之后的风格也在不断变化，明清的五彩瓷，极简的不矩正白瓷器……

“在生活中，被美的东西包围是很重要的，它们会改变氛围。”Laetitia抚摸着一只画着高卢公鸡的青白色餐盘，它是24年前结婚礼物中的一件，至今仍在使用中。“有时候忙完工作回到家中，看到孩子们在保姆的帮助下，用漂亮的器皿布置餐桌。他们笑着拉我坐下，一起等待开饭，心里感到特别安宁。那实在是一个美妙的时刻。”





Monthly Special
每月专辑 /

美好的食物总是与美好的食器相得益彰，
就像一走进这些卖好看食器的店里，我们总是会流连忘返。

好器好店

文：陈甜甜 图：章娜丽、店铺提供





ataraxia_studio

藏匿在巷弄深处的清新小院，是美食达人管家的新工作室。陈列于此的美器和古董均是主人游走世界各地的珍贵收藏，日式的瓷器、欧式的水晶杯以及古董印花盘，皆是爱器物之人的寻宝好去处。除此之外，工作室外的院落，也是聊天喝茶偷闲的好地方，正如工作室的名字“ataraxia”，中文意为“心平气和”。在这里玩味美器，享受阳光，生活应当心平气和，慢慢来……

📍 上海静安区华山路351弄19号一楼
🕒 周五：14:00~18:00
周六，周日：13:00~18:00

Lost&Found 失物招领

原先是位于北京国子监街最醒目位置的一间杂货铺，主打家具、服装和小物件。上海的新店则位于南昌路上不起眼的一个角落，小小的门面里别有洞天，还时常做些陶艺展之类的小活动，很适合闲适的时光里去细细揣摩揣摩。

📍 上海黄浦区南昌路116号

☎ 021-5306 0600

🕒 周一至周四，周日10:30~20:30；周五 周六10:30~21:00

📍 北京东城区国子监街42号

☎ 010-6401 1855

📍 北京东城区国子监街57号

☎ 010-6400 1174



素皿生活器

素皿的陶瓷和店名很一致，简单朴素和安全。小店的创始人之一蓝天是中国美术学院陶瓷系的硕士，在陶瓷的安全问题上具有更权威和专业的讲究，不论是釉上彩、低温釉还是色剂等一些争议性的问题，在素皿都可以放心，因为他们只生产安全的陶瓷器皿。

🌐 <http://lifeofsu.taobao.com/>



哦纱玳

哦纱玳的品牌创始人兼设计师戴娣喜欢自己家的产品能体现舒适、温暖和快乐的感觉。店里家居系列里有非常多手工制作的陶艺食器，纯净的色彩和优雅的品质，使得每一件物件都不仅质感非凡，而且优雅而实用，希望能在繁忙的世界中唤醒心中的温暖，享受轻松惬意的生活。

📍 上海黄浦区马当路119号1楼单元2新天地（旗舰店）

☎ 021-5306 3798

🌐 www.oshadai.com



荃二

“荃二”的名字里其实有很多日常的元素：草、土、金等等，还有“人”，这些元素都与我们的日常生活息息相关，日常所用的器物也无非来自于土石、草木和金属，所以当你理解了这个名字，你就会觉得这个名字和这家日式生活杂货铺是多么合适。店内的商品具有草木、岩土和金属特质，涵盖了陶器、铁器、玻璃、木器、竹器、花器、餐器等，自然而美好，就是这个小店的感觉。

📍 上海黄浦区长乐路764弄1号

☎ 021-6333 3010

🕒 19:30~22:00（平日），14:00~22:30（周末及节假日）





甜白。NOZA

这间风格小铺经营日本及北欧的手作瓷器和杂货,陈列的各种兼具功能和美观性的日常用品,基本都是简单的、个性的,既温和而又有现代感。眼下正在售卖的安藤雅信的部分手作瓷器,外表“温和”,但放在家中的适当位置,却有着难以忽略的存在感。店内所有物品,都是店主到原产地精心挑选而来,不少设计师作品在上海独一无二。有空的话,和店主坐在院子里聊聊天,喝一杯茶,也是一件惬意的事儿。

📍 上海黄浦区巨鹿路588弄3号
 ☎ 138 1776 4464
 📍 甜白。NOZA

城市山民

“城市山民”是一种追根溯源的生活方式,与自然连接,即是在最繁华的都市中依然保持着平常心。表达在生活器皿上,则是天然去雕饰的质朴风格:中式的挂白釉小茶壶、斗笠杯和餐盘,挂釉的茶叶罐,西式的溶解系列的咖啡杯套装、飞鸟灵动杯……这些忠于精神感的器物有着别样的美。

📍 上海徐汇区复兴西路133号
 🌐 www.urbantribe.cn/



耳语工作室

Atelier murmur——耳语工作室最初在巴黎萌芽,目前有多位成员。昕荷和王卓驻扎在杭州的茶园边, Jinjin负责巴黎的工作室。正是由于对于陶瓷的不熟悉和对它的巨大好奇把他们引向了基于这个材料的创作之路。生活中的点滴,大自然里的赶赶吩咐,陶瓷和其他材料的相互作用。对他们来说,每一个细小的时刻都可能物化为一个作品。

📍 梵几: 杭州西湖区留和路139号15栋
 PLATANE: 上海徐汇区武康路439号
 🌐 www.ateliermurmur.fr



什么设计 DESIGN

喜欢用水泥来制作器物的设计师，店里所有的产品都是水泥，是不是显得很特别？当我们盛放食物的器具脱离了传统的原料，是不是也能给生活带来不一样的感受呢？

📍 日子 by LOHAS：上海静安区（常德路1号）轨道7号线8号入口
地铁站厅上层 IN SHOP 聚集地 C16 店铺

🌐 <http://weibo.com/lohasday>



by LOHAS



TAOBAO 搜索店铺：日子 by LOHAS
或扫描二维码逛小店