

安比涂漆器

鲜艳的朱红、深沉的漆黑、优雅的外形，是产自岩手县八幡平市安比川流域——安比涂的特征。这里的木匠过去大多以山毛榉为制作原材，如今则常用日本七叶树、榉树和水目樱等材料。以碗为代表的众多器皿，均由生长于该地区的天然木材打造而成。安比涂的涂漆匠会熬费苦心地反复涂绘生漆，待其干燥后善加打磨，再涂抹下一层漆。这种珍贵的生漆为漆树树液，产于岩手县北部，在日本境内已为数不多。现今，日本使用的生漆约有 98% 产自海外，而安比涂所使用的生漆则产自岩手县，甚为稀有，具备日本国产漆才拥有的安心感，闪耀着纯净无瑕的柔和光泽。

据信，这一地区的漆器工艺传统，大约于 1300 年前，在安比高原北部的净法寺町建立天台寺时，由僧侣们开创。寺院僧侣们制作的饭碗和汤碗在村民中不胫而走，漆器也在工匠寻找更合适木材的过程中，被传播至安比川沿岸的南方村落。如今，相关的唯一文献则来自江户时代(1603-1867)，其中有这样一段描述：涂师们聚集的小村落，位于漆树生长地的上游——叭田周边的河流附近。

该地区所生产的生漆品质上佳，透明度高且带有光泽，充分衬托底色的美感。经过层层上漆，安比涂漆器不单坚固，更绽放出独有的光芒，加之保温效果优良，可使冷食恒冷，热食常热。

一件器皿从着手到完成制作，约需 52 道工序，包括颜料的准备与调配、涂膜，以及在专用的房间内干燥、研磨，反复此前的工序等。安比涂漆器具备深邃的色调与简约的外型，隽永的设计历久弥新，与现代餐桌珠联璧合。每一只碗若保养得当，其永恒之美可世代传承。